

Alte Hochstammbäume und ihre Apfelsorten im Bezirk Brugg

Autor(en): **Keller, Heiner / Schwarz, Heinz**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Brugger Neujaarsblätter**

Band (Jahr): **117 (2007)**

PDF erstellt am: **26.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-901001>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Heiner Keller, Heinz Schwarz

Alte Hochstammbäume und ihre Apfelsorten im Bezirk Brugg

Sag mir, wo die Bäume sind...

Die ausgedehnten Obstgärten am Rande der Dörfer und Städte sind verschwunden. Heute gibt es in unserer Gegend keine fixen Siedlungsränder mehr: Gebäude, Strassen und Anlagen wuchern immer weiter in die Landschaft. Überall wird gebaut. Wie und wo sollen da Obstbäume noch wachsen können? Die Suche nach alten Obstsorten in der Region Brugg und im oberen Teil des Fricktals bestätigt den augenfälligen Eindruck: Nur noch weit zerstreut in der Landschaft findet man Apfelbäume. Die Bäume sind meist in einem schlechten Zustand. Mangels Pflege sind sie oft krank, serbeln vor sich hin, sterben langsam ab und fallen Baum um Baum der Bautätigkeit, der landwirtschaftlichen Nutzung oder dem Sturm zum Opfer. Bei dieser Entwicklung verschwinden alte Flurnamen, Handwerke, praktisches Wissen, Mundartwörter, Apfelsorten, Landschaftsbilder, Erlebnisse, Gerichte, Gerüche und Getränke. Wer als Kind wusste, wie ein Obst- oder Mostkeller duftet, wird das nie vergessen. Wer es nie erlebt hat, kann keine Erinnerung vermissen.

Kulturen aus Gotthelfs Zeiten

Vor 100 Jahren war der Anblick von Obstbäumen «so weit das Auge reicht» kein ungewöhnlicher. Die Bedeutung der Bäume für das wirtschaftliche Leben war zentral. Die Ortschaften, egal ob Dorf oder Kleinstadt, waren von einem eigentlichen Wald von Hochstamm-Obstbäumen umgeben. Die Bäume standen nicht in Reihen. Überall, wo Platz vorhanden war, wuchsen grosse, kleine, junge, alte, krumme und gerade Exemplare in malerischer Mischung.

Wir können uns die Lebensumstände in der «guten alten Zeit» des 19. Jahrhunderts nicht mehr vorstellen. Wie gut die Zeit für die Menschen von damals war, sei dahingestellt. Auf jeden Fall war praktisch alles anders als heute: Die Dorfstrassen waren nicht befestigt. Es gab sehr wenig Wege in der Landschaft. Maschinen fehlten vollkommen. Die Arbeiten wurden «von Hand» verrichtet. Nur reiche Bauern oder Fuhrhalter («Fergger») hatten Zugtiere. Gemessen an der heutigen Zeit war der Handel äusserst bescheiden: Was man nicht selber produzierte, konnte man nicht einfach irgendwo kaufen. Die tägliche Arbeit hatte primär zum Ziel, die zum Leben notwendige Nahrung zu gewinnen. Genügend Essen, Energie und die notwendigen Gebrauchsgegenstände mussten das ganze Jahr über zur Verfügung stehen. Erst wenn dies erreicht war, konnte man daran denken, auch Waren zu tauschen oder zu verkaufen.

Die ländliche Schweiz jener Zeit war vielerorts so arm, dass Leute aus wirtschaftlichen Gründen und in der Hoffnung auf ein besseres Leben in ferne Länder auswanderten. Die Landschaft vermochte, trotz grossem Chrapf und bescheidensten Ansprüchen, die wachsende Bevölkerung kaum zu ernähren. Kritisch waren Jahre mit hoher Trockenheit, Nässe oder grosser Kälte. Die so entstandenen Ernteauffälle führten zu eigentlichen Hungerjahren.

Die Hochstamm-Obstgärten stellten angesichts dieses Zwanges zur kontinuierlichen Selbstversorgung die optimale Landnutzung dar. Aus dem Obstgarten trugen verschiedenste Produkte zum Leben bei. Das Holz der Bäume (Baumschnitt) diente zum Kochen, Backen und Heizen. Das Gras wurde als Viehfutter benötigt. Das Obst war neben Kartoffeln und Gemüse ein Grundnahrungsmittel. Die Risiken für Fehljahre wurden durch eine Vielzahl von Bäumen und Sorten in gemischter Anordnung gemildert. Regelmässig tragende Sorten wurden in Kauf genommen, auch wenn sie nach heutigem Verständnis geschmacklich nicht besonders gut waren. Dank der Mischung der Sorten waren der Erfolg der Bestäubung grösser und das Risiko der gegenseitigen Ansteckung mit Krankheiten kleiner. Die Konservierung über das ganze Jahr erreichte man am besten mit einer langen Erntezeit: Spätreife und lang haltbare Sorten wie Bohnapfel, Eiserapfel, Jahrapfel (Champagner Reinette) wurden für den Gebrauch im nächsten Frühsommer eingelagert. Die neue Ernte begann im August mit den Frühsorten (z.B. Klarapfel).

Was war das für ein Genuss, wenn nach dem langen Winter und Frühling die ersten frischen Früchte kamen. Ab August bis in den November hinein reiften Sorten um Sorten. Laufend wurde auf gelesen, geerntet, gerüstet, gekocht, gedörst, sortiert und eingelagert. Viele Sorten dienten einem besonderen Zweck. Süsse Äpfel beispielsweise wurden als Ersatz für Honig und Zucker verwendet. Rote Äpfel (Rosenäpfel) dienten der Dekoration bei besonderen Anlässen. Eine Weihnacht ohne Äpfel war keine Weihnacht.

Die Obstgärten waren das Werk von Generationen. Sie erforderten ständige Arbeit und beschäftigten die verschiedensten Berufsgattungen wie Wagner, Küfer und Korbmacher. Leitern wurden von geschickten Bauern in der Regel selber hergestellt. Die Hochstamm-Landschaften waren intensive Landnutzung und ländliche Kultur in einem.

Die Zeit der Baumwärter und des Mostes

Im 20. Jahrhundert nahmen Verkehr und Handel zu. Die neuen wirtschaftlichen Möglichkeiten hatten einen grossen Einfluss auf die Bewirtschaftung der Landschaft. Ernst Laur, der Sekretär des Schweizerischen Bauernverbandes, definierte die Aufgaben der Landwirtschaft 1922 in der «neuen» Volkswirtschaft wie folgt: «Die Landwirtschaft ist eine wirtschaftliche Tätigkeit, welche des Gewerbes wegen betrieben wird. Sie ist deshalb ein Gewerbe. In der heutigen Volkswirtschaft genügt aber zum Erwerben die Produktion nicht. Ein grosser Teil der Erzeugnisse muss auch in der Landwirtschaft ausgetauscht werden. Ebenso wichtig wie die Produktion ist deshalb heute der Tausch, also die Verwertung (in Geld) der Erzeugnisse einerseits und die Erwerbung (Ankauf) der Bedarfsartikel und der Arbeitskräfte anderseits.»

