

● Schüttelernte: Chance für alte Kirsensorten

Für die Verarbeitung zu Edelbränden und Konfitüre rentieren nur noch Kirsensorten, deren Früchte maschinell vom Baum geschüttelt werden können. Fachleute der Eidgenössischen Forschungsanstalt Wädenswil (FAW) prüfen wieder entdeckte alte Sorten auf ihre Brauchbarkeit als Schüttelkirschen.

Walter Jakob, Bauer auf dem Hof Wölfistein in Sisach, wurde in den 30er Jahren auf einen Kirschbaum aufmerksam, der zufällig auf seinem Land wuchs. «Die Kirschen hatten ein wunderbares Aroma», erzählt Walter Jakob junior, der heute noch auf dem Wölfistein bauert. In den 70er



Abb. 1: Dank der mechanischen Schüttelernte werden Hochstammbäume nicht aus dem Landschaftsbild verschwinden. (Foto: Kaspar Müller, KZO Luzern)

Jahren fiel einem Gemeindebaumwärter der sehr gesunde Baum mit den schönen Früchten auf und er gab einen Zweig zur Vermehrung der Sorte an das Steinobstzentrum

Breitenhof in Wintersingen, einen Versuchsbetrieb der FAW. Wäre die Lokalsorte nicht auf diesem Weg in die Sortenprüfung gelangt, gäbe es sie wohl nicht mehr. Heute sind die Kir-

schen unter dem Namen Wölfisteiner weit herum bekannt und gehören zu den Standardsorten für die Spirituosen- und Konfitüreproduktion.

Noch Mitte des letzten Jahrhunderts gab es in der Schweiz unzählige Lokalsorten. Etliche der alten Kirsensorten galten als nicht sturmsicher, weil die Früchte sich leicht vom Stiel lösen und die Kirschen schon vor der Ernte vom Baum fallen können. Man betrachtete sie deswegen als minderwertig und pflanzte sie nicht mehr an.

Doch gerade diese so verschmähte Eigenschaft ist heute wieder gefragt für Verwertungskirschen (Spirituosen und Konfitüre). Zwei Drittel der Kirschen in der Schweiz werden für die Verwertung produziert. Auch für die Wölfisteiner kam der Erfolg mit der mechanischen Ernte. Bis in die 90er Jahre war die Sorte unbedeutend, es gab nur vereinzelte Bäume im Oberbaselbiet.



Abb. 2: Seil um den Stamm. Das am Traktor montierte Schüttelgerät erlaubt, einen Baum innert Sekunden abzuernten. (Foto: Fritz Fankhauser, FAW)

Fünf Sekunden für die Ernte

Die mechanische Ernte erlaubt eine wesentliche Effizienzsteigerung (Abb. 2 und 3). Zum Vergleich: Bei der Handernte schafft ein Pflücker pro Stunde gerade mal 12 kg. Diese teure Handarbeit lohnt sich für Verwertungskirschen nicht mehr. Löste man 1990 noch Fr. 1.48 für 1 kg Brennkirschen, waren es 1999 nur noch 66 Rappen. Zu diesem Preissturz haben unter anderem die aufgehobenen Steuerbegünstigungen der Schweizer Schnäpse gegenüber den importierten geführt.

Aus diesen Gründen muss bereits bei der Pflanzung einer Kirschenanlage entschieden werden, ob Tafel- oder Verwertungskirschen verkauft werden sollen. Für die Verwertung kommen nur noch schüttelbare Sorten in Frage. Ganz im Gegensatz zu früher, als man alle Kirschen von Hand erntete, die schönsten als Tafelkirschen verkaufte und den Rest in die Brennerei gab.

Eine Chance für Hochstämme

Bei den Tafelkirschen fordert der Markt grössere, knackigere, festfleischigere Kirschen. Diese sind aber viel regenempfindlicher, darum die Abdeckung mit Plastikfolie. Befürchtungen, dass die effizientere Tafel-



Abb. 3: Maschinelle Ernte mit dem Seilschüttler. (Foto: Albert Widmer, FAW)

kirschenproduktion auf Niederstämmen das Ende der Hochstammbäume bedeute, die unsere Landschaft so stark prägen, verlieren etwas an Gewicht. Mit dem Seilschüttler und der richtigen Sorte haben die Hochstammbäume wieder eine Chance (Abb. 1).

So hat sich innert kurzer Zeit das Blatt gewendet. Umso wichtiger ist es, die Sortenvielfalt zu erhalten. Die Eigenschaften vieler alter Sorten sind noch wenig bekannt. So können etwa Blattläuse oder der gefürchtete Monilia-Pilz nicht allen Sorten gleichviel anhaben. Deshalb ist es wichtig, dass alte Sorten in Erhaltungsgärten als einer Art Gen-datenbank für nachkommende Generationen gesichert werden.

Rentable alte Sorten

Genau dieses Ziel verfolgt ein Projekt, das Simon Egger im Auftrag der Fructus (Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten) an der FAW durchführt: Die Inventarisierung aller Obst- und Beerensorten in

der Schweiz, um sie in Sortengärten zu erhalten. Alte Kirschen-sorten wie Ellböglar, Grenzacher und Betti, die Projektmitarbeiter aufgespürt haben, werden auf dem Breitenhof in Wintersingen für die mechanische Ernte geprüft. Dadurch wollen Fructus und die FAW den Bauern mehr schüttelbare Sorten zur Verfügung stellen und ihnen damit eine rentablere Produktion er-

möglichen, sei es im Hochstammanbau oder auch in Niederstammanlagen. Auf dem Steinobstzentrum Breitenhof prüft man die Eignung verschiedener alter Sorten auch in einer niederstämmigen Schüttelanlage.

«Der Fall ist klar: Wären die Wölflisteiner nicht schüttelbar, gäbe es sie heute nicht mehr», sagt Thomas Schwizer, Leiter des Breitenhofs. «Heute sind die Wölflisteiner nach den Dolleseppeler und Benjaminler die am häufigsten angebaute Verwertungssorte in der Nordwestschweiz», erklärt Hanspeter Hauri von der Zentralstelle Obstbau in Sissach. Walter Jakob vom Hof Wölflisteiner bleibt bescheiden: «Die Qualität der Wölflisteiner ist gut, auch wenn die Früchte etwas klein sind und wir mit dem Ertrag nicht immer zufrieden waren.» Vor 15 Jahren musste er den ursprünglichen Baum fällen. «Doch ich habe noch sechs andere Wölflisteiner auf dem Hof.»