

Vom Fallobst zum Süssmost

SCHNEIDERÄPFEL, GELBMÖSTLER, HONIG- UND WASSERBIRNEN, BOSKOP- UND BISMARCK-ÄPFEL GEDEIHEN AUF RUND 840 METERN ÜBER MEER. BAUERNFAMILIE KOLLER BETREIBT IN DER SCHWELLBRUNNER SCHWENDI EINEN OBSTGARTEN MIT ÜBER 30 HOCHSTÄMMERN. EIN TEIL DER FRÜCHTE WIRD ZU MOST VERARBEITET, GÄSTEN STEHT EIN OBSTLEHRPFAD OFFEN.

«Unter den Bäumen liegen im Gras Äpfel und Birnen. Füllt einen Korb mit diesem Mostobst und bringt ihn am Schluss mit zum Bauernhof.» So lautet die Aufgabe auf der Tafel Nummer 4 des Obstlehrpfades, den Katharina und Christian Koller im Obstgarten ihres Bauernhofs eingerichtet haben. Neun Kinder und drei Erwachsene sind zu Besuch in der Schwellbrunner Schwendi. Schon bald spazieren sie zwischen den gut 30

Hochstämmern umher, sammeln hier Birnen, dort Äpfel ein. «Passt auf die Wespen auf», mahnt die Gastgeberin. Ab und zu plumpst eine Frucht vom Baum. Dass sie dabei schorfig wird, macht nichts, wird doch das Fallobst auf dem Bauernhof gleichentags zu Most verarbeitet.

Diesen Herbst ist der Obstlehrpfad die zweite Saison in Betrieb. Kollers ist es ein Anliegen, alte Obstsorten zu pflegen und Hochstammobstbäume zu schützen. Rund 100 Hochstammobstbäume gedeihen auf ihrem Betrieb. Die Familie hatte schon Erfahrung im Agro-Tourismus – mit «Schlaf im Stroh» sowie «Schule auf dem Bauernhof» – und kreierte nicht zuletzt im Hinblick auf Besucher aus dem Reka-Ferientendorf Urnäsch den Obstlehrpfad. Dank der Beratung der Agridea Lindau, einer Organisation für die Entwicklung der Landwirtschaft und des ländlichen Raums, basiert der Lehrpfad auf fundierten Kenntnissen und folgt pädagogischen Grundsätzen. «Wir wollen Familien mit Kindern sowie Schulklassen bis Ende Mittelstufe ansprechen», so Katharina Koller. Acht Tafeln mit Informationen und Aufgaben hat der Gaiser Ingenieur-Agronom Hansjürg Hörler gestaltet. Sie erzählen von der Pflege und vom Nutzen der Obstbäu-

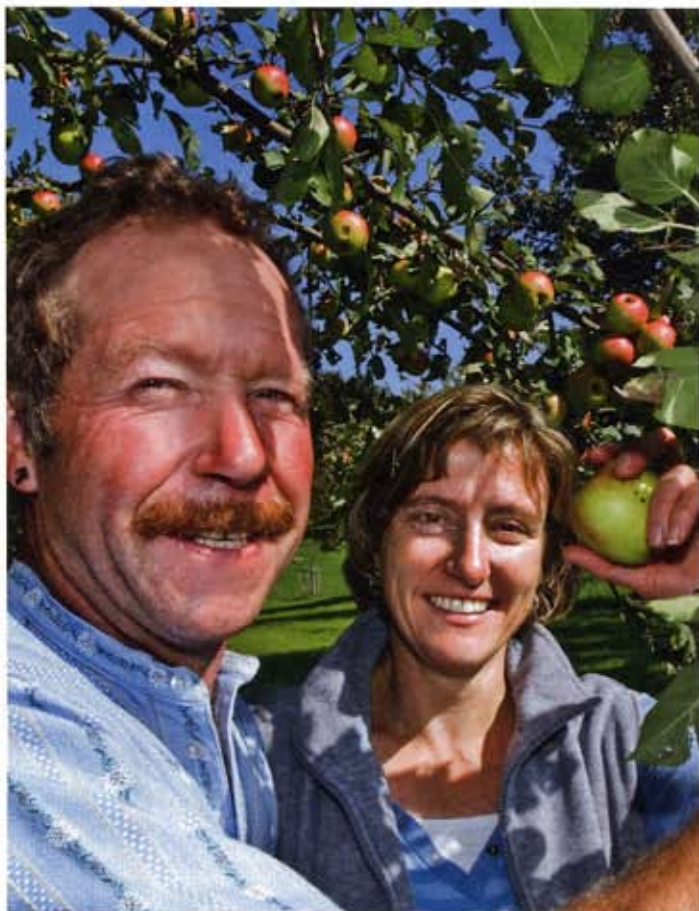
me, sie laden ein zum Beobachten und erklären die Bedeutung von Obst in der Ernährung.

Die Obstbäume in der Schwendi wurden teils vor über 100 Jahren von Christian Kollers Grossvater gesetzt, sein Vater habe «zweiet», und er pflegt nun in dritter Generation alte Sorten wie die frühe Weinbeere (Birne), die Honigbirne, Boskop- oder Bismark-Äpfel oder den Schneiderapfel. Es sind alles Hochstämme, denn auf gut 840 Metern über Meer würden Niederstammkulturen nur schlecht gedeihen, dies habe ein Versuchsgärtchen gezeigt, so Christian Koller.