Es ist klar, dass die alten Obstgärten zur ländlichen Selbstversorgung der neuen Ausrichtung der Landwirtschaft auf Handel und Gewerbe nicht mehr zu genügen vermochten. Der Markt verlangte nach besseren Sorten und Qualitäten. Als die ersten Maschinen (z.B. zum Mähen des Grases) eingesetzt wurden, erwies sich die ungeordnete Anordnung der Obstbäume als hinderlich. In einem

<i>Gut gepflegte Bäume</i>	<i>Pro Baum</i>	<i>Ertrag, Aufwand Franken</i>
Tafelobst 74%	223 kg à 25 Rp.	55.75
Wirtschaftsobst 15%	45 kg à 10 Rp.	4.50
Most- und Fallobst 11%	33 kg à 5 Rp.	1.65
Pflegeaufwand Schnitt		-1.50
Pflegeaufwand Spritzung		-7.30
Ertrag pro Baum		53.50
<i>Unbehandelte Bäume</i>		
Tafelobst 48%	116 kg à 20 Rp.*	23.20
Wirtschaftsobst 27%	66 kg à 10 Rp.	6.60
Most- und Fallobst 25%	61 kg à 5 Rp.	3.05
Periodisches Auslichten		-0.80
Ertrag pro Baum		32.05

* Tieferer Durchschnittspreis, weil die Ernten nur in obstreichen Jahren anfallen.

Tabelle 1: Erlös von gut gepflegten und unbehandelten Hochstamm-Obstbäumen (Kobel et al., 1943).

ersten Schritt wurden deshalb die Bäume in Reihen gestellt. Bäume wurden neu gepflanzt, verpflanzt oder gerodet. Alte Obstgärten wurden in den einschlägigen Verlautbarungen als ungepflegt, verwahrlost und minderwertig gebrandmarkt.

Gleichzeitig mit den Umpflanzaktionen wurden der Baumschnitt, die Düngung und der Einsatz chemischer Pflanzenschutzmittel so verbessert, dass der Ertrag wesentlich gesteigert werden konnte. Ein Beispiel aus dem Lehrbuch von KOBEL et al. (1939) zeigt: Ein gepflegter Hochstamm ergab durchschnittlich 301 kg Obst. Davon waren 74% Tafelobst, 15% Wirtschaftsobst und 11% Most- und Fallobst. Bei ungepflegten Bäumen sank der Ertrag, und der Anteil an billigem Most- und Fallobst erhöhte sich auf 25%. Entsprechend geringer war der zu lösende Preis: Der Lohn wurde und wird über die qualitativ guten Produkte erzielt. Was man nicht für den guten Preis als Tafelobst verkaufen kann, muss billig «verwertet» (z. B. gemostet) werden.

Gute Baumpflege zahlte sich aus. Der Pflegeaufwand wurde durch den höheren Erlös mehr als wettgemacht. Die gute fachliche Praxis wurde in landwirtschaftlichen Baumwärterkursen vermittelt. Das Diplom als Baumwärter wurde mit Stolz erworben und die Bevölkerung wusste, wer es besass und wer nicht. Die konsequente und gekonnte Anwendung des an der kantonalen Gartenbauschule in Oeschberg entwickelten «Oeschberg-Schnittes» brachte mächtige Obstbäume mit 3 bis 4 starken Leitästen, einem dicken Stamm und einer pyramidenförmigen Krone. Ein schöner Obstgarten erweckte damals ebenso viel Anerkennung wie heute eine rekordverdächtige Milchkuh, ein immens grosser Aussiedlungshof, riesige Maschinen, eine abgedeckte Obstplantage oder ein gut bestückter Hofladen. Grosse Mengen an Obst wurden mit Hochstamm-Obstbäumen produziert, verkauft und eingelagert. Bahnwagenweise wurden Äpfel transportiert und exportiert.

Die Hochstamm-Obstgärten und die ländliche Kultur rund um die Bäume überdauerten diesen Entwicklungsschritt zu Reihenspflanzungen und die Umstellung auf Tafelobst. Bilder aus der Zeit um 1950 zeigen eigentliche Obstbaumgürtel um die Ortschaften. Die Bautätigkeit war noch bescheiden. Abgehende Bäume wurden laufend ersetzt. Die Verwendung der Früchte im eigenen Haushalt und die Einlagerung im Keller waren Selbstverständlichkeiten. «Suure Moscht» war bis nach dem 2. Weltkrieg das vorherrschende Getränk der Landbevölkerung. Jeder Bauer hatte seinen eigenen Most im Keller.

Hochstammbäume und Apfelsorten

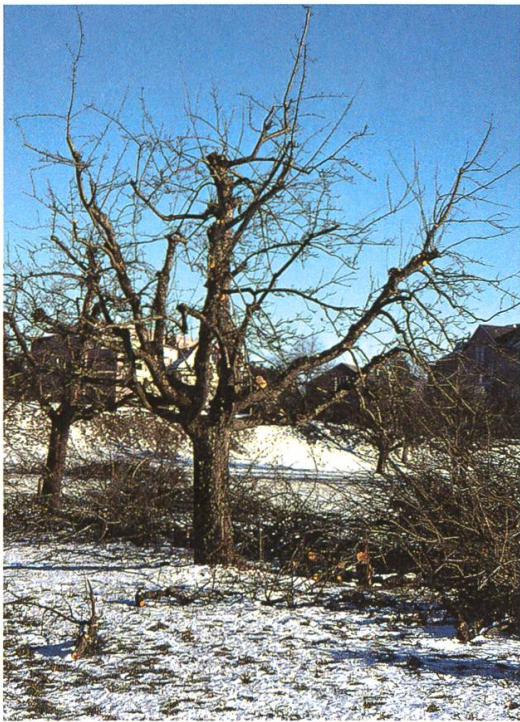
Die Baumwärter beschäftigten sich nicht nur mit der Pflege, sondern auch mit der Erneuerung der Bäume und mit den Sorten, die sie liefern sollten. Im Handel zeigte es sich rasch, dass nicht alle Sorten eine Käuferschaft fanden. Damals wie heute müssen sich Produkte durch besondere Qualitäten, gutes Marketing und einen Hauch von Neu und Exklusiv auszeichnen. Bevor man sich mit den «alten» Sorten beschäftigt, muss man sich klar werden, was ein Hochstamm-Obstbaum überhaupt ist.

