

**Obstverein Mittelbünden
1993-2003**

Jubiläumsschrift

Beiträge über die Aktivitäten des Vereins
in den ersten zehn Jahren seines Bestehens

Vorwort

Der Obstverein Mittelbünden feiert das Jubiläum des 10- jährigen Bestehens. Dieses Ereignis ist uns Anlass, die Entstehung des Vereins mit ihren Zielsetzungen, aber auch mit den Schwierigkeiten, in dieser Broschüre zusammenzufassen. Im Voraus entstand dazu die Chronographie 1993-2003, wo die Aktivitäten nach Datum geordnet, aufgezeigt sind. Sie gewährt Ihnen als Mitglied und uns vom Vorstand einen Einblick in die vergangene, rege Vereinstätigkeit. Aus den Aktivitäten haben sich Schwerpunkte herauskristallisiert, die wir als Themen formuliert und einige Autoren gebeten haben, Beiträge zu diesen Themen zu verfassen.

Im Anhang finden Sie neun Vorträge, die im Verlauf des Vereinslebens gehalten wurden, zusammengefasst von Urs Veragut, die Chronographie und eine Liste von Adressen von Institutionen und Organisationen die sich mit dem Obstbau befassen.

Die Bilder sind von Erwin Tschärner. Den Text hat Thomas Egli bearbeitet.

Im Januar 2004

Geschichte des Obstvereins

von U. P. Veragut

Am 11. Juni 2003 waren es zehn Jahre her, dass der Obstverein aus der Taufe gehoben wurde, ein Grund, einen Blick nach rückwärts zu werfen. Die Geschichte des Vereins fängt allerdings nicht erst mit diesem Datum an. Einige Jahre zuvor hatten sich verschiedene Leute in unserer Region Gedanken und Sorgen gemacht, wie es wohl in Zukunft mit dem einheimischen, insbesondere hochstämmigen Obstbau, dessen Wirtschaftlichkeit und somit Überleben bedroht ist, aussehen würde. In den Jahren 1987/88 hat sich die Regionalplanung Heinzenberg-Domleschg dem ganzen Fragenkomplex um den einheimischen Obstbau angenommen und eine Reihe von Aktivitäten entwickelt: Höhepunkte war eine Obstsortenbestimmung unter dem kundigen und bekannten Pomologen Dr. Karl Stoll, ehemals Forschungsanstalt Wädenswil und damaliger Präsident von FRUCTUS, und eine Obstausstellung in Scharans, wo 100 verschiedene Obstsorten gezeigt wurden, zu denen sich anlässlich einer zusätzlichen Sortenbestimmung in Wädenswil nochmals 30 Sorten hinzugesellten. Der Ausstellung war ein Riesenerfolg zuteil. Man hatte nicht ein derartiges Interesse in der Bevölkerung erwartet. Leider konnte der Schwung, der durch die Aktivitäten 1988 ausgelöst wurde, nicht im positiven Sinne aufgefangen werden. Das Interesse am einheimischen Obstbau flaute mehr und mehr ab, bis am 15. Feb. 1993 Peter Umiker mit einem Rundschreiben an verschiedene Obstler die Initiative wieder ergriff und insbesondere die Gründung eines Vereins anregte. Der Vorschlag fiel auf ein positives Echo, und in der Folge traf sich zweimal eine Gruppe von acht Leuten, welches das weitere Vorgehen berieten und insbesondere auch den von Dr. Christian Schreiber verfassten Statutenentwurf zu Händen einer Gründungsversammlung verabschiedeten. Diese Gründungsversammlung fand, wie eingangs erwähnt, am 11. Juni 1993 statt. Die ersten Vereinsjahre waren sehr rege. Es wurden nicht nur Vorträge an den jeweiligen Generalversammlungen durchgeführt, sondern auch zusätzliche Vortragsabende organisiert. Daneben wurden jährlich Baumpflege- und Baumschnittkurse durchgeführt. Auch fanden anfänglich nebst der Organisation von Referaten zusätzlich freie Stammanlässe zum Gedankenaustausch statt.

