

Überraschende Birnenvielfalt am Dreikantonseck

Auch 2015 setzte die IG Rottaler Ernte ihre Arbeiten im Obstbereich fort. Im Zentrum standen dieses Jahr die traditionellen Birnensorten, wovon weitere ca. 20 Sorten (!) entdeckt wurden. Nebenbei wurden auch in den Bereichen Äpfel und Baumnüsse neue Erkenntnisse gewonnen. Dabei geht es weiterhin darum, gute Grundlagen für hochwertige Obstprodukte und damit den Erhalt und die Weiterentwicklung der schönen Hochstammobstgärten zu schaffen.

Dank einem Praktikum von Daniel Schüpbach, Aarau, konnte die IG Rottaler Ernte 2015 ihre Abklärungen im Bereich des Hochstammobsts umfangreich weiterführen. Dabei kamen überraschenderweise weitere ca. 20 Hochstamm-Birnensorten zum Vorschein, die meisten davon Most- und Dörrbirnen (siehe Text unten). Tafelbirnensorten wurden nicht aktiv gesucht. Gefunden wurden trotzdem teils schweizweit bedeutsame Sorten wie in Melchnau die «Bergamote de Jodoigne» oder in St. Urban die «Rotbackige Citronatbirne» (siehe Foto rechts), aber auch nicht ganz so seltene Sorten wie «Josephine von Mecheln».

Neu entdeckte Birnensorten

Neben neuen Tafelsorten (siehe oben) kamen 2015 insbesondere neue Most- und Dörrbirnensorten zum Vorschein. Etliche davon bestimmte Urs Müller von Fructus, besten Dank!

Neue Sorten oder Sortennamen 2015: Baslerbirne, Frankfurter Birne, Franzosenbirne, Goldschmeckler, Grüne Herbstzuckerbirne, Häggibirne, Herbstgütler, Künstbirli, Metzger Bratbirne, Menznauer Theiligsbirne, Schürbirne, Schwerzibirne, Sülibirne, Ulmer Butterbirne, Veldenzer, Weissbirne, Zugerbirne und Saure Scheidbirne.

Die auf den Bauernhöfen angetroffene Birnenvielfalt übertrifft alle Erwartungen. Dies hat nicht zuletzt mit der vielfältigen Topografie der Rottaler Kulturlandschaft (450-780 m.ü.M.), aber auch stark mit der Kulturvielfalt am Schnittpunkt der Kantone Luzern, Bern und Aargau zu tun.

Diese Vielfalt bietet einerseits Ressourcen für einmalige Produkte wie das Rottaler Zigerchrosi, andererseits ist sie in dieser Ausprägung auch eine der Grundlagen fürs Regionalmarketing.

Es werden weitere Bäume von den neu aufgetauchten Sorten (siehe linke Spalte) wie auch von folgenden, vorgängig bereits bekannten Birnensorten gesucht:

Dornbirne, Gelbbirli / Goldbirli, Grünmöstler, Schellenbirne, Künstbirli, Lämmbeere, Lehnbirne, Neue Poiteau, Pastorenbirne, Rotbärtler, Schwerzibirne / Tiroler, Theilersbirne, Thirriot, Weinbirne und Wettinger Holzbirne.

Auch die Meldung von Bäumen mit bislang unbekannter Sorte sind von Interesse. Bitte Meldung an stirnimann@biodiversia.ch

HV / GV am 20. Februar 2016

Am 20. Februar findet in der Linde Altbüron ab 13.30 Uhr die diesjährige Mitgliederversammlung der IG Rottaler Ernte statt. Siehe separate Einladung. Gäste und Neumitglieder sind jederzeit willkommen! Details siehe www.rottalerernte.ch

Birnen-Bezugsquellenverzeichnis

Die IG Rottaler Ernte führt ein Bezugsquellenverzeichnis für die häufigen Sorten Gelbmöstler, Ottenbacher Schellerbirne und Schweizer Wasserbirne.

Es ist auf www.rottalerernte.ch aufgeschaltet und kann laufend ergänzt und aktualisiert werden. Meldungen bitte an stirnimann@biodiversia.ch



Rotbackige Citronatbirne

Traditionelle Rezepte

Auch die traditionellen Rezepte rund um die Birnen sind ein interessantes Feld. So wird die Luzerner Hinterländer Spezialität «Zigerchrosi» oder «Zigerchleeb» auf Fronleichnam weiterhin individuell in Privathaushalten hergestellt. Auch «Beerestorm» («Birnensturm») ist fest verankert, während für «Schnitz ond Möcke» oder «Schnitz und drunder» auch Süssäpfel verwendet werden. Im Kanton Bern werden hingegen aus Gelbbirli beim Kochen «Honigbirli», während das Künstbirli im Kanton Aargau von Bedeutung ist.

