

FRUCHTIGE ENTDECKUNGSREISE

DURCH DEN OBSTSORTENGARTEN ZOFINGEN



PRO
SPECIE
RARA

PRO SPECIE RARA

Pro Specie Rara ist eine schweizerische Stiftung, die 1982 gegründet wurde und seither erfolgreich die Erhaltung von seltenen Kulturpflanzenarten und Nutztier-
rassen fördert. Die Geschäftsstelle befindet sich in Aarau. Mit zwei Aussenstellen
in Genf und Bellinzona ist die Stiftung Pro Specie Rara auch mit der West- und
Südschweiz verbunden. Derzeit beschäftigt sie zwölf Angestellte. Sie stützt sich
bei ihrer Arbeit auf das unermüdliche Engagement ihrer Aktivmitglieder, auf
Gönner und Sponsoren sowie auf Projektgelder des Bundes. Ihr weit verzweig-
tes Erhaltungsnetz möchte sie unter dem Titel «Pro Specie Rara entdecken und
erleben» vermehrt der Bevölkerung zugänglich machen.

Sie können die Arbeit der Stiftung Pro Specie Rara finanziell unterstützen

- mit einer Baum- oder Tierpatenschaft
- als Sortenretterin oder Sortenretter
- mit einer Geldspende
- aktiv, indem Sie seltene Sorten pflanzen oder rare Tierrassen halten

Pro Specie Rara Schweizerische Stiftung zur Erhaltung des genetischen und
kulturgeschichtlichen Erbens von Tieren und Pflanzen

Pfrundweg 14, 5000 Aarau, Tel. +41 62 832 08 20, Fax +41 62 832 08 25,
info@psrara.org, www.prospecierara.ch

VERWEILEN SIE...

mit uns im Obstsortengarten Zofingen und begeben Sie sich auf Entdeckungsreise. Wir haben für Sie **18 Obstsorten- und Baumporträts** aufbereitet – zum Anschauen in der Natur und zum Nachlesen in diesem Büchlein. Die beschriebenen Obstbäume sind im Obstsortengarten mit einer Tafel gekennzeichnet. Orientieren Sie sich auch an den Wegweisern und bleiben Sie auf den Graswegen. Wir weisen Sie darauf hin, dass Sie den Obstsortengarten auf eigene Gefahr betreten und wir jede Haftung ablehnen. Mit 700 Hochstamm-Obstbäumen ist der Obstsortengarten Zofingen wohl der grösste zusammenhängende Obstgarten des schweizeri-

schen Mittellandes. Er gehört der Ortsbürgergemeinde Zofingen und liegt auf der «Reute» rund um den Heiternplatz. Ob Sie im Herbst die verschiedenen Früchte sehen oder sich im Frühling von der Obstblüte verzaubern lassen möchten – wir wünschen Ihnen ein ruhiges Erleben von Sortenvielfalt im Einklang mit der Natur im Obstsortengarten Zofingen!

Ihre Pro Specie Rara



Auch «Isli-» oder «Schwärzibirne» wird **diese Sorte** genannt. Sie ist im Mittelland immer noch recht häufig und stellt an Boden und Klima keine besonderen Ansprüche. Der Baum wächst rasch und wird gross. Im Spätsommer reifen die unscheinbaren, kleinen Birnen, welche sowohl zum Rohgenuss wie zum Kochen gut sind. Sie überraschen mit knackigem Fruchtfleisch und kräftigem Gewürz, halten sich jedoch auch hartreif gepflückt nicht länger als zehn Tage. **Unser Baum** ist für diese Sorte sehr alt und hat wohl seine maximale Grösse erreicht. Vor



BÄRIKER

weit über hundert Jahren wurde er gepflanzt und durchläuft jetzt die letzte Lebensphase. Im Idealfall kann er noch 20 bis 30 Jahre grünen und fruchten. Seine bis weit hinaus grobborkigen Äste verraten das hohe Alter. Nun ist der Baum Lebensraum, Wohnung und Nahrungsquelle für unzählige Lebewesen und Organismen. Jedes zweite Jahr vermag er Früchte hervorzubringen. Früher wussten die Leute auch grosse Mengen nicht lagerbarer Früchte als Vorrat nutzbar zu machen, sei es durch Dörren, Mosten, Einkochen oder Verfüttern ans Vieh.