Die Veredelung des Apfelbaums

Jeder Baum entsteht aus einem Samen. Die kleinen Apfelkerne, ausgesät oder von Vögeln fallen gelassen, können keimen und im günstigsten Fall (zum Beispiel an einem Waldrand) zu einem Baum aufwachsen, bis dieser Früchte trägt. Die Früchte werden dem ursprünglichen Apfel ähnlich sein, aber sie sind nie genau gleich. Die Samen entstehen durch eine geschlechtliche Vermehrung aus Pollen und Eizelle. Pollen werden durch Insekten im Obstgarten verbreitet. Die Samen haben alle eine neue Genkombination, ähnlich wie Geschwister und Halbgeschwister. Für die Natur hat diese Art der Vermehrung Vorteile. Nachkommen mit unterschiedlichen Eigenschaften ermöglichen eine kontinuierliche Anpassung an neue Umweltbedingungen. Diese Urkraft der Bäume steht aber im Widerspruch zu den Wünschen des Obstproduzenten: Man sieht dem kleinen Baum nicht an, ob er gut oder schlecht wächst, ob er gross wird und ob die Früchte besser oder schlechter sind als diejenigen der Eltern.

Die Sorte wird durch das Holz bestimmt. Die Bauern machten sich diese Eigenschaft zu Nutze: Einjährige Schosse oder Knospen lassen sich erfolgreich auf andere Obstbäume übertragen. Der aus einem Samen wachsende junge Baum kann nahe dem Boden abgeschnitten und mit einer gut wachsenden Sorte «veredelt» werden. Man nennt diese Tätigkeit auch *zweihen* oder *pfropfen*. Dank der wuchsfreudigen Sorte, dem *Stammbildner*, wächst rasch ein kräftiger Jungbaum. Sobald er eine gewisse Grösse hat, wird die Krone nochmals veredelt, diesmal mit der gewünschten Fruchtsorte. Jeder alte Hochstamm-Obstbaum im Obstgarten besteht in der Regel aus drei verschiedenen Sorten (Abb. 1): Die Wurzel aus einem Sämling, der Stamm und die Krone aus unterschiedlichen Sorten. Bis der Baum ins Ertragsalter kommt, vergehen rund zwanzig Jahre. Wenn während dieser Zeit die gewünschten Sorten wieder gewechselt haben, wird der Baum halt nochmals umgepfropft.

Ein Apfelbaum kann bis zu 100 Jahre alt werden. Während seiner Lebenszeit bleiben die verschiedenen Apfelsorten (Gene) in den entsprechenden Stammabschnitten erhalten. Apfelbäume besitzen die Fähigkeit, aus schlafenden Augen (auch am Stamm) wieder neue Schosse (Triebe, Äste) und Früchte zu bilden. Bricht bei einem

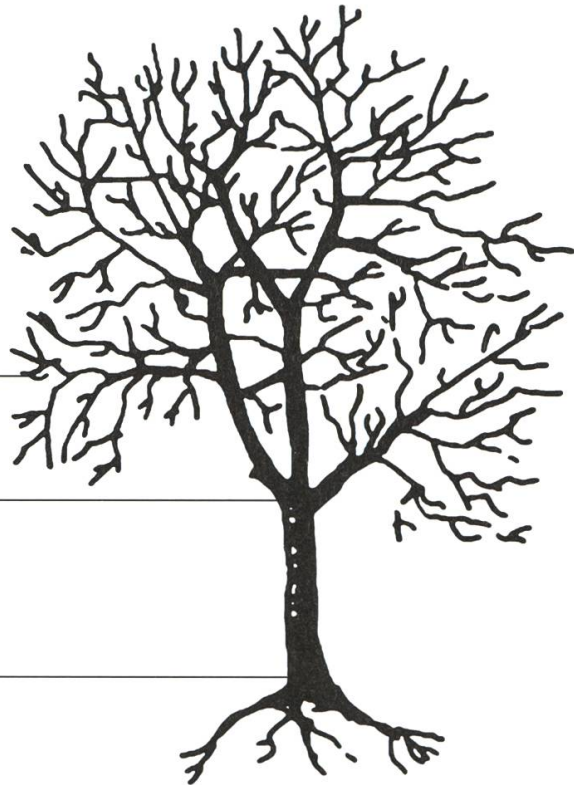


Obstbäume müssen geschnitten werden. Obstgarten Altenburg, Brugg.

Krone (veredelte Sorten)

Stammbildner

Wurzel, Stammfuss (Sämling)



Ein Hochstamm-Obstbaum besteht in der Regel aus (mindestens) 3 verschiedenen Sorten: Sämling (Wildling) für Wurzel resp. Stammfuss; Stammbildner für den starken Stamm; Veredelte Sorte(n) für Krone (Früchte).

Sturm der Baum ab, können die alten Sorten wieder zum Vorschein kommen. Wenn die Bäume nicht mehr geschnitten werden, steigt die Wahrscheinlichkeit für Kronenbrüche. Oft setzen sich mangels Schnitt auch wieder die wuchsstärkeren Unterlagen (Stammbildner) gegenüber der veredelten Sorte durch. Dem aufmerksamen Beobachter fallen Baumstämme, die an der alten Veredelungsstelle unterschiedlich dick gewachsen sind, auf. Apfelbäume, die verschiedene Sorten tragen, sind den meisten Leuten bekannt.

Die Vielfalt der lokalen Apfelsorten entwickelte sich über Generationen aus Sämlingen, durch Tausch mit dem Nachbarn und Verwandten, durch Importe von Reisenden (z. B. fremde Kriegsdienste) und durch Baumschulen. Was sich bewährte, wurde erhalten und vermehrt. Die Bedürfnisse für die Selbstversorgung konnten durch eine Vielzahl verschiedener Sorten am besten befriedigt werden.

Der Hochstamm fällt aus dem Markt

Die gesellschaftliche Entwicklung beschleunigte sich. Zur Vereinfachung des Handels (Qualität, Sorten, Preise) wurde die lokale Sortenvielfalt stark eingeschränkt: Der Handel verlangte immer grössere Mengen und «bessere» Produkte. Die Tafelobstproduktion auf Hochstamm-Obstbäumen konnte bei diesem Tempo nicht mehr mithalten. Der ganze Aufwand mit der Veredelung, den ständig neuen Sorten, der Pflege und die steigenden Arbeitskosten konnten mit niederen Bäumen viel rascher und rationeller bewerkstelligt werden. Dazu verwendete man an Stelle des früheren Stammbildners schwach wachsende Unterlagen. Der Anbau in Plantagen, die Spezialisierung auf wenige Sorten und Grössen, ein ausgeklügelter chemischer Pflanzenschutz, die ganzjährige Lagerung in Kühllhäusern mit kontrolliertem Klima und der globale Handel bescheren dem Konsumenten heute günstige, makellose und jederzeit frische Früchte. Niemand lagert mehr Obst ein.