Ein Schwerpunkt war das von Peter Umiker auf seinem Grundstück angelegte Arboretum. Es enthält 26 Apfelsorten, von denen Pfropfreiser an PRO SPEZIE RARA geliefert wurden.

Mit der Zeit haben sich die Aktivitäten insofern etwas verändert, als die Abendanlässe fallen gelassen wurden. Dafür wurde und wird jährlich eine Exkursion durchgeführt, welche auch jetzt noch regen Anklang findet. So waren wir 1997 in der Rheinbaumschule Buchs, 1998 folgte ein Besuch der nationalen Obstsortenausstellung in Burgdorf, 1999 eine Exkursion in den Kanton Schaffhausen, wo die Wildwachsenden Speierlingsbäume stehen. Im Jahre 2000 erfolgte ein Besuch in Trin beim Landschafts- und Obstpflegeverein, 2001 ein Besuch der Baumschule Toni Sutter in Baden-Dättwil, 2002 eine Exkursion ins Tropenhaus Ruswil samt Besuch der Destillerie Willisau und 2003 ein Besuch des Sortengarten Roggwil sowie der Mosterei Möhl in Stachen/TG.

Als weiterer Schwerpunkt darf die Organisation der Jahresexkursion von FRUCTUS 1996 ins Domleschg bezeichnet werden, wo wir eine stattliche Anzahl auswärtiger Besucher begrüßen konnten.

Ein Höhenpunkt im Vereinsleben war auch ein Obstbestimmungstag im Okt. 1996 in der Turnhalle Rodels unter den Herren Syfrig und Müller. Das daraus neuredigierte Sortenverzeichnis enthält jetzt 150 Apfelsorten, bei denen es natürlich auch heute noch Unsicherheiten gibt. Knapp zwei Wochen später waren wir als offizieller Gastaussteller am Regionalmarkt in Thusis mit einem Stand anwesend, wo wir einerseits über das Obst und seine Verwendungsmöglichkeiten orientierten und andererseits auch auf dem Platz von Hand frisch gepressten Süssmost abgaben. Einen ähnlichen Anlass organisierten wir im Nov. 2002, wo wir uns auch um Sortenbestimmungen bemühten.

Der Reichtum an Obstsorten in Graubünden

von Gaudenz Zanetti-Schmid

Wer sich für den Obstbau allgemein und im speziellen in Graubünden interessiert, der wird bald feststellen, dass man auf ein vielfältiges Thema gestossen ist, welches je nach Neigung, einen nicht mehr loslässt.

Die Vielfalt an alten Apfel- und Birnensorten, welche wir in unseren Föhntälern antreffen, ist verblüffend. Einerseits sind wir erstaunt, so etwas in einem Gebirgskanton mit seinen engen Tälern anzutreffen und andererseits fragen wir uns, woher dieser Obstreichtum stammt. Neugierige finden in den Archiven unserer Gemeinden und in Estrichen alter Patrizierhäuser Zeugen vergangener Zeiten. So stiess man kürzlich in Sagogn auf Bestell- und Verteilerlisten von Apfel- und Birnensorten aus dem Jahre 1882, aus welchen ersichtlich ist, wie viele alte Obstsorten aus einer Baumschule aus Frankreich bestellt und an wen sie geliefert wurden. Ein anderes Beispiel zeigt uns, mit welcher Sorgfalt um 1900 Obst aus dem Domleschg, in besonders hübschen Schachteln mit dem entsprechendem Fruchtbild versehen, nach ganz Europa verschickt wurden.

Wer die Geschichte unserer Vorfahren kennt, findet schnell eine Antwort auf diese Entwicklung. Immer wieder zogen Bündner weg aus unseren kargen Tälern hinaus in die weite Welt, sei es als Offizier oder Söldner in fremde Dienste, sei es als Zuckerbäcker und Handlanger. Heimweh trieb sie wieder zurück, mit reicher Lebenserfahrung und, was uns besonders interessiert, mit Kenntnissen über Obstbau und damaligen neuen Fruchtarten. So hat mancher Neni geschwärmt von einem Apfel oder einer Birne, die er im Ausland genossen hat und wird überall nachgefragt haben, bis ihm jemand dies aus fremdem Land als Edelreis oder gar als Bäumchen mitgebracht hat.