Der Mutterbaum **dieser Sorte** wurde Ende des 18. Jahrhunderts bei Hard, einem Weiler zwischen Küttigen und Erlinsbach gefunden. Daher auch der andere Name «Harderapfel». Als eine typische Regionalsorte kommt sie ausserhalb des Aargaus kaum vor. Wegen des schwachen Jugendwachstum wurde sie meistens in die Krone grösserer Bäume gepfropft. Im Oktober reifen die unregelmässig geformten Früchte, die zum Mosten und für die Küche geschätzt sind. Je länger die Früchte am Baum bleiben, desto besser sollen sie sich im Lager hal-



JÄGERAPFEL

AARGAUER

ten – nämlich bis ins Frühjahr. **Unser Baum** sieht trotz seiner wohl 80 Jahre noch stattlich aus. Weshalb vor einigen Jahren ein Hauptast ausbrach, können wir nicht mehr ergründen. Der Baum wächst weiter, obwohl an der Wunde das Holz morsch und faul geworden ist. Durch den Hohlraum ist der Baum für manche Lebewesen noch attraktiver geworden. Blätter und Regenwasser haben zusammen mit dem zersetzten Holz Humus gebildet. Eine Haselnuss wurde im Hohlraum versteckt oder verloren – jetzt wächst dort ein kleiner Haselstrauch heraus!

Als zuckerreiche Most- und Wirtschaftsbirne ist **diese Sorte** in der Innerschweiz schon seit 200 Jahren verbreitet, die Herkunft ist jedoch unbekannt. Je nach Region trägt die Frucht auch den Namen «Streuler» oder «Theilgsbirne». Sie ist normalerweise klein. Mittलगross wird sie nur an gesunden Bäumen bei schwachem Behang. Anfangs September wird die Birne reif, diese sollte zum Mosten nicht bereits am Baum teigig werden. Früher war die «Theilgsbirne» in der Zentralschweiz allgegenwärtig. Der Rückgang hat verschiedenste Gründe. Neben dem zuneh-



BIRNE

THEILERS-

menden Schorfdruck spielen zum Beispiel der durch den Zierwacholder übertragene Gitterrost, Überbauungen sowie die schwindende Bindung zur Obstkultur eine Rolle. Deren Summe erklärt das Verschwinden dieser ehemaligen Wahrzeichen ganzer Landstriche. **Unser Baum** ist noch jung, im richtigen Alter zur Formierung der Krone. Dies ist jedoch gerade bei dieser Sorte schwierig: sie neigt zu einem Mitteltrieb, welcher wie eine Tanne daneben nur rechtwinklig abstehende Fruchtäste bilden will. Ob es wohl gelingt, eine schöne Krone zu bilden?

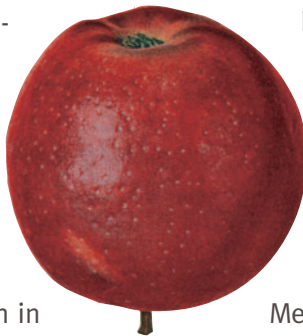
Diese Sorte ist auch unter den Namen «Chüechliöpfel», «Lebel» oder «Schagglebel» bekannt. Ursprünglich stammt sie aus Frankreichs Norden, ist jedoch schon lange ein Bestandteil der schweizerischen Hochstammobstkultur. Als beliebteste Sorte für Apfelmischungen findet man den «Jakob Lebel» fast überall von den mildesten Lagen bis in Grenzlagen, wo die häusliche Verwertung von Äpfeln gepflegt wurde. Je nach Behang sind die Früchte mittel bis gross. Die fettig werdende Schale ist typisch, aber eher unbeliebt. Kaum mehr als Tafelapfel geschätzt, ist dieser