«Für jeden Baum, der eingeht, pflanze ich einen neuen», sagt der Bauer. Einige der Bäume im Obstgarten hat er mit Täfelchen beschriftet, so dass die Besucher die verschiedenen Obstsorten unterscheiden können: die Lageräpfel Jonagold, Pinova und Glocken oder den Wädenswiler Blauacher. Mit sieben Exemplaren ist der Boskop der häufigste Obstbaum auf dem Land der Familie Koller. Unter den rund 100 Obstbäumen finden sich vereinzelt Kirsch- und Zwetschgenbäume. Zudem gedeihen an Spalieren an der Wand des alten Stalles die Blaue Pflaume, die Reinclaude sowie Pastorenbirnen.

Obstbau in Appenzell Ausserrhoden

In Appenzell Ausserrhoden stehen etwa 24000 Hochstammobstbäume, 6000 Stück Steinobst und 18000 Exemplare Kernobst. Grössere Bestände mit über 100 Bäumen gibt es auf dem Kantonsgebiet nur etwa zehn, die meisten davon liegen im Vorderland. Ab oben erwähnter Bestandesgrösse kann der Betriebszweig Obstbau die Bedeutung eines 13. Monatslohns haben. Eine Verdienstmöglichkeit ist vor allem das Mosten, in der Vergangenheit sind jedoch viele Obstpressen verschwunden. Tafelobst wird wenig produziert. Infolge der Rodungen wegen Feuerbrandes wurden nach 2000 viele Neupflanzungen realisiert. Der Kanton subventioniert die Pflanzung von 5222 Bäumen. Alle zwei bis drei Jahre führt der Kanton eine Hochstammobstpflanzaktion durch. Die Sorten, die zur Verfügung gestellt werden, sind für Höhenlagen geeignet und sind widerstandsfähig gegen Feuerbrand. Gut besucht sind die angebotenen Schnitt- und Pflegekurse.



Fotos: Martina Bassia

Christian und Katharina Koller im Obstgarten in der Schwellbrunner Schwendi.

Jeden Frühling schneidet Christian Koller die Fruchstäbe der Bäume zurück. «Besonders wichtig ist der Schnitt bei Jungbäumen während der ersten acht bis zehn Jahre. Durch das gezielte Auslichten fördere ich das Wachstum», sagt er. Hochstammbäume tragen etwa 10 bis 15 Jahre nach dem Pflanzen Früchte. Eine weitere Arbeit, die im Winter verrichtet wird, ist die Bekämpfung von Blattläusen und Pilzen. «Wir spritzen nur wenig und möglichst naturschonende Mittel. Bei Hochstämmern ist der Einsatz von Antibiotika gegen den Feuerbrand nicht erlaubt», erklärt der Bauer. Heuer waren seine Bäume nicht befallen, sollte dies wieder der Fall sein, will er betroffene Äste rausschneiden.

Die Besucher des Obstlehrpfades haben unterdessen die Nistkästen in den Baumkronen gesucht, den Umfang der Baumstämme geschätzt und den Unterschied zwischen Kern- und Steinobst kennengelernt. Nach etwa einer Stunde sind ihre Postenblätter beschrieben und die Obstkörbe mit Fallobst gefüllt. Nun geht es ans Mosten: Christian Koller startet den Motor der ehrwürdigen Mostpresse. Schon sein Vater verarbeitete die Äpfel mit dieser Anlage, die ursprünglich von Hand betrieben wurde. Gegenüber ihren Anfängen vor über 50 Jahren wurde sie inzwischen leicht modernisiert, mit Förderband und Motor ausgestattet. Das Obst wird von zwei Steinwalzen zermahlen und landet in einem Korb aus Eichenholz.



Dieser ist mit einem geruchsneutralen Nylongewebe gefüttert. Mit 20 Tonnen Gewicht werden die Obststücklein gepresst – schon bald läuft ein rotgoldener, wohlriechender Strahl in den Auffangeimer. Christian Koller probiert einen Schluck des frischen Saftes und sagt: «Je mehr Obstsorten zusammen vermostet werden, desto besser wird das Aroma.» Der frischgepresste Most bleibt eine Nacht lang im Glasballon, damit sich die Trübstoffe setzen. Danach wird der Saft mit einem Elektrodenapparat während 20 Minuten auf 75 bis 78 Grad aufgeheizt und dadurch pasteurisiert.

Sechs bis acht Tonnen Obst werden in der Schwendi jährlich zu 3000 bis 4000 Liter süßem oder saurem Most verarbeitet, letzterer nur für den Eigenbedarf. Dazu ernten Kollers stets einige Kisten Tafeläpfel. Katharina Koller sterilisiert Kirschen, Zwetschgen und Birnen, dörft Früchte, macht Apfelmus und Konfitüre für den Ei-

gebrauch und für die Gäste der Reifwirtschaft zum Baumgarten. Kollers lassen aus einem Teil des Tresters bei einer Lohnbrennerei einen Eigenbrand produzieren. Der grösste Teil des Tresters wird aber an die Kühe verfüttert, die diese Abwechslung im Speiseplan schätzen.

Arbeit gibt es im Obstgarten das ganze Jahr über. Der Ertrag ist ein schöner Zusatzverdienst. Doch wichtiger sind andere Punkte, so Christian Koller: «Die Obstbäume bereichern das Landschaftsbild. Sie bieten Vögeln natürliche Nistgelegenheiten und Lebensraum für Insekten. Unser Nachbar betreibt ein grosses Bienenhaus, da ergeben sich Synergien.» MC

Sechs bis acht Tonnen Obst werden jährlich «vermostet».

Obstlehrpfad, Katharina und Christian Koller, Schwendi, Schwellbrunn. Der Obstlehrpfad ist im September und im Oktober zugänglich. Anmeldung unter Tel. 071 351 45 07.