Die Ansprüche der Anbieter und in der Folge diejenigen der Produzenten und Konsumenten ändern sich weiter: Noch günstiger, noch mehr Marketing, noch rascherer Wandel. Die Grossverteiler tun alles, um die Konsumenten mit neuen Fantasienamen, Kennzeichnungen und Farben auf bestimmte Qualitäten zu trimmen. Konsument und Konsumentin machen einfach mit, weil der Preis und die Werbung stimmen. Sie kaufen im Herbst sogar Apfelsaft mit der Bezeichnung «Frisch ab Presse», obwohl er pasteurisiert, für die Lagerung haltbar gemacht, angeboten wird.

Tafelobst vom Hochstamm gibt es im Grosshandel nicht mehr. Die grossen Fruchtbäume auf dem Signet von Coop-Naturaplan sind rein grafische Dekorationen. Dem Trend folgend wurde die Anzahl der Bäume auf dem Signet neulich von drei auf zwei redu-

ziert. Auf die Etikette Hochstamm will niemand verzichten. Im Zeitalter des globalen Handels mit einer grenzenlosen Energieverschleuderung muss die Landwirtschaft trotz spezialisierten Plantagen, Tierhaltungen, Mais, Kunstwiesen und Siloballen mit Schutzzöllen, Subventionierungen und Direktzahlungen gestützt werden, damit sie überhaupt überlebt. Kaum eine Zukunft haben die Hochstamm-Bäume. Nicht genug, dass sie Rodungsaktionen und der Bautätigkeit rund um die Agglomerationen zum Opfer fielen. Auch die für den ökologischen Leistungsnachweis anrechenbaren und subventionierten Hochstamm-Bäume fristen meist ein Leben auf Zeit. Sie werden einfach bloss gepflanzt und vegetieren mit wenig Pflege dahin, solange Geld fließt. Das unbefriedigende Ergebnis sieht man oft am Zustand von neu gepflanzten Hochstamm-Obstbäumen: Fehlender Schnitt, falscher Schnitt, Stammeschädigungen durch Maschinen, fehlende Düngung und Pflanzenschutz. Es ist unwahrscheinlich, dass solche Bäume je zu einem grossen Obstbaum werden.

Apfelfeste und die Prämierungen der schönsten Früchte und «Bäume» finden in Niederstammkulturen statt. Plantagen mit Netzen, Kühlhäusern, Spritz- und Ernteplänen stehen für die neue Landschaft. Die erhalten gebliebenen Reste von Hochstamm-Obstbäumen sind so klein, dass früher verbreitete Vogelarten wie Gartenrotschwanz, Wendehals, Rotkopfwürger, Wiedehopf und Steinkauz sich aus unserer Gegend verabschiedet haben. Die Harmonie, Erhabenheit, Dauerhaftigkeit sind verschwunden und kommen nicht wieder.

Lebendiges Museum Obstgarten

Dank der Langlebigkeit der Bäume sind uns bis heute ungewollt auch «alte» Apfelsorten erhalten geblieben. Die Inventarisierung der Sorten auf alten Hochstamm-Obstbäumen dokumentiert die Geschichte des Obstbaues der letzten 100 Jahre. Bestimmte Sorten haben die Rodungen überlebt, weil Familientraditionen sie schützten. Andere sind erhalten geblieben, weil nicht alle Baumbesitzer die von der Wirtschaftlichkeit diktierte Entwicklung mitgemacht haben. Neuerdings setzen sich verschiedene Leute sogar aktiv für die Erhaltung von Sorten ein.

Der Pavillon an der Expo 2001 mit den Apfelsorten in den Gläsern und andere Aktivitäten haben einen wahren Boom an Suche und Inventaren nach Sorten ausgelöst. Wer irgendwo etwas fand und einen Namen hatte, machte eine Geschichte daraus. Grosse Unsicherheiten bestehen bei der sicheren Namensgebung. Durch Vermehrung und Verkauf falsch angeschriebener Sorten nimmt die Wirrnis heute zu, ohne dass bisher jemand für eine gewisse Systematik sorgen konnte. Der Reiz besteht in immer neuen Sorten und Rekorden (Anzahl). Es wird in Zukunft immer schwieriger, typische Regionalsorten zu finden und falsche Namen zu korrigieren.

Leute, die alle ihre Sorten kennen, sind selten. Zu oft haben Besitzer, Wohnort und Traditionen gewechselt. Junge und ältere Generationen wohnen und arbeiten nicht mehr im selben Haushalt. Viele erinnern sich nur noch an Namen, die ihre Vorfahren den Bäumen gegeben haben. Bezeichnungen wie Rosenapfel, Zitronenapfel, Erdbeerapfel, Süßapfel beschreiben eher Eigenschaften und nicht namentlich bestimmte Sorten.

Die sichere Bestimmung von Apfelsorten erweist sich als nicht ganz einfach. Sie erfordert Erfahrung und mehrjährige systematische Anstrengungen. Als Hilfsmittel stehen alte Landwirtschaftsbücher, Abbildungen und Beschreibungen zur Verfügung. Sie enthalten aber nie alle Sorten einer Gegend, sondern sie konzentrieren sich auf weit verbreitete und spezielle Sorten, die nach damaligem Verständnis eher gefördert werden sollten.

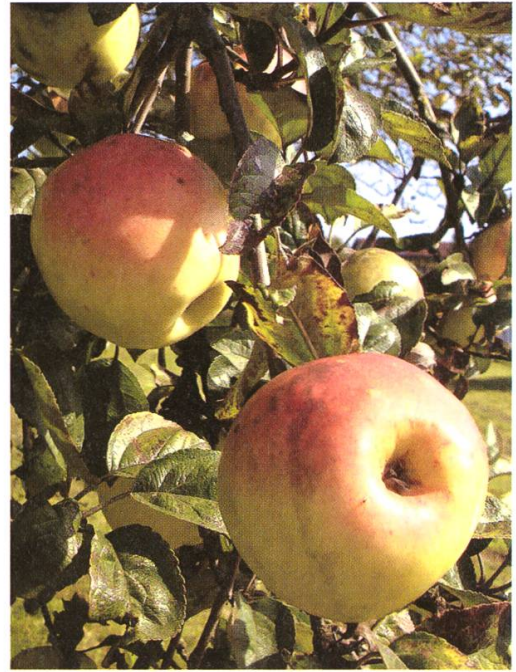
Der schlechte Gesundheitszustand der Bäume und der Früchte wirkt sich auf die Bestimmung erschwerend aus. Kranke, schlecht entwickelte oder unreife Früchte zeigen nicht die typischen Sortenmerkmale. Je schlechter das Laub, desto kleiner wachsen die Früchte. Ungepflegte Obstbäume tragen oft nur jedes zweite Jahr (Alternanz). Es gibt Jahre, in denen der Baum überhaupt keine Früchte trägt.