Traditionelle Birnbäume für die Zukunft

Traditionelle Hochstamm-Birnbaumbestände prägen stellenweise bis heute die Rottaler Kulturlandschaft und die angrenzenden Einzugsgebiete von Wigger, Luthern, Pfaffnern und Langeten. Aktuell laufen Abklärungen, ob einzelne der traditionellen Birnensorten speziell nachgezogen werden können.

Dies dürfte nicht nur aus der Sicht von Sortenorganisationen wie Fructus oder Pro Specie rara Sinn machen, sondern weil die traditionellen Sorten auch für einen Teil der lokalen Bevölkerung wichtig sind. Die Verwendung im Rahmen von Rezepten (z.B. «Beerestorm» oder «Honigbirli», siehe Vorderseite) oder von Produkten (z.B. Theilersbirnen-Schnaps) stiftet zudem auf lokaler bis regionaler Stufe Identität.

Gelbbirli / Goldbirne (siehe Bild), Kunstbirli, Lehnbirne, Schürbirne, Veldenger, Weissbirne oder Wettinger Holzbirne könnten beispielsweise für eine Vermehrung in Frage kommen.

Hätten Sie gerne einen Jungbaum dieser oder anderer Birnensorten? Gerne werden Wünsche der Bevölkerung bei der Weiterarbeit berücksichtigt.

Meldungen bitte an schuepbach@biodiversia.ch



Gelbbirli (BE) / Goldbirne (LU)

Vermarktungsorganisation Rottaler Auslese GmbH gegründet

Im vergangenen Jahr wurde die Rottaler Auslese GmbH mit Sitz in St. Urban gegründet. Hand in Hand mit dem Verein IG Rottaler Ernte und anderen regionalen Partnern will die Rottaler Auslese GmbH die Potenziale der Rottaler Kulturlandschaft besser nutzen, den Konsumentinnen und Konsumenten aus nah und fern neue Geschmackserlebnisse bieten und so zur nachhaltigen Weiterentwicklung der Rottaler Kulturlandschaft beitragen.

Im Rahmen des Projekts zur Regionalen Entwicklung (PRE) Rottaler Auslese haben die Käseereignossenschaft Melchnau, die Klostermetzgerei Haas AG, der Sonnhaldenhof sowie Pia Büchler und Werner Stirnimann als Privatpersonen die Vermarktungsorganisation Rottaler Auslese GmbH gegründet. Neben Käsespezialitäten und Rohfleischprodukten sind auch Obstspezialitäten in Entwick-

lung. Bereits verkauft werden der Klosterhof-Most (200 ml) und das Rottaler Zigerchrosi, das mit Dörrbirnen aus den drei Kantonen und frischem Ziger aus Melchnau hergestellt wird. Sogar am Slow Food Market in Zürich stiess diese Spezialität auf sehr gute Resonanz.

Weitere Information:
www.rottalerauslese.ch

**Rottaler
Auslese**
Sankt Urban

Traditionelle Apfelsorten

Ob all den Birnen sollen die Äpfel nicht vergessen gehen: Aus der Region stammen ja der Melchnauer Sonntagsapfel und die gegenüber Feuerbrand sehr robuste Sorte «Alant» aus Gondiswil. Bei der Umfrage 2014 zeigte sich, dass die traditionellen Apfelsorten Boskoop, Bohnapfel, Spartan, Schneiderapfel und Sauergraeuch in der Region sehr verbreitet und somit gut an die örtlichen Bedingungen angepasst sind. **Alant, Boskoop, Bohnapfel, Spartan und Schneiderapfel** werden von Fructus auch für Neupflanzungen empfohlen.

Erntefest in Altbüren

Das nächste Rottaler Erntefest wird am **15. Oktober 2016** in Altbüren stattfinden. Natürlich wird hier, knapp in der «birnenreichen» Zentralschweiz, auch die Birnenvielfalt thematisiert. Weitere Details: www.erntefest.ch

«Schellenbirne»

Unterdessen hat sich bestätigt, dass die «Schellenbirne» eine rund um Altbüren, Grossdietwil und Ebersecken häufig verwendete, einheimische Sortenbezeichnung für die «Knollbirne» ist. Obwohl sie ihren Verbreitungsschwerpunkt ebenfalls in der östlichen Schweiz hat und fast gleich spät reif ist, hat die «Schellenbirne» mit der «Ottenbacher Schellerbirne» wenig zu tun. Sie ist etwas unförmig, mittelgross und liefert einen feinen Most.



Schellenbirne

Impressum

Herausgeber:
Verein IG Rottaler Ernte,
Postfach 1645,
4901 Langenthal
www.rottalernernte.ch

Redaktion, Grafik und Fotos:

Werner Stirnimann, Audrey Stauffer,
Biodiversia GmbH, Tel. 062 923 50 83,
kontakt@biodiversia.ch