

# Spezialkulturen

Strickhof Spezialkulturen ■ Riedhofstrasse 62, 8408 Winterthur ■ 058 105 91 70 ■ www.strickhof.ch



Forschung

## Gesucht: mehr Nachhaltigkeit im Schweizer Obstbau

Vergangenen Freitag fand am Sitz des FiBL in Frick ein Expertentreffen statt, um über den Stand der Arbeiten im Forschungsprojekt RESO zu informieren und sich über erste Erfahrungen auszutauschen. Edi Holliger vom SOV führte durch die Fachtagung.



Michael Friedli vom FiBL (4.v.l.) erläutert den Fachleuten vor Ort die Versuche in den Obstparzellen in Frick. Bild: Hagen Thoss

Nachhaltigkeit ist aktuell in allen Bereichen sehr wichtig. So hat auch die Obstbranche unter Führung des Schweizer Obstverbandes SOV ein Projekt gestartet, um gezielter resiliente Obstsorten für die Schweiz zu finden, die mit weniger Einsatz von Ressourcen erfolgreich angebaut werden können. Das Projekt mit dem Titel «Resiliente Sorten für einen nachhaltigen Schweizer Obstbau» (kurz RESO) wird wissenschaftlich betreut durch die Agroscope und das FiBL. Weitere Projektbeteiligte sind Handelsorganisationen und kantonale Obstfachstellen.

### Jahrelange Forschung und Beobachtung

Wie wichtig Ergebnisse über mehrere Jahre bei der Selektion von resilienten, d.h. robusten, widerstandsfähigen Sorten sind, betonte Simon Schweizer in seinen Ausführungen zu Beginn der Fachtagung. Denn von Jahr zu Jahr variieren die Bedingungen erheblich, und so können auch die Ergebnisse der Sorten von einem Jahr zum anderen erheblich abweichen.

«Wie messen wir die Resilienz der Obstsorten», stellte Schweizer als grundlegende Frage. Als mögliche Lösungen, die im Projekt RESO Anwendung finden, zeigte er Krisensimulation und Multi-Site-Auswertungen auf. Ein gutes Netzwerk mit unterschiedlichen Standorten bei der Sortenprüfung ist daher sehr wichtig.

### Sichtweise des Handels und neue Prüfmethode

Herr Beeler von der Migros Genossenschaft informierte über die Sichtweise eines Grossverteilers zum Thema neue resiliente Sorten beim Obst. «Die Bemühungen gehen dahin, dass wir im Detailverkauf statt einzelnen Sorten, sogenannte Sortengruppen etablieren wollen», erklärte Beeler. Dadurch gäbe es mehr Flexibilität bei der Sortenwahl im Detailhandel. Eine wichtige Voraussetzung für die Einführung neuer resillenter Sorten.

Julia Sullmann von der Agroscope-Forschungsgruppe erläuterte anschliessend neue Prüfmethode, welche im Rahmen des RESO-Projektes angewendet werden, um die Resilienz von Obstsorten zu prüfen. Als Beispiele zeigte sie die Prüfung auf Widerstandsfähigkeit gegen Bakterien bei Steinobst sowie die Frost- und Trockenheitstoleranz bei verschiedenen Obstarten und -sorten.

### Aspekte der Lagerung und Feldbesichtigung

Als Abschlussvorträge vom Vormittag informierten Samuel Cia und Séverine

Gabioud über Versuche zu Lagerkrankheiten beim Kernobst und das Projekt Arbo-Phyto-Red im Kanton Wallis, welches die Reduktion von Pflanzenschutzmitteln im Obstbau zum Ziel hat. An diesem kantonalen Forschungsprojekt sind insgesamt 25 Obstproduzenten beteiligt.

Andreas Bühlmann berichtete über Ergebnisse und Forschungstätigkeiten im Bereich Lagertechnik. Diese Forschung wird vor allem auch beim Steinobst durchgeführt, weil in diesem Sektor noch viel mehr Wissen nötig ist, wie Bühlmann sagte.

Michael Friedli führte die Fachleute zum Tagungsabschluss durch die Obstanlagen beim FiBL in Frick und gab dabei einen interessanten Einblick in die Forschungsarbeit, die dort vor Ort im Rahmen der RESO-Projekte durchgeführt wird.

Die Obstbau-Forschung am FiBL ist vor allem in den Themenbereichen Witterungsschutz, neue Sorten und alternative Pflanzenschutzstrategien engagiert.

■ Hagen Thoss, Fachstelle Obst Strickhof ZH

Fructus

## Staunen über die einmalige Ausstellung von über 500 Apfelsorten in Marthalen

Am Samstag/Sonntag, 1./2. Oktober, findet in Marthalen eine grosse Ausstellung mit über 500 alten und neuen Apfelsorten aus der Schweiz und diversen Nachbarländern statt.