Die Nord- Südlage unserer Föhntäler ermöglichen eine Verlängerung der Vegetationszeit mit gleichzeitiger Erhöhung der Durchschnittstemperatur; zudem bilden im Sommer die tieferen Talsenken richtige Wärmekessel, in welchen das Pflanzenwachstum zusätzlich gefördert wird. So ist es nicht erstaunlich, wenn schöne, wohlgeformte und ausgereifte Früchte in unserem Kanton geerntet werden können. Bei solch günstigen klimatischen Verhältnissen, ist es möglich, nicht nur Reben zu bewirtschaften, sondern auch Birnbäume zu pflanzen und Birnen mit hohen Ansprüchen an

Boden und Klima zu produzieren.

An dieser Stelle müssen wir aber auf ein Defizit hinweisen, welche die Pflege der Obstbäume betrifft. Leider verschwinden immer mehr Obstbäume aus unseren Bungen. Die Gründe dazu sind vielfältig. Eine Massnahme, um dem drohenden Verschwinden unserer Obstgärten zu begegnen, besteht darin, alte Bäume einem jährlichen sanften Schnitt zu unterziehen. Es nützt leider nicht viel, wenn wir alle 4 – 5 Jahre einen Radikalschnitt durchführen. Der Baum reagiert prompt mit einem wilden Wuchs ohne wesentlichen Fruchtertrag. Leichter zu bewerkstelligen wäre, wie oben gesagt, ein sanfter Schnitt. Dieser besteht in erster Linie im Abschneiden durrer Äste und dann noch in einem vorsichtigen Herausschneiden einiger Äste, um Licht in die inneren Teile der Krone zu bringen. Besonders wirksam ist dieser kleine Arbeitsaufwand, wenn wir ihn jährlich wiederholen und so den Baum auch besser kontrollieren können, ob er gesund ist. Eine wohldosierte Portion Dünger vollbringt auch kleine Wunder. An dieser Stelle möchte ich auf die Obstbaumschnittkurse hinweisen, welche von unserem Verein jährlich durchgeführt werden.

Aus dem Bericht über die Bündnerischen Kreis – Obstausstellungen von 1898, verfasst von Th. Tschokke, J. Widmer, und U.Kiebler, entnehmen wir folgende interessante erwähnenswerte Gedanken

„...und so ist es gekommen, dass an manchen Orten die Obstbäume früher besser gepflegt wurden, als dies heute der Fall ist. Und als infolge der mangelhaften Pflege der Obstbäume die alten Sorten nicht mehr so schön gedeihen, da meinte man, sie durch neuere, bessere ersetzen zu müssen.“ „...in Chur ist ein Versuchsfeld angelegt worden, um die Sorten zu prüfen.“ „...um den Hochstamm-Obstbau zu fördern, sollte in jedem Kreise oder



Bezirke eine Obstausstellung stattfinden.“ „...„Um diese Ausstellungen zu ermöglichen bewilligt die Regierung einen Kredit bis 1000.-Fr“ (Heute etwa 20 000.-Fr). Und weiter „...man wollte nicht in den gleichen Fehler verfallen, der schon unzählige Male dadurch begangen worden ist, dass man Obstsorten in Büchern, Kursen und Vorträgen als höchst anbauwürdig empfahl. während sich später das gerade Gegenteil herausstellte. Man wollte vielmehr nur das empfehlen, was sich durch jahrelange Beobachtungen als das Beste für eine betreffende Gegend qualifizierte.“

Eine Generation später, im Jahre 1927, stellte man die gleichen Bestrebungen fest. Verschiedene Bauernvereine verfassten, zusammen mit dem Departement des Innern, ein Richtsortiment für den Obstbau. So entstanden Obstlisten für das Bündner Oberland, für die Herrschaft Fