Zeitschrift: Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen
Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen
Band: 44 (1992)

Artikel: Obstgärten der Region Schaffhausen
Autor: Egli, Bernhard / Graf, Lukas / Widmer, Michael
Kapitel: Obstzucht
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-584703

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

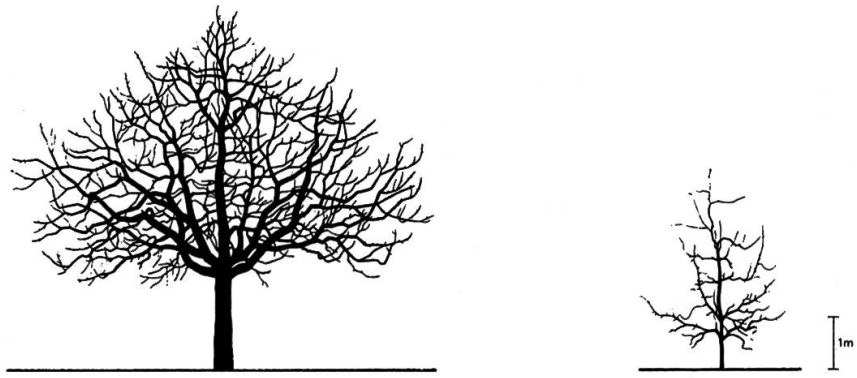
ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

Obstzucht

Obstbäume sind alte Kulturpflanzen, deren Wildformen aus dem östlichen Mittelmeerraum bis Westasien stammen. Bereits die Pfahlbauer der Jungsteinzeit kannten den Holzapfel und die Holzbirne. Die Griechen und Römer züchteten durch gezielte Kreuzungen aus Wildapfel, Wildbirne, Vogelkirsche und Wildzwetschge grossfruchtige, schmackhafte Obstsorten. Der älteste heute noch bekannte Apfel ist der Api. Er stammt aus dem alten Rom. Sehr klein und kaum essbar, entspricht er einer Urform der Äpfel. Die älteste heute noch im Handel erhältliche Obstsorte ist die Goldparmäne, welche seit dem Jahr 1200 bekannt ist.

Da die meisten Obstbäume nur Früchte bilden, wenn ihre Blüten vom Blütenstaub einer anderen Sorte derselben Obstart bestäubt werden, entsteht aus den Samen nicht wieder dieselbe Sorte. Deshalb werden die Obstbäume vegetativ, durch Pflanzenteile, vermehrt: Auf eine Unterlage wird ein Edelreis, ein einjähriges Zweigstücklein, gepropft. Wird statt dem Aststückchen nur eine Knospe eingesetzt, nennt man den Vorgang okulieren. Manchmal wird die Unterlage auch aus zwei Sorten aufgebaut, aus einem Wurzelbildner und einem Stammbildner. Die Edelsorte wird dann als Kopfveredelung auf der gewünschten Stammhöhe gepfropft oder okuliert. Mit der Auswahl der Unterlagen kann man das Wachstum des zukünftigen Baumes beeinflussen. Für Hochstämme nimmt man stark wüchsige Unterlagen, z. B. Sämlinge. Die Bäume mit einem Stamm von etwa 1,8 m werden bis zu 15 m hoch, erbringen erst nach 10 bis 15 Jahren den vollen Ertrag und werden bei guter Pflege gegen 100 Jahre alt. Für Niederstammbäume verwendet man speziell schwach wachsende Unterlagen. Auf einem etwa 0.5 m hohen Stämmchen wächst ein Bäumchen von 3 bis 5 m Höhe, auch Spindelstrauch genannt. Bereits nach wenigen Jahren erhält man viele Früchte, doch müssen die Bäumchen nach 10 bis 15 Jahren bereits wieder ersetzt werden.

