

# Rottaler Ernte

## Obst-Info 3

### Grundlagen für den Feldobstbau

Über die letzten Jahre setzte sich die IG Rottaler Ernte intensiv mit den verbleibenden, über Jahrzehnte herangewachsenen Hochstamm-Obstbaumbeständen auseinander. Es stellte sich heraus, dass die Ausgangslage insbesondere bei den Äpfeln, Birnen und teils Baumnüssen interessant ist, während bei Quitten, Kirschen, Zwetschgen, usw. die Hoffnung, dass sich der traditionelle Feldobstbau weiterentwickeln kann, kleiner ist (z.B. aufgrund Kirschessigfliege).

Obwohl abgesehen von der resistenten Apfelsorte Alant (!) alle traditionellen Apfel- und Birnensorten der Region gegenüber der Bakterienkrankheit Feuerbrand mehr oder weniger anfällig sind, verbleiben auch viele Jahre nach deren Ankunft von diversen Apfel- und Birnensorten immer noch relevante Baumbestände. Neben den Kontroll- und Pflegearbeiten dürfte das nicht zuletzt auf die gute Eignung dieser traditionellen Sorten für Böden und Klima der Region, auf die Durchmischung der Bestände und die vielseitige Topografie (verschiedenartige Hindernisse für die Ausbreitung des Feuerbrands) zurück zu führen sein. Es freut uns, Grundlagen für die Weiterentwicklung der traditionellen Apfel- und Birnbaumbestände bieten zu können.

### Neuer Klosterhof-Most der Rottaler Auslese GmbH

Seit jeher reifen auf den Klosterhöfen von St. Urban hochwertige Mostäpfel heran. Im Klosterhof-Most harmonieren die traditionellen Apfelsorten Sauergrauech, Boskoop sowie Schneiderapfel mit modernen Bio-Sorten und ergeben einen gleichzeitig charakterstarken und erfrischenden Most. Der Klosterhof-Most kann unter anderem beim **Sonnhaldenhof** ([www.sonnhaldenhof.ch](http://www.sonnhaldenhof.ch), 079 411 70 34) oder bei **Düby** in Langenthal bezogen werden ([www.dueby-ag.ch](http://www.dueby-ag.ch), 062 922 10 68).

Die IG Rottaler Ernte hofft, dass sich in der Rottaler Kulturlandschaft viele weitere Produkte wie der Klosterhof-



Most entwickeln. Nur Regionalprodukte, die Obst, Getreide, Milch, Fleisch, usw. aus der Region enthalten, tragen dazu bei, dass sich die Rottaler Kulturlandschaft vielfältig und blühend weiter entwickeln kann. Orangen, Ananas, Bananen oder exotische Käse- und Fleischwaren (mit entsprechenden Labeln) in Ehren, doch für eine prächtige Genuss- und Erholungslandschaft müssen Lebensmittel mit regionalen Zutaten im Vordergrund stehen.

**Auf [www.rundumsjahr.ch](http://www.rundumsjahr.ch) finden Sie eine erstaunlich grosse Vielfalt an Bezugsquellen für Lebensmittel direkt aus der Region.**

### HV / GV am 4. Februar 2017

Am 4. Februar findet im Klostergasthaus Löwen in St. Urban um 13.30 Uhr die diesjährige Mitgliederversammlung der IG Rottaler Ernte statt. Ab 15.00 Uhr steht eine Führung durch die neu ausgebaute Kloster-Metzgerei Haas AG mit anschliessendem Apéro auf dem Programm. Siehe separate Einladung. Gäste und Neumitglieder sind jederzeit willkommen!

Details siehe [www.rottalerernte.ch](http://www.rottalerernte.ch)

### Empfohlene Apfelsorten

In der Rottaler Kulturlandschaft sind die Spezialmostsorten Bohnapfel, Boskoop, Edelgrauech, Schneiderapfel, Sauergrauech und Spartan am weitesten verbreitet. Von diesen werden **Bohnapfel, Boskoop, Schneiderapfel und Spartan** laut Liste auf [www.fructus.ch](http://www.fructus.ch) als robuste Sorten zur Pflanzung empfohlen. Die vor einigen Jahren in Gondiswil als Einzelbaum vorgefundene Sorte **Alant** ist zudem sehr robust gegenüber dem Feuerbrand. Doch die Empfehlung dieser traditionellen Sorten geht auch auf deren Robustheit gegenüber der Pflanzenkrankheit Schorf zurück. Zudem erlaubt ein nicht zu breites, traditionelles Sortenspektrum eine regionale Zusammenarbeit zwischen den Landwirtschaftsbetrieben.