**JAKOB
LEBEL**

wirkliche Allzweckapfel zum Backen, Kochen, Dörren und Mosten bestens geeignet. Obwohl etwas schorfanfällig, zeichnet sich der Baum durch Frohwüchsigkeit und grosse Lebenskraft aus. **Unser Baum** ist noch jung und hat noch nicht manches Mal Früchte getragen. Früher wurde diese Sorte oft als Unterlage zum Aufpfropfen edlerer Sorten verwendet. Dabei wurde in Kauf genommen, dass der Baum meistens einen krummen Stamm bildete. Dies, das typische Laub sowie die breite Krone machen den «Chüechliöpfel» von weitem erkennbar.

Um 1865 im Wald bei Oppligen BE als Wildling gefunden, wurde **diese Sorte** durch den Baum- schulbesitzer Daepf als wertvoll erkannt und ab 1888 vermehrt und gehandelt. Das kräftige Sortengewürz, die schöne Deckfarbe und die grosse Fruchtbarkeit finden auch heute noch Liebhaber, obwohl der Anbau nicht einfach ist. Der äusserst vielseitig verwendbare Apfel gedeiht am besten in höheren, luftigen Lagen. Dort reifen die Äpfel erst Ende September und halten sich dann bis ins neue Jahr. Im Bernbiet hat die Sorte Kultstatus, doch auch in der übrigen Schweiz gehört



BERNER ROSEN

sie mit «Sauergrauech», «Gold- parmäne» und «Gravensteiner» zu den beliebtesten Apfelsorten. **Unser Baum** ist wie alle Vertreter der Sorte anfänglich recht kräftig gewachsen. Nach den früh einsetzenden Erträgen lässt der Wuchs aber nach und muss durch Verjüngungsschnitte öfters angeregt werden, sonst erschöpfen sich die Bäume und bringen Mengen winziger Früchte hervor. Deshalb eignet sich die «Berner Rose» nur für gute Böden. Unsere Sorte blüht lange anhaltend und eignet sich mit ihren guten Pollen als Befruchter für andere Apfelsorten.

Diese Sorte wurde von der Baumschule Baltet in Frankreich gezogen, wahrscheinlich aus einem Samen der Sorte «Antonowka». 1869 kam sie in den Handel, d.h. man konnte Bäume oder Früchte dieser Sorte erwerben. Dieser Herbstapfel verkörpert eine vergangene Zeit, in der das Einzigartige in Geschmack und Verwendung im Zusammenspiel mit dem Aussehen und der relativen Gesundheit von Frucht und Baum den Wert einer Sorte ausmachte. Sie wurde vor allem zur Selbstversorgung angepflanzt. Druckempfindlichkeit, Weichfleischigkeit, beschränkte Lager-



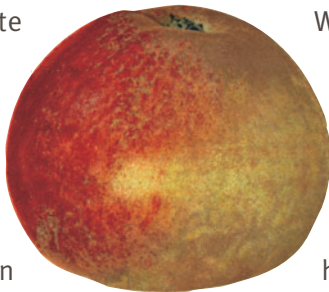
VON CRONCELS

TRANSPARENT

fähigkeit dieses beachtenswerten Allzweckapfels wiegen heute schwerer als alle Geschmacksinfonien und Küchenhöhenflüge. Wer will sich damit befassen, wann diese Sorte den Höhepunkt ihrer inneren Qualitäten erreicht, zumal diese vielleicht nur wenige Tage erhalten bleiben? Auch als Pfropfunterlage diente sie einst und die ausgesäten Kerne ergeben brauchbare Sämlingsunterlagen. Obwohl allmählich alternd, fruchtet **unser Baum** gut. Obstbäume können halbseitig abgestorben sein und auf der gesunden Hälfte weiterhin wunderbare Früchte tragen.