Apfelausstellungen

Zusätzlich zur mehrmaligen Suche nach alten Sorten vor Ort haben sich Apfelausstellungen zur Mehrung des Wissens gut bewährt. Das Forum Doracher – Lebendiges Oberzeihen – und der Obst- und



Die Sorte Chüsenrainer



*Die Sorte Schafnase,
Herznach*

Gartenbauverein Brugg und Umgebung präsentieren die gefundenen Sorten und laden die Bevölkerung ein, weitere Sorten zum Bestimmen zu bringen. Vor allem ältere Leute kennen Sorten oder bringen alte Sorten, von denen sie den Namen wissen möchten. Leute, die neu ein Haus bezogen haben, möchten wissen, was sie für Bäume auf dem Areal stehen haben und was sie mit den Früchten machen können. Wer eine bestimmte Sorte gekauft und gepflanzt hat, möchte wissen, ob das jetzt wirklich diese Sorte sei. Die Erfahrung zeigt, dass Verwechslungen immer wieder vorkommen, was dann zu herben Enttäuschungen führt, wenn die ersten Früchte an den Bäumen hängen.

An bisher acht Apfelausstellungen erhielten wir eine ganze Palette von Sämlingen, alten Unterlagen (Stammbildnern), alten umgepfropften Sorten, alten Tafelobstsorten, durch Gärtnereien und Organisationen verbreitete «Liebhabsorten» bis hin zu den modernen Sorten aus Hausgärten. Als «alt» bezeichnen wir vornehmlich Sorten, die nicht oder nicht mehr als Tafelobst im Handel erhältlich sind. Von den «alten» Sorten konnten sich nur Boskoop, Cox Orange und Glockenapfel im Sortiment halten.

Inventarisierung

Durch Vergleich und durch das Ausschöpfen alten Wissens konnten über 200 verschiedene «alte» Sorten namentlich bestimmt werden. Das Bundesamt für Landwirtschaft BLW förderte das Projekt NAP 20 (1999–2002) im Rahmen des «Nationalen Aktionsplanes zur Erhaltung alter Kultursorten» mit einem finanziellen Beitrag (www.apfelsorten.ch). Die verschiedenen NAP-Projekte werden von der «Schweizerischen Kommission für die Erhaltung von Kulturpflanzen», SKEK, www.cpc-skek.ch) koordiniert.

Nur 38 Sorten waren in den über 1500 erfassten Bäumen mehr als fünf Mal vertreten. Das Ergebnis bestätigt, dass es sich bei den noch vorhandenen Hochstamm-Obstbäumen im Fricktal und in der Region Brugg vorwiegend um frühere Tafelobst-Sorten handelt. In diesen Regionen gab es auch keine grösseren Verarbeitungsbetriebe für Mostobst.

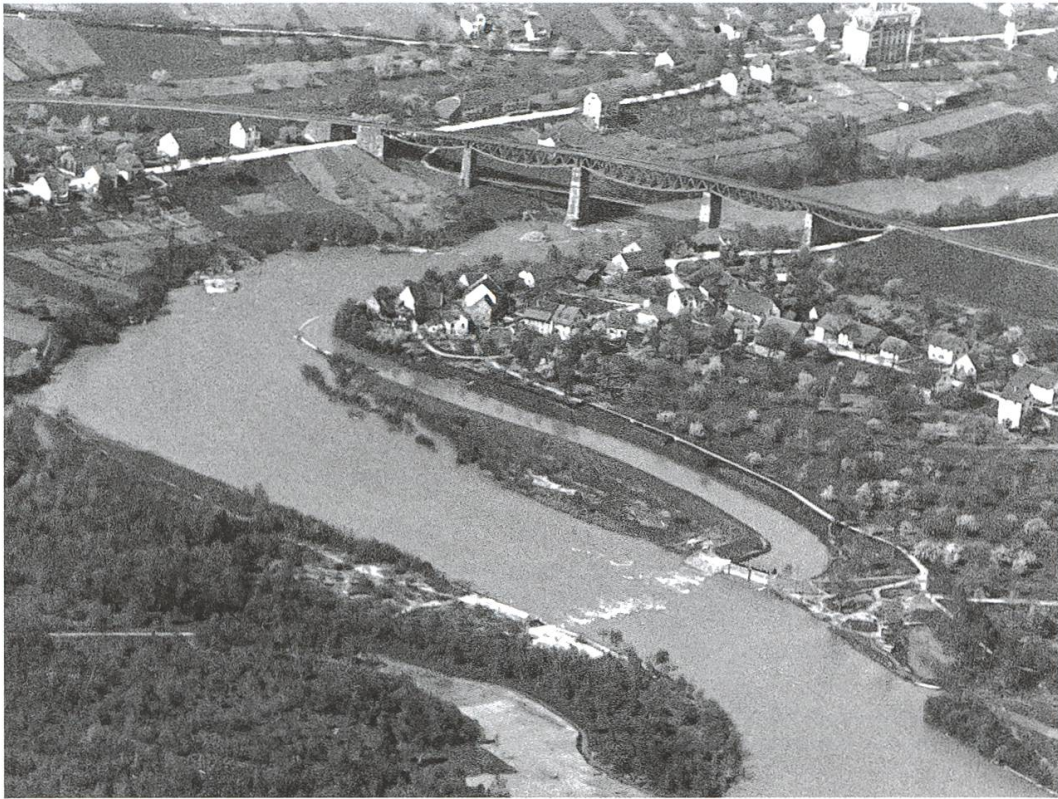
Bei der grossen Anzahl der seltenen Sorten handelt es sich oft um Liebhabersorten, Kuriositäten, Sorten aus andern Landesgegenden und aus Sammlungen.

Altenburg, Brugg

Die bis heute erhaltenen Reste der Obstgärten verdienen Respekt, Pflege und Erneuerung. Wer erfreut sich im Frühling nicht an den blühenden Hochstamm-Obstbäumen in Altenburg, dem letzten Obstgarten der Stadt Brugg.?

Die Sorten von Altenburg zeigen: Es handelt sich um Tafeläpfel, die für den Eigengebrauch und den Verkauf bestimmt waren: Aargauer Jubiläum, Berlepsch, Blenheim, Brettacher, Bohnapfel, Boskoop, Brugger Reinette, Goldparmäne, Glockenapfel, Gravensteiner, Jonathan, Lederapfel, Menznauer Jäger, Ontario, Schweizer Orangenapfel, Sauergrauech, Transparent. Weitere Sorten, die heute fehlen, dürften vorgekommen sein: Klarapfel, Champagner Reinette, Breitacher, Jakob Lebel.

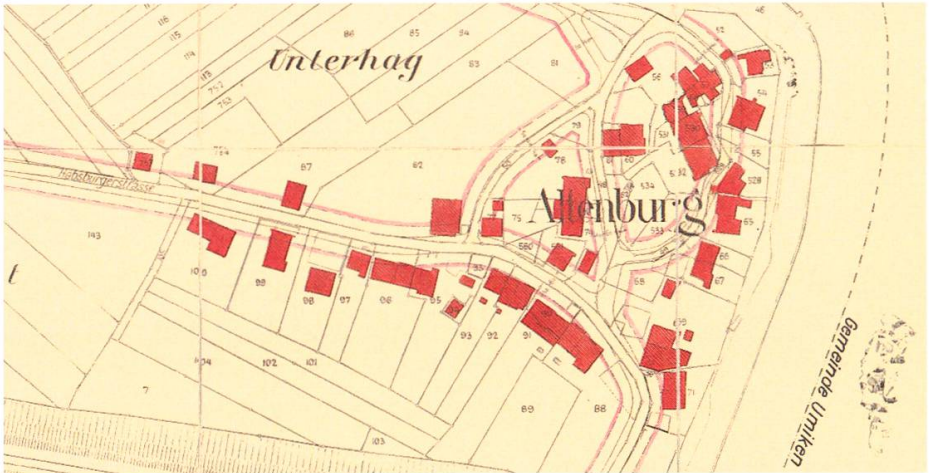
Für den raschen Konsum verwendet wurden die Sorten Gravensteiner, Sauergrauech, die Goldparmäne und der Schweizer Orangenapfel. Die übrigen Sorten konnten gelagert werden. Ausser-



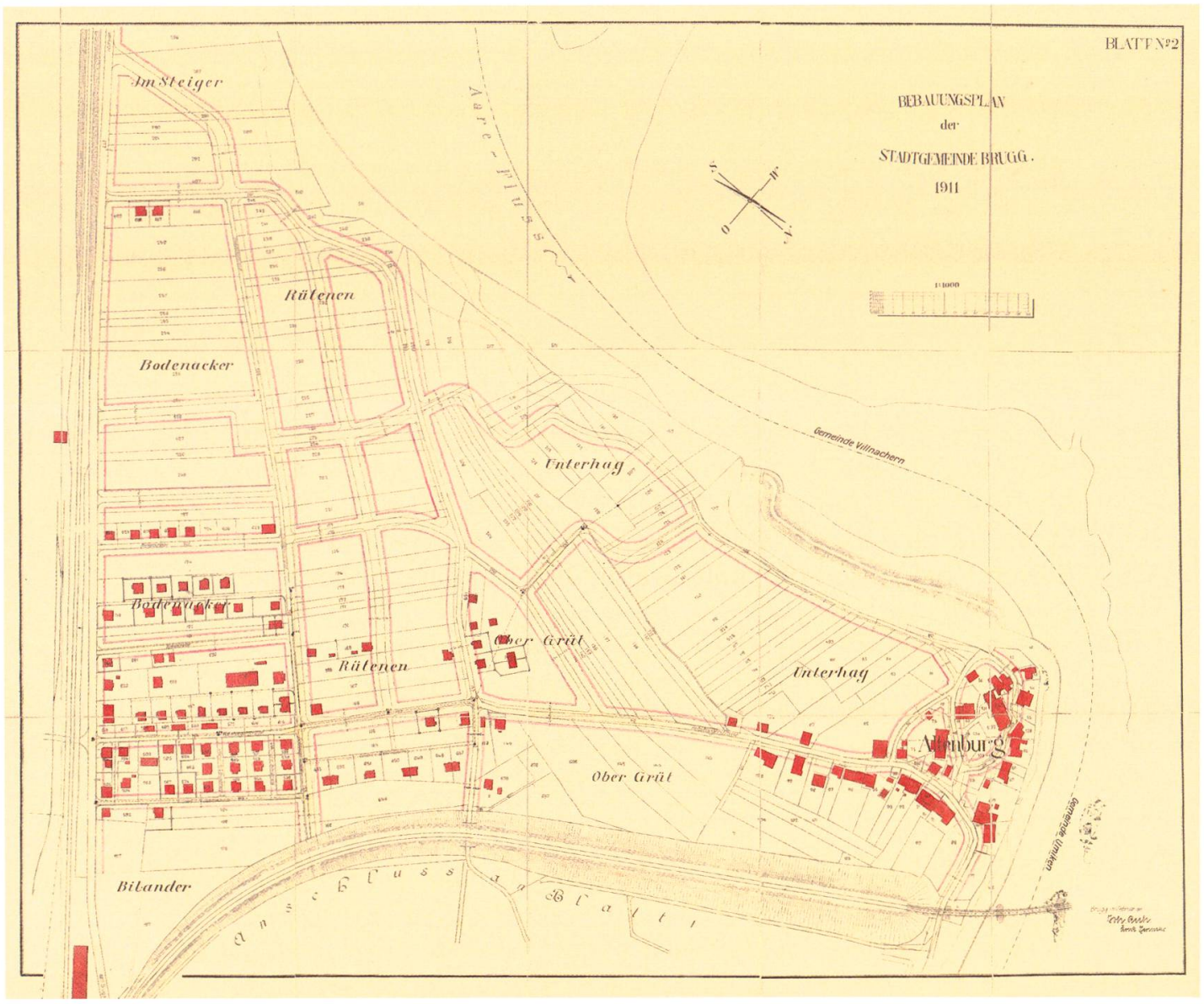
Altenburg Brugg vor 1920



Blühender Obstgarten Altenburg, Brugg 2006



*Bebauungsplan
der Stadtgemeinde
Brugg, Blatt Nr. 2,
1911*



gewöhnlich ist die in Österreich verbreitete Sorte Brettacher, von der in Umiken weitere Bäume bekannt sind. Wer die Schosse gebracht hat, ist unbekannt.

Die Sorte Aargauer Jubiläum macht grosse Bäume (Stammbildner). Sie wurde deshalb unter diesem Namen gefördert. Die Sorte dürfte identisch sein mit der amerikanischen Sorte «American Mammoth», die in Europa unter dem Namen Gloria Mundi bekannt ist. Die Äpfel sind grün, unförmig, gross und säuerlich. Die Qualität als Tafelapfel reicht in keiner Art und Weise an die anderen Sorten in Altenburg heran. Es ist deshalb zu vermuten, dass die Sorte als Stammbildner gepflanzt wurde. Entweder ist die Veredelung fehlgeschlagen oder die Unterlage ist wieder gewachsen, weil die Bäume lange Zeit nicht geschnitten wurden.