Abbildung 1: Vergleich Hochstamm/Feldobstbau – Niederstamm/Intensivkultur (aus MÜLLER, SCHIFFERLI & ZWYGART 1987)



Hochstamm / Feldobstbau **Niederstamm / Intensivkultur**

Vorteile + / Nachteile –

+ Hochstämme bereichern mit vielfältigen Formen und ihrer aufgelockerten Anordnung die Landschaft
+ Hochstammobstgärten schützen Hof und Dörfer vor Wind; sie binden Bauten in die Landschaft ein
+ Wichtiger Lebensraum für Vogel- und andere Tierarten dank unzähliger Lebensmöglichkeiten (Stamm, Borke, Äste, Blätter, Wiese usw.)
+ Schattenspender für Mensch und weidendes Vieh
+ Hochstämme erlauben lange Produktionszeiten (50 Jahre und mehr)
+ Nutzung der Kultur unter den Bäumen
+ oft nur geringe Pflege nötig
+ unzählige Obstsorten auf Hochstamm
+ Verschiedene Sorten reifen zu unterschiedlichen Zeiten
+ präzise Wahl des richtigen Erntezeitpunktes möglich
+ Früchte können genügend ausreifen, werden knackig/saftig und aromatisch
+ Hochstamm kann Einflüsse von aussen abpuffern
+ Vielfältige Kultur verringert Schadenrisiko
– Ernte von Tafelobst ist zeitaufwendig und gefährlich
– erst 15–20 Jahre nach der Pflanzung volle Erträge
– Ertrag jährlich unterschiedlich
– grosser Flächenbedarf
– integrierter Pflanzenschutz (für Tafelobst) schwierig
– Produktion von makellosem Obst nicht einfach
– Niederstammkulturen stehen oft schematisch in der Landschaft, verschiedene Höhen fehlen
– wegen fehlender Höhe geringe Windschutzwirkung
– nur für wenige Vogel- und andere Tierarten als Lebensraum geeignet, da der Stamm zu dünn ist und sich keine dicke Borke ausbilden kann
– geringe Funktion als Schattenspender
– Niederstämme müssen nach 15–20 Jahren durch neue Pflanzen ersetzt werden
– meist keine zweite Nutzungsmöglichkeit
– Pflege oft sehr aufwendig
– Sortenauswahl oft eingeschränkt, wenige Sorten
– Personalmangel führt in Grossbetrieben dazu, dass von den wenigen Sorten oft nicht termingerecht gepflückt wird, was zu faden Früchten führt
– erfordert mehr Fachkenntnisse, um befriedigende Geschmacksqualitäten zu erzielen
– Niederstamm oft anfälliger auf Krankheiten, Wetter
– Monokultur mit erhöhtem Risiko
+ Ernte vom Boden aus möglich, hohe Ernteleistung
+ gute Erträge schon im 3. Jahr nach der Pflanzung
+ regelmässige Erträge
+ grosser Ertrag auf kleiner Fläche möglich
+ integrierter Pflanzenschutz einfacher
+ Produktion äusserlich schöner Früchte möglich

Kernobst

Der Apfelbaum

Der Apfelbaum weist eine rundliche, unten breitere Form auf. Er ist mit 43 % des Feldobstbaus die häufigste Obstart in der Schweiz. Die Sortenvielfalt ist besonders gross, in der Schweiz sind etwa 300 Sorten bekannt.

Tabelle 1: Äpfel und ihre Pflückzeit,Baumreife und Essreife,Lagerung

	Pflückzeit, Baumreife ab:	Essreife, Lagerung bis:
Klarapfel	Juli	August
Usterapfel	August	Oktober
Gravensteiner	September	November
Danziger Kant	September	November
Goldparmäne	September	Dezember
Cox Orange	September	Dezember
Blenheim Goldreinette	Oktober	Februar
Boskop	Oktober	Februar
Lederapfel	Oktober	Februar
Jonathan	Oktober	März
Maigold	Oktober	März
Glockenapfel	Oktober	April
Fraurotacher	Oktober	April
Marmorapfel	Oktober	April
Hansueli	Oktober	Mai
Nägeliapfel	Oktober	Mai
Bohnapfel	Oktober	Juni
Edelchrüsler	November	März

Äpfel werden vor allem als Tafelobst verwendet. Dazu aber auch als Mostobst. Der Apfel ist eine leichtverdauliche, kochsalz- und kalorienarme Frucht. Er enthält über 20 Mineralstoffe und Spurenelemente sowie die Vitamine A, B, C und E. Neben der Verwendung als Tafeläpfel gibt es Sorten, welche für ganz bestimmte Zwecke geeignet sind:

- der Bohnapfel zum Mosten
- der Boskop allgemein zum Kochen
- der Jakob Lebel zum Dörren, für Apfelmus und Apfelringli
- der Usterapfel für Stückli und zum Dörren
- der Zürcher Transparent für Apfelpüree