Der Initiant der Ausstellung, Beat Möckli, präsentiert Apfelsorten aus verschiedenen Ländern, die in seinem sortenreichen Obstgarten in Marthalen gedeihen. Er kennt Geschichten zu diesen teils ganz interessanten Sorten. Alte, wenig bekannte Pomologien hat Möckli aus seinem privaten Inventar im Museum ausgestellt. Klaus Gersbach erläutert spezielle alte Schweizer Sorten. So etwa die Exklusivität «Seemer Apfel», dessen Fruchtfleisch nach dem Anschneiden tagelang weiss bleibt. Diese Sorte wurde 1935 in Winterthur Seen entdeckt und existiert leider nur noch in Sortensammlungen der FRUCTUS. Oder den Ardez aus dem Untereggadin, der auch ohne eine Bestäubung Früchte trägt. Die beiden Obstfrecker

kennen auch die Geschichte der 3000 Jahre alten Sorte Sternnapi, woher sie kommt und weshalb es von dieser Art Malus sieversii in der Schweiz noch Apfelbäume gibt. Sortenbestimmungen von den Besuchern mitgebrachter Apfel Früchte werden durch Pomologen von FRUCTUS angeboten.

Am 1. Oktober wird von 14–17 Uhr professionelles Pressen in der alten Mosti demonstriert und die Säfte de-

gustiert. Im Museum steht neben wertvollen alten Pomologien noch eine sehenswerte alte Trotte aus dem Jahr 1746, auf der bis Mitte des 20. Jh Trauben gepresst wurden.

Am Sonntag ist offen von 11–17 Uhr. Um 11 Uhr Matinée mit Alphorn-Jazz von der Gruppe «Echo vom Zürihorn.ch» und K.Gersbach mit seinen selbst gebauten Hirtenhörnern.

■ Fructus

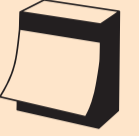


Ein seit 3 Tagen aufgeschnittener «Seemer Apfel». Speziell an dieser Sorte ist, dass er nicht braun wird. Leider ist diese exklusive Sorte fast ausgestorben. Bild: Fructus



Die alte Mosti aus dem Jahr 1746 kann während der Ausstellung im Ortsmuseum Marthalen besichtigt werden. Bild: Fructus

## Weiterbildung



### 1 500 Apfelsorten in Marthalen

Grosse Ausstellung mit über 500 alten und neuen Apfelsorten aus der Schweiz und diversen Nachbarländern. Gleichzeitig wird auch eine Sortenbestimmung angeboten.

Termin: 1./2. Oktober 2022. Ort: Ortsmuseum Marthalen

Infos: www.fructus.ch > Angebote > Anlässe, Kurse

### 2 2. FuturLab-Anlass des Kompetenznetzwerk Obst und Beeren (KOB)

Das Kompetenznetzwerk Obst und Beeren unter der Trägerschaft von Schweizer Obstverband und Agroscope bietet Ihnen die Möglichkeit, sich an der Erarbeitung von neuen Erkenntnissen im Obst und Beerenanbau zu beteiligen.

Termin: 2. November 2022, 9.30–15.20 Uhr. Ort: Eidg. Personalamt EPA, 3003 Bern

Infos & Anmeldung: www.swissfruit.ch

Rückblick Tag des Apfels

## 1,3 Tonnen Äpfel verteilt

Am Freitag, 16. September, fand der Tag des Apfels wieder mit Verteilaktionen an über 20 Schweizer Bahnhöfen statt. Mehr als eine Tonne wurde auch an Zürcher Bahnhöfen verteilt. Die erntefrischen Äpfel wurden von den Passanten frühmorgens in Winterthur und

Bülach und am späteren Nachmittag in Zürich-Altstetten gerne genommen. In Altstetten waren um diese Uhrzeit viele Ed-Sheeran-Konzert-Besuchende auf dem Weg ins Letzigrund-Stadion und freuten sich über die stärkere Zwischenverpflegung. ■ Denise Lattmann



«En feine Öpfel zum Tag des Apfels» wurde den Pendlern frühmorgens am HB Winterthur (links) und am späteren Nachmittag in Zürich-Altstetten (rechts) abgegeben. Bei der Verteilaktion in Altstetten half auch Christian Schönbächler vom SOV tatkräftig mit. Bilder: Denise Lattmann

## Augenblick der Woche



### Süssmost-Kurs mit neuem Konzept gestartet

Der Obstverarbeitungs-Kurs (Modul BF22) startete Mitte September mit 14 Teilnehmenden. Erstmals ist auch Max Kopp vom Inforama Bern als Kurs-Organisator und -Leiter dabei. Zusammen mit Othmar Eicher von der Liebegg AG und Andreas Klöppel vom Strickhof werden die 5 Kurstage am Strickhof in Lindau durchgeführt. Im Bild erklärt Max Kopp, wie die Gäreinleitung des Gärtsaftes gemacht wird. Die Themen Gärtsaft, Cider, Essig und Dörrobst sind zum ersten Mal fix im Obstverarbeitungs-Kurs integriert. ■ Bild: Denise Lattmann