Der Parzellenplan auf Seite 134 zeigt, dass am Obstgarten Altenburg sehr viele verschiedene Landbesitzer Anteil haben. In neuerer Zeit wurden dank dem Einsatz von Vereinen die Bäume wieder geschnitten. Neue Bäume mit alten Sorten (z.B. Brugger Reinette) wurden gepflanzt.

Regionen Brugg, Fricktal, Staffelegg

In einem grösseren Sammelgebiet lassen sich Gesetzmässigkeiten und Besonderheiten der Sorten ermitteln. Als Stammbildner wurden die Sorten Roter Eiseraffel, Aargauer Jubiläum, Schneiderapfel, Transparent, Gräfin Olga oder Boskoop verwendet. Von den Sorten Roter Eiseraffel und Gräfin Olga ist kein einziger (ganzer) Baum mehr bekannt.

Zwischen den Regionen Brugg, dem Oberen Fricktal und dem Bezirk Aarau (Staffelegggebiet) gibt es auch heute noch Unterschiede. In der Region Brugg finden sich mehrere Standorte mit der Brugger Reinette, im Volk auch Zwiebelapfel genannt. Eine Lokalsorte ist der Effinger Hüttenapfel. In wie weit auch der Möriker (Forellenreinette), der Niederlenzer und der Huuser Chlausapfel, von dem nur noch ein Standort bekannt ist, mit unbekannter oder weiterer Verbreitung aus der Region stammen, ist nicht bekannt.

Im Oberen Fricktal gedeihen der Weisse Basler (Mistapfel), der Basler Winterapfel, der Wilerrot, die Schafnase «Herznach»,

der Buntchäppler. Im Gebiet der Staffelegg kommt zusätzlich der Wagnerapfel (Habermehler) vor.

In allen Regionen gefunden wurden die Sorten Aargauer Jägerapfel (Chutzemuser), Ananas Reinette, Freiherr von Berlepsch, GoldreINETTE von Blenheim, Bohnapfel, Boskoop, Brugger Reinette (Zwiebelapfel), Champagner Reinette, Chüsenrainer, Cox Orange, Danziger Kantapfel, Glockenapfel, Goldparmäne, Gravensteiner, Jakob Lebel, Jonathan, Klarapfel, Lederapfel (verschiedene Sorten), Menznauer Jäger (Schärliapfel), Möriker (ForellenreINETTE), Ontario, Petersapfel, Sauergrauech, Schneiderapfel, Schweizer Breitacher, Schweizer Orangenapfel, Usterapfel, Winterzitronen.

Nur auf wenigen Bäumen kommen Aargauer Herrenapfel, Baschiapfel, Birnenförmiger Apfel, Buntchäppler, Hans Uli, Prinzenapfel, Stäfner Rosen, Süessgrauech, Zucalmaglio-ReINETTE und Süssäpfel (verschiedene Sorten) vor.

Neuerdings wurden auch Sorten angepflanzt, die bisher in der Gegend unbekannt waren (z.B. Blauacher Wädenswil, Edelgrauech). Die Zukunft wird weisen, wie sie sich entwickeln und ob die Erwartung der geringeren Krankheitsanfälligkeit langfristig eintritt.

Traditionelle Produkte

Wir neigen immer mehr dazu, unsere Aktivitäten und Projekte sehr stark auf Wünsche und Vorstellungen der Geldgeber auszurichten. Die Erhaltung der traditionellen Hochstamm-Obstbäume (Obstgärten, Kulturlandschaften) erfordert gemeinsame Anstrengungen in den Bereichen Sorten und Sortenvielfalt, Pflege und Nutzung, Produkte und Absatz. Trotz viel Papier sind die bisherigen Bemühungen sehr sektoriell ausgelegt und weit von wirklichen Erfolgen entfernt.

Alte Sorten sind nicht einfach gut und für die Zukunft geeignet, weil sie «alt» sind. Aber es gibt nachweislich regionale Sorten, die ohne oder mit wenig Einsatz von Chemie schöne Früchte liefern. Mit der früheren Sortenvielfalt war auch die Geschmacksvielfalt sehr hoch. Süsse, saure, saftige, trockene, harte, weiche, wässrige, aromatische, gelbe, grüne, rote Früchte waren bekannt. Neue Züch-

tungen haben ein viel ausgeglicheneres Verhältnis von Zucker und Säure. Sie bekommen kaum mehr Druckstellen und lassen sich deshalb risikoloser lagern und transportieren. Entsprechend dem Geschmack ausgeglichen, zuckerig oder wässrig sind die Produkte (z. B. Süssmost).

Was macht man mit Früchten, die sich nicht verkaufen lassen? Natürlich Süssmost. Damit degradieren wir den Süssmost (oder das Konzentrat dazu) zu einem Produkt der Obstverwertung (Überschuss, für den Verkauf ungeeignete Sorten). Alles gibt Süssmost, egal ob aus Plantagen oder von Hochstamm-Bäumen. Die Obstproduzenten weigern sich, das Mostobst (Hochstamm, Plantage), die zur Produktion verwendeten Hilfsstoffe (Oxidationshemmer, Klärungsmittel) und die Verwendung von Konzentrat auf der Etiketke zu deklarieren. Sie wollen alle vom Image der Hochstamm-Obstbäume und vom gesunden Apfel profitieren. Die ganze Kraft, die Macht des Wissens, der Forschung und der Ausbildung richten sich auf die Tafelobstproduktion auf Niederstamm-Kulturen aus. Trotzdem ist es (noch) nicht möglich, dass alle Früchte «makellos» den wechselnden Anforderungen des Marktes entsprechen. So erzeugt jede neue Produktionsart immer auch ihr eigenes Mostobst.

Die Früchte entwickeln sich offensichtlich unterschiedlich auf Niederstamm oder Hochstamm. Für die meisten Leute ist es neu, wie unterschiedlich Apfelsorten, Süssmoste und Apfelweine sein können. Aus der Tradition lernen wir, wie mit wenig oder ohne Fremdstoffe gute und haltbare Produkte gemacht werden konnten. Auf Hochstamm-Obstbäumen müssen wir Sorten fördern und erneuern, die für Spezialprodukte gebraucht werden können und die sich regional bewährt haben.