Der Birnbaum

Der Birnbaum weist eine hochgeschossene, birnenförmige Gestalt auf. Birnen haben am schweizerischen Feldobstbau einen Anteil von 15 %. Sie werden seltener als Tafelobst genutzt. Im Vordergrund steht die Verwertung von Mostbirnen. Ihr Saft wird dem Apfelsaft beigemischt und erhöht das Obstaroma. Birnbäume werden auch als Spaliere entlang von Hausmauern gezogen. In der Schweiz sind etwa 150 Birnensorten bekannt. Birnen brauchen mehr Sonne und Wärme als Äpfel. Ihre Süsse kommt vom geringen Säureanteil, der nur halb so hoch ist wie beim Apfel. Birnen sind aber meist nicht lange lagerfähig und oft auch druckempfindlich, was Transporte erschwert.

Tabelle 2: Birnen und ihre Pflückzeit und Essreife, Lagerung

	Pflückzeit:	Essreife, Lagerung bis:
Bunte Juli	Juli	bis August
Williams	August	bis September
Gute Luise	September	bis Oktober
Alexander Lucas	September–November	bis Januar
Madame Verte	Oktober–Dezember	bis Januar
Edelcrassane	Oktober–Dezember	bis Februar

Die Birne ist eine kochsalzarme, kaliumreiche Frucht mit viel Vitamin B2 und basischen Mineralien.

Der Quittenbaum

Der Quittenbaum ist gekennzeichnet durch sein dekoratives, rhododendronartiges Laub. Er blüht erst spät, Ende Mai. Quitten werden zum Kochen verwendet, für Gelee, Kompott, Saft und als Beimischung zu Apfelsaft. Manchmal wird Quitte als Wuchsunterlage von Birnen verwendet.

Steinobst

Der Zwetschgen- und Pflaumenbaum

Die Zwetschgen- und Pflaumenbäume wachsen eher schwach und in die Breite. Sie haben einen Anteil von 17 % am Feldobstbau in der Schweiz. Die Früchte werden frisch gegessen und sehr oft zu Konfitüre und Dörrobst verarbeitet. In der Schweiz sind etwa 70 Sorten der Sortengruppen Zwetschge, Pflaume, Reneklode, Mirabelle bekannt. Zwetschgen und Pflaumen enthalten die Vitamine A, B, C und E sowie zahlreiche leicht aufnehmbare Mineralstoffe. Sie weisen einen hohen Fruchtzuckergehalt auf und haben mit 280 kJ/100 g einen höheren Nährwert als Äpfel und Birnen mit 250 kJ/100 g. Zwetschgen- und Pflaumenbäume stellen nicht so hohe Ansprüche an den Standort. Sie bevorzugen lehmhaltigen Boden, wachsen auch in Hanglage und grösseren Höhenlagen.

Der Kirschbaum

Der Kirschbaum weist eine rundliche Form auf. Kirschen machen 18 % des Feldobstbaus der Schweiz aus. Sie sind besonders verbreitet im Baselbiet und am Genfer-, Zuger- und Bielersee. Sie werden frisch gegessen und zu Konfitüre, Konserven und Kirsch verarbeitet. In der Schweiz sind etwa 200 Kirschensorten bekannt.

Sauerkirsche: Die Sauerkirschen, Morellen und Weichseln enthalten viel Vitamin C und Mineralstoffe. Sie sind relativ kalorienarm. Sauerkirschbäume bevorzugen luftige, eher trockene Lagen und ertragen etwas Halbschatten besser als pralle Sonne.

Süsskirsche: Sie stammen von der wilden Vogelkirsche ab, welche bei uns in den Wäldern wächst. Die Bäume sind bekannt für starken Wuchs, sie beanspruchen deshalb viel Platz. Deshalb werden Kirschen oft auf Halbstamm veredelt, auch damit sie besser gegen Vögel geschützt werden können. Die Früchte schmecken infolge ihres geringen Säuregehaltes vorwiegend süss. Sie werden hauptsächlich frisch gegessen, zum Einmachen sind sie etwas fade und deshalb weniger geeignet. Die Kirschenzeit dauert von Ende Mai bis Ende August. Die Süsskirschen haben einen viel höheren Gehalt an Vitamin A und an Mineralien als die Sauerkirschen.