In ihrem Herkunftsland Holland wird **diese Sorte** «Schöner von Boskoop» genannt. Sie ist 1856 vermutlich durch eine Mutation (so wird die sprunghafte erbliche Abweichung von einzelnen Eigenschaften einer Sorte genannt) der «Reinette von Montfort» entstanden. Die Sorte wächst stark, benötigt aber guten, tiefgründigen Boden. Die Erträge wechseln von Jahr zu Jahr zwischen sehr hohen und keinen. Diesem Phänomen sagt man im Obstbau Alternanz. Mit geschickten, eher aufwändigen Schnitteingriffen kann diese etwas ausgeglichen werden. Die Äpfel reifen im

BOSKOOOP



Herbst, sind jedoch direkt ab Baum noch sehr sauer. Auf dem Lager baut sich die spitze Säure ab, womit der Boskoop ab etwa Dezember genussreif ist. Bei besten Lagerbedingungen hält er sich bis im März. Als Wirtschaftsapfel wird die Frucht direkt ab Baum verwendet. **Unser Baum** dürfte etwa in der Mitte seines Lebens stehen und jetzt reiche Ernten hervorbringen. Ein «Boskoop»-Hochstamm kommt erst nach zehn Jahren in Ertrag. Dies kann bei andern Sorten früher sein, ist aber immer von der Summe verschiedenster Einflüsse abhängig.

Vom Lehrer Stair in Berkshire, England, wurde **diese Sorte** als Sämling gefunden und von der Baumschule Williams verbreitet. Diese edle und weltweit verbreitete Tafelbirne war schon um 1770 bekannt. Im August reifen die vom Hochstamm mittelgrossen Birnen, welche vor der Essreife gepflückt werden sollen. Nur dann baut sich am Lager das sortentypische, feine Gewürz auf. Obwohl im Naturlager nur eine bis zwei Wochen haltbar, lohnt der regelmässige Ertrag und die innere Qualität den Anbau. Als Tafelbirne sowie für alle Arten der Verarbeitung und Kon-

WILLIAMS



servierung erfreut sich die «Williams» grosser Beliebtheit. Auf der «Reute» in Zofingen sind die standörtlichen Gegebenheiten für den Hochstammanbau und dem entsprechend robustere Sorten geeignet. Deshalb können hier bei anspruchsvolleren Sorten wie «Williams» Ertrag und Fruchtgüte von Jahr zu Jahr recht unterschiedlich sein. Es wird spannend sein, **unseren Baum** zu begleiten, zu beobachten, wie regelmässig und reich er hier trägt. Werden die Früchte ihrem Ruf entsprechend schmecken und das feine Muskatgewürz entwickeln?

Diese Sorte ist um 1800 auf der Farm von Philip Rick in Woodstock USA als Sämling entstanden und wurde bald als Massenträger an verschiedensten Standorten gepflanzt. In den 80er Jahren desselben Jahrhunderts gelangte der «Jonathan» auch in die Schweiz. Durch die roten, gleichmässig geformten Früchte und die ausgeglichenen Erträge konnte sich die Sorte mehr als ein halbes Jahrhundert als Tafelfrucht behaupten. Heute wird sie meistens mit anderen, säurereichen Sorten zusammen gemostet. Die Äpfel reifen Ende September, sind dann druckfest

JONATHAN



und halten sich bis März. Die Sorte ist ausgesprochen mehltauanfällig, jeweils zu erkennen an den wie mit Mehl bestäubten Blättern und Triebenden. Auch die sortentypische Schwachwüchsigkeit ist an **unserem Baum** aufgrund seines dichten Flechtenbewuchses gut zu erkennen. Vor ein paar Jahrzehnten wurde im Obstsortengarten Zofingen der «Jonathan» häufig gepflanzt. Man zog regelmässige, alljährliche Erträge von kleineren Bäumen den unsicheren Erträgen der stark wachsenden Sorten wie «Gravensteiner» oder «Boskoop» vor.