Klar ist, dass traditionelle Produkte in der Region produziert werden und werden sollen. Leider kennen die Kundenmuster in der Regel die angelieferten Sorten und deren Qualitäten nicht. Mostobst wird nicht nach Zuckergehalt (Öchsle), sondern lediglich nach Gewicht bezahlt. Mit jedem Verarbeitungsschritt wird das Produkt Apfel durch Oxydation und Verlust von Inhaltsstoffen schlechter. Das spielt zwar beim Süssmost frisch ab Presse noch keine grosse Rolle, wird aber beim Apfelwein sehr entscheidend. Die Qualitätssteigerung, die bei der Weinherstellung erfolgt ist, fehlt beim Süssmost und beim Gärsaft (Apfelwein) noch vollkommen. In

Deutschland sind es vor allem die Hessischen Wirtshauskelterer, die erfolgreich verschiedenartige Apfelweine herstellen.

Die traditionelle, kleingewerbliche Verarbeitung von Hochstamm-Äpfeln aus der Region ist möglich und praktisch erprobt. Der Absatz der Produkte erfolgt heute weitgehend über den Direktverkauf ab Hof oder Produktionsbetrieb. Innovative Personen haben bei entsprechendem Einsatz und einer breiten Produktpalette durchaus eine Chance am Markt. Für die Werbung und den gemeinsamen Auftritt wurde eine enge Zusammenarbeit mit regional tätigen Organisationen angestrebt (z. B. Verband Aargauer Obstveredler VAOV, www.moscht.org). Der dauerhafte Erfolg wird sich nur einstellen, wenn mit dem Engagement auch ein angemessener Lohn erwirtschaftet werden kann. Damit die Kasse stimmt, müssen auch in diesem traditionellen Bereich Tätigkeiten und Produkte optimiert, weiterentwickelt und mit Abgeltungen der öffentlichen Hand (z. B. landwirtschaftliche Direktzahlungen, kantonale Abgeltungen) für Hochstamm-Obstbäume kombiniert werden.

Die heutige Technik in Züchtung, Transport, Maschinenkraft, Verarbeitung und Verpackung gibt uns neue Möglichkeiten. Wir sind überzeugt, dass langfristig nur nutzbare und tatsächlich genutzte Hochstamm-Obstbäume und -Sorten in der Landschaft erhalten bleiben.

Die Pflege der (Hochstamm-) Obstbäume

Bei den Hochstamm-Obstbäumen kann man verschiedene Fehler machen. Der grösste Fehler ist, nichts zu machen. Damit fördert man sowohl das Versiegen der nutzbaren Früchte als auch das kommende Ende des Baumes. Obstbäume, die nicht (mehr) geschnitten werden, entwickeln sich unterschiedlich. Ein Baum, der nie geschnitten wurde, wird zu einem «Besen». Zahllose gleichstarke Äste füllen die Krone, innen gibt es weder Licht noch je reife Früchte. Aussen stellt der Baum mit der Zeit sein Wachstum ein. Früchte entwickeln sich nur noch in einzelnen Jahren. Bäume, die früher geschnitten wurden, die starke Leitäste bildeten, werden bei fehlendem Schnitt immer grösser, schwerer und brechen im Alter auseinander.

Ziele des Schneidens von Hochstamm-Obstbäumen sind:

- Die Leiter muss einen sicheren Stand, eine sichere Auflage haben.
- Der Baum soll lange leben können.
- Der Baum soll Früchte bilden, die ausreifen und die sortentypischen Eigenschaften (z. B. Geschmack, Farbe, Grösse) haben.
- Der Baum soll eine harmonische Form haben (keine Verstümmelungen).
- Der Aufwand soll minimal sein.

Bei alten, ungepflegten Bäumen ist höchste Vorsicht angebracht (Unfallrisiko). Die Erreichung der Ziele ist einfach bei Bäumen, die von Jugend auf in diese Richtung geschnitten wurden oder die wenigstens früher eine gewisse «Erziehung» genossen haben. Die entscheidenden Weichenstellungen geschehen beim Jungbaum: Auswahl der Pflanzsorte, Pflanzung, Pflanzschnitt, Erziehungsschnitte. Bis zur Erreichung des Ertragsalters dauert es zehn bis zwanzig Jahre. In dieser Zeit braucht der Jungbaum nichts als Pflege und Aufmerksamkeit:

- richtige Auswahl der Sorte (wuchskräftige Sorte, Stammbildner);
- richtiger Standort (Boden, Klima, Abstand);
- richtige Pflanzung (nicht zu tief);
- richtige Befestigung (fix an Pfahl, Gummiband);
- richtiger Pflanzschnitt (Anschnitte, Mitteltrieb und drei Leitäste);
- Schutz vor Mäusen (immer) und Läusen (bei Bedarf);
- Düngung: Es hat sich gezeigt, dass Jungbäume zu ihrem optimalen Gedeihen auf eine Düngung und die Freihaltung der Baumscheibe von Gras angewiesen sind;
- jährlicher Schnitt (Mitteltrieb, drei Leitäste).
- Schutz vor mechanischer Beschädigung (Traktor, Maschinen, Weidetiere);
- eventuell Veredelung.

Es ist offensichtlich, dass wuchskräftige Bäume (Stammbildner) wesentlich besser wachsen als veredelte Sorten aus der Baumschule. Wir erachten es aufgrund unserer Erfahrung als richtig, wenn als Jungbäume Stammbildner gepflanzt und diese später umgepfropft werden. Dieses Vorgehen hat neben dem besseren Wachstum, der Gewähr für einen stärkeren Baum auch den Vorteil, dass man die Sorten (Reiser) selber aussuchen (identifizieren) kann.

Nur ein gesunder und gepflegter Obstbaum ist in der Lage qualitativ gute Früchte zu liefern. Qualitativ gut heisst, dass die sortentypischen Eigenschaften optimal ausgebildet sind. Ohne angemessene Produktpreise (z.B. abgestufte Mostobstpreise) fehlen den wirtschaftlich denkenden und handelnden Produzenten Anreize, ihre Bäume wenigstens minimal zu pflegen.

Literatur und Links:

Heiner Keller: Hochstamm-Apfelsorten im Oberen Fricktal, Nationaler Aktionsplan zur Erhaltung alter Kultursorten – Projekt NAP 20, AG Natur und Landschaft, Oberzeihen und Aarau, (2002) sowie www.apfelsorten.ch

Bartha-Pichler, Brigitte, Frits Brunner, Klaus Gersbach, Markus Zuber: Rosenapfel und Goldparmäne, Fructus, Wädenswil (2005).

Kessler, Hans: «Apfelsorten der Schweiz», Buchverlag Verbandsdruckerei AG, Bern (1945).

Kobel, E., G. Schmid, Hans Kessler: Der Schweizer Obstbau, Verlag A. Francke AG, Bern (1943).

Laur, Ernst: Landwirtschaftliche Betriebslehre für bäuerliche Verhältnisse, Verlag Emil Wirz, Aarau (1922).