Die bei uns ebenfalls verbreiteten Sorten Berner Rosen, Chüsenrainner, Goldparmäne, Jakob Lebel, Melchnauer Sonntagsapfel und Menznauer Jäger werden nicht allgemein empfohlen. Wird z.B. die Liebhaber-Sorte Menznauer Jäger gepflanzt, muss sie punkto Feuerbrand gut im Auge behalten werden. Die modernen Sorten wie Florina, Reanda, Remo und Resi werden in einer anderen Fructus-

# Überraschende Birnenvielfalt am Dreikantoneck

In den Jahren 2014-2016 setzte sich die IG Rottaler Ernte intensiv mit der regionalen Birnenvielfalt in der Rottaler Kulturlandschaft auseinander. Sie wurde dabei tatkräftig von der Biodiversia GmbH, von Praktikanten und von der Organisation Fructus (Urs Müller) unterstützt. Die vorgefundene Birnenvielfalt übertrifft alle Erwartungen, obschon der Fokus nur bei den Most- und Dörrbirnen lag. Die überraschende Vielfalt hat 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. Mehrere aus soziokultureller Sicht bedeutsame Sorten sind denn auch in der internationalen «Arche des Geschmacks» von Slow Food eingetragen: Gelbbirne / Goldbirne, Goldschmeckler, Künstbirne, Lehnbirne, Rotbärtler, Schwerzibirne und Weinbirne.

Nebenbei wurden auch seltene Tafelsorten wie «Rotbackige Zitronatbirne», Bergamote de Jodoigne» und «Josephine von Mecheln» entdeckt. Bei den Recherche-Arbeiten ging es jedoch in erster Linie darum, solide Grundlagen für hochwertige Obstprodukte wie zum Beispiel Spezialsäfte und damit für den Erhalt und die Weiterentwicklung der schönen Hochstammobstgärten zu schaffen. Umfragen brachten zudem traditionelle Rezepte wie verschiedene Varianten des «Zigerchrosi» oder «Zigerchleeb» an den Tag. Auch «Beerestorm» / «Biresturm» ist fest verankert, während für «Schnitz ond Möcke» oder «Schnitz und drunder» auch Süssäpfel verwendet werden. Im Kanton Bern werden aus der Gelbbirne beim Kochen «Honigbirli», während im Kanton Aargau das «Künstbirli» von Bedeutung ist.

Besuchen Sie die Seite «Birnenvielfalt» auf [www.rottalerernte.ch](http://www.rottalerernte.ch)



Bergamote de Jodoigne



Büschelbirne, Poire à Botzi



Chatzegrindler



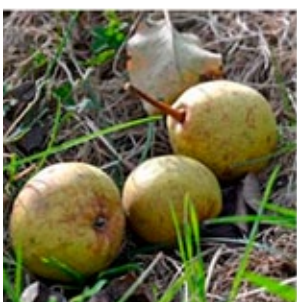
«Chogelibirne»



«Dörrbirne B»



Doppelte Philipps



«Dornbirnen Pfaffnau»



Egnacher Mostbirne



Frankfurter Birne

Liste für den Hausgarten, begleitet mit Pflanzenschutzmassnahmen gegen Schorf empfohlen.

## Empfohlene Birnensorten

Die schlechte Nachricht vorweg: Aufgrund von Pflanzenkrankheiten können nur «fremde» Birnensorten ohne Vorbehalt zur Pflanzung empfohlen werden: Zum Beispiel **Bayrische Weinbirne**, **Kiefer-Birne**, **Metzer Bratbirne** oder **Harrow Sweet**. Abgesehen von ihnen hat sich nur die **Schweizer Wasserbirne** als robust gegenüber dem Feuerbrand gezeigt. Doch wird die Wasserbirne leider vom «Birnenvorfall» heimgesucht.



Knollbirne («Schellenbirne»)

Erfreulicherweise zeigt sich in der Praxis, dass bei entsprechender Kontrolle und Pflege durchaus auch traditionelle Sorten die Rottaler Kulturlandschaft weiterhin prägen können: Vorab die **Knollbirne** («Schellenbirne»), aber auch die Ottenbacher Schellerbirne, Goldschmeckler, Theilersbirne oder die Zartschmelzende von Thirriot. Sogar von den vom Feuerbrand sehr stark heimgesuchten Gelbmöstlern stehen noch sehr viele Bäume in der Landschaft. Von Neupflanzungen dieser Sorte wird jedoch definitiv abgeraten. Es bleibt zu hoffen, dass die reiche «Birnentraktion» der Rottaler Kulturlandschaft erhalten bleibt.

## Impressum

### Herausgeber:

Verein IG Rottaler Ernte,  
Postfach 1645,  
4901 Langenthal  
[www.rottalerernte.ch](http://www.rottalerernte.ch)

### Redaktion, Grafik und Fotos:

Werner Stirnimann, Audrey Stauffer,  
Biodiversia GmbH, Tel. 062 923 50 83,  
[kontakt@biodiversia.ch](mailto:kontakt@biodiversia.ch)