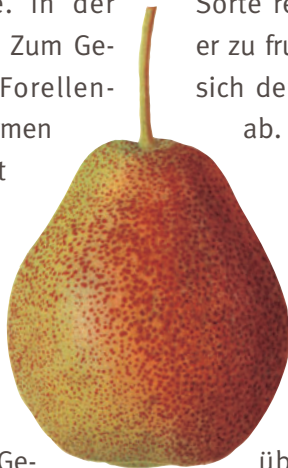
Ein köstlicher Apfel des Spätsommers, der vermutlich aus Dänemark stammt und schon 1669 erwähnt wurde. In gemäßigtem Klima auf feuchtem Boden entwickelt diese Sorte ihr unverkennbares Gewürz, wird saftig und wohlriechend. Der Wuchs ist sehr kräftig. **Diese Sorte** trägt nur am mehrjährigen Holz, weshalb nach der Erziehung der Krone nur noch alle vier bis fünf Jahre ausgelichtet und verjüngt werden muss. **Unser Baum** wird um 80 Jahre zählen. Ein Ast wurde mit dem «Roten Gravensteiner» umgepfropft, einem Mutanten, der aber nie die Güte

GRAVENSTEINER



des «Gewöhnlichen Gravensteiners» erreicht. Unterhalb eines holzabbauenden Pilzes ist am Stamm ein Loch entstanden, wo im Beobachtungsjahr ein Hornissenvolk nistete. Bei warmem Wetter sitzen die Hornissen vor dem Flugloch und ventilieren Frischluft ins Nest hinein. Es sind kräftige Hautflügler, die Fliegen und Bremsen vertilgen: die Beute wird mit den vorderen Beinpaaren ergriffen und mit den starken Kiefern zermalmt. Die Hornissen sind recht friedlich und ruhig, man soll sich aber nicht in ihre Fluglinie stellen.

Diese farbenprächtige Herbstbirne stammt wohl aus Frankreich, wo **diese Sorte** schon 1670 erwähnt wurde. In der Schweiz ist sie selten. Zum Ge-
deihen braucht die Forellenbirne einen freien, warmen Standort, sonst leidet sie stark unter Schorfbefall. Die mittelgrossen Früchte sind im Oktober pflückreif, nach zwei bis vier Wochen Lagerung erreichen sie die Genussreife. Von guten Standorten wird das Fruchtfleisch schmelzend und aromatisch, sonst nur halbschmelzend und süss-säuerlich. Den Namen erhielt die Birne wegen der rot umhöften

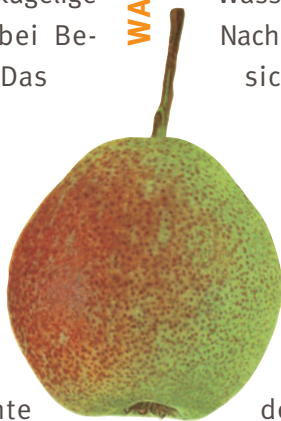


BIRNE

FORELLEN-

Punkte, welche etwas an die Zeichnung einer Bachforelle erinnern. **Unser Baum** ist für seine Sorte recht gross, denn sobald er zu fruchten beginnt, schwächt sich der anfänglich gute Wuchs ab. Zudem sind Birnbäume heute vielen Schwächungen ausgesetzt – neben Schorf auch Gitterrost und anderen Pilzen und Mikroorganismen. Das Alter des Baumes dürfte über 70 Jahre betragen. Die Sorte wurde wegen ihres bunten Äussern gepflanzt, denn als Tafelbirne wird sie hier meistens nicht genügen. Sie eignet sich immerhin noch gut für jede Art der Verwertung.

Eine uralte Most- und Wirtschaftssorte, welche wahrscheinlich vor über 300 Jahren in der Schweiz entstanden ist. **Diese Sorte** hat grosse, kugelige Früchte, welche sich bei Besonnung schön röten. Das Fruchtfleisch ist grob- zellig und knackend, ausserordentlich saftig, wenig zusammenziehend und kann roh gegessen werden. Ein Nachteil ist das Platzen der Früchte beim Herunterfallen, weshalb sie sogleich verwertet werden müssen. So bleiben in Trag- jahren viele Tonnen unter den Bäumen liegen, zur Labung vieler Tiere. Die Sorte gedeiht in je-



WASSERBIRNE

SCHWEIZER

dem Boden, ist wenig anfällig und deshalb als Pfropfunterlage zu empfehlen. Dreissig Jahre vergehen bis die «Schweizer Wasserbirne» Früchte trägt. Nach fünfzig Jahren befindet sich der Baum im Voll- ertrag und beschenkt uns alle zwei Jahre reichlich mit Früch- ten. Ein Baum- schnitt ist nur die ersten zehn Jahre nötig, dann wächst der Baum in seine typi- sche Form. **Unser Baum** ist bereits sehr stattlich, zählt aber noch keine 100 Jahre. Wenn er gesund bleibt, wird er über 200 Jahre alt und zu einem prägen- den Element der Landschaft.

Diese Sorte ist eine Ostschweizer Regionalsorte und hat nur ein kleines Verbreitungsgebiet. Es handelt sich um einen Zufallssämling, dessen Aussehen gefiel und den man sowohl zum Mosten als auch in der Küche gebrauchen konnte. Regionalsorten wurden kaum beschrieben, da die meisten Informationen mündlich überliefert wurden. Diese Sorte wurde beim derzeit laufenden schweizerischen Obstsorteninventar des Bundesamtes für Landwirtschaft von mehreren Baumbesitzern gemeldet. Falls die Früchte hervorragende Eigenschaften ha-

BLÄULER



ben, wird der Bund sie in sein Erhaltungsprogramm aufnehmen. Sind die Äpfel weder schön noch schmackhaft, braucht es z.B. den Nachweis, dass die Sorte mit Vorliebe für ein typisches Rezept jener Gegend verwendet wurde. **Unser Baum** wird hoffentlich bald Früchte tragen. Bis dahin werden wir die charakteristischen Eigenschaften der «Bläuler»-Äpfel vielleicht herausgefunden haben. Eine seltene Obstsorte kann man nur am Leben erhalten, wenn sie gemäss ihrer Eignung verwendet wird. Dazu bedarf es kulinarischen Spürsinn!

Diese Sorte wurde um 1920 im Betrieb von Gottlieb Weber, Baumwärter in Männedorf ZH, als Sämling aufgefunden und von dort aus verbreitet. Es ist eine schwarze Tafel-, Konserven- und Brennkirsche mittlerer Grösse, die gut und regelmässig trägt. Der Wuchs ist mittel bis stark. Der Baum verlangt regelmässigen Schnitt, sonst bleiben die Früchte klein und fade. **Unser Baum** zählt etwa sechzig Jahre. Ein Nistkasten für Vögel wurde daran befestigt. Während der Brut verspeisen Höhlenbrüter wie Meisen viele Raupen, Blattläuse und dergleichen. Ein gesunder Obst-



SÄMLING

WEBERS

garten weist wenig Totholz und Hohlräume auf, weshalb das Anbieten von künstlichen Nisthilfen Artenvielfalt und Nützlinge fördert. Noch besser ist jedoch, wenn wie hier im Obstsortengarten, abgehende Bäume nicht gleich gefällt werden. So entsteht ein wertvoller Lebensraum mit einem altersmässig gut durchmischten Baumbestand, der Sorten- und Artenvielfalt in einem beherbergt. Hier kann man Einsicht in Zusammenhänge ausserhalb seines eigenen Vorteils gewinnen und sich den Stimmungen und Vorgängen der Jahreszeiten öffnen.

Diese Sorte war im Oberaargau, im Emmental, im Aaretal unterhalb des Bielersees häufig, kam aber auch im Aargau und im Baselbiet vor. Diese kleine Konfitüren- und Brennkirsche trug fast in jeder Gemeinde einen andern Namen, was bei Kirschen auch heute noch oft der Fall ist. Der Botaniker Fritz Kobel, der in den 30er Jahren des vergangenen Jahrhunderts das geniale Werk «Die Kirschensorten der deutschen Schweiz» schuf, hat die Sorte dann nach einem Herkunftsort benannt. Die rotbunte «Attiswiler» reift mittelspät. Das Fruchtfleisch ist mittelfest bis

ATTISWILER



weich, saftig und süss. Der Saft ist nicht färbend. Mit über achtzig Jahren wird **unser Baum** nicht mehr grösser. Manche der majestätischen Kirschbäume in diesem Obstgarten sehen krank aus oder sind gar abgestorben. Als Flachwurzler leiden sie stärker unter Trockenheit als die tiefwurzelnden Apfelbäume. Beim langsamen Absterben der grossen Kirschbäume wirken viele Faktoren zusammen. So multiplizieren sich geringfügige Schwächungen und Gefahren, welche einzeln einen wüchsigen, gut versorgten Baum nicht anfechten können.

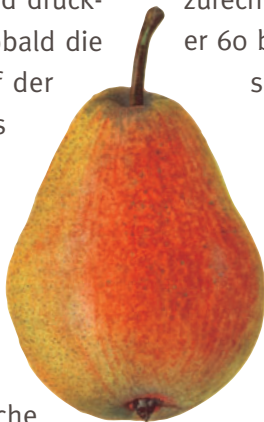
Diese Sorte soll aus dem Alten Land bei Hamburg D stammen. Der Zeitpunkt ihrer Entstehung ist unbekannt. Die typisch hochgebaute Frucht war einst in fast jedem Hausgarten zu finden. Die lange Lagerfähigkeit und die vielseitige Verwendbarkeit der frischsauerlichen Früchte wogen die Nachteile für den Selbstversorger auf. Der Baumwuchs ist nämlich nur anfänglich gut. Die Bäume verkahlen bei fehlendem oder unsachgemäßem Schnitt, worauf die Früchte klein bleiben. Wegen des beschränkten Platzangebotes im Hausgarten war der schwache

GLOCKENAPFEL



Wuchs eher vorteilhaft. Der «Glockenapfel» reift spät, d.h. von Mitte bis Ende Oktober, wobei seine inneren Qualitäten durch späte Ernte begünstigt werden. Der Baum verlangt frische, feuchte Böden in mittleren bis guten Apfellagen. Der Anbau in sehr warmen oder kalten und rauen Lagen ist zu vermeiden. **Unser Baum** ist noch jugendlich. «Glockenapfel»-Bäume bringen aber bereits mit kleinen Kronen beachtliche Erträge, falls sie einen regelmäßigen und gekonnten Verjüngungsschnitt erhalten. Aber sie altern relativ schnell.

Die Augustbirne wurde in Trévoux, nördlich von Lyon gefunden und 1862 erstmals beschrieben. Die Frucht **dieser Sorte** sollte sorgsam und druckfrei geerntet werden, sobald die Lentizellen (Punkte auf der Fruchtschale) durch das Aufhellen der Grundfarbe etwas hervortreten. Sie ist dann noch zwei bis drei Wochen haltbar, wird halbschmelzend, saftig und erhält eine säuerliche Würze. Sie ist wenig schorf anfällig, trägt früh und regelmäßig, allerdings nicht überall reichlich. Sie reift früher als die Birnensorte «Williams» ohne allerdings deren geschmackliche



TRÉVOUX

FRÜHE VON

Güte zu erreichen. Dafür stellt sie an Boden und Klima weniger hohe Ansprüche. **Unser Baum** hat sich an seinem Standort erst zurechtgefunden. Mit Glück wird er 60 bis 70 Jahre und die Grösse eines mittleren Apfelbaumes erreichen. Vor 200 Jahren war die Birnenzucht aus Sämlingen eine beliebte Beschäftigung begüterter Leute. Der belgische Apotheker Van Mons zog mehr als 90000 Sämlinge an, daraus las er etwa 400 Birnensorten aus. Viele davon gingen verloren, aber einige Sorten sind heute noch ein Begriff (z.B. «Diels Butterbirne»).

Diese Sorte ist als Zufallssämling vor mindestens 200 Jahren in der Nordschweiz entstanden. Der deutsche Pomologe Lucas beschrieb 1854 erstmals diese wichtige Mostbirne. Die flachkugeligen Früchte reifen im September und teigen rasch. Obwohl sie gleich verwertet werden muss, ist die «Gelbmöstler» als gehaltreiche Mostbirne und würzige Brennbirne wertvoll. Weil die Blüte wenig witterungsempfindlich ist, sind die Erträge reich und regelmässig alle zwei Jahre. Sie stellt an den Standort wenig Ansprüche. Aber leider ist sie stark feuerbrandanfällig. In den

GELBMÖSTLER



letzten Jahren sind viele über hundertjährige Gelbmöstler dieser aus Nordamerika eingeschleppten Krankheit zum Opfer gefallen. Der Wuchs ist nur mittelstark, ausgewachsene Bäume sind aber trotzdem mächtig. **Unser Baum** ist noch fast ein Säugling, wenn man sein Alter mit der maximalen Lebenserwartung dieser Sorte vergleicht. Ein gesunder Baum an einem zusagenden Standort kann 200 Jahre lang allen Stürmen trotzen. Wir wünschen ihm ein langes Leben und dass seine Freigiebigkeit auch im Jahre 2200 noch geschätzt werde!

DANK

Wir danken unseren Partnern für ihre Unterstützung und die Ermöglichung des Projekts Obstsortengarten Zofingen:

→ **Ortsbürgergemeinde Zofingen**, welche ihren Obstgarten seit Jahren schonend und nachhaltig pflegt, mit der Stiftung Pro Specie Rara seit längerer Zeit zusammenarbeitet und konsequent seltene Sorten pflanzt und uns bei der

Umsetzung der Öffentlichkeitsarbeit tatkräftig unterstützt.

→ **Coop** für die finanzielle Unterstützung des Obstsortengartens Zofingen mit Mitteln aus dem Coop Naturaplan-Fonds, der diesbezüglichen Zusammenarbeit sowie ganz allgemein für das Engagement beim Aufbau der Vermarktung von Pro Specie Rara-Produkten.

IMPRESSUM Herausgeberin: © Stiftung Pro Specie Rara, Aarau, Oktober 2004, Auszugsweiser Nachdruck erwünscht mit Quellenangabe und gegen Belegexemplar | Ideen und Texte: Frits Brunner, Gertrud Burger | Gestaltung und Satz: Esther Schreier, Basel | Druck: Print Media Works, Schopfheim | Papier: Agrippina Offset 190 g | Auflage: 2000 Exemplare | Bildnachweis: Abdrucke aus Kessler H. (1947): Apfelsorten der Schweiz. 2. Aufl., Bern. Buchverlag Verbandsdruckerei AG; Kessler H. (1948): Birnensorten der Schweiz. Bern. Buchverlag Verbandsdruckerei AG; Schweiz. Landwirtschaftlicher Verein (1863): Schweizerische Obstsorten. St. Gallen. Allgemein nach seinem Herausgeber «Pfau-Schellenberg» genannt; Schaal Gustav (1999): Obstsorten, Band II, 4. Aufl., Leipzig. Manuscriptum Verlagsbuchhandlung.

PRO SPECIE RARA ENTDECKEN UND ERLEBEN

- an der nordöstlichen Ecke des Heiternplatzes zu einem beschilderten Rundgang von etwa einer Stunde (reine Marschzeit 15 Minuten) starten ...
- ein kleiner und feiner Ausschnitt aus dem Obstsortengarten Zofingen erfahren ...
- 18 Obstsorten und Bäume anschauen – verweilen, nachschlagen, lesen ...
- Büchlein mit nach Hause nehmen ...



Unsere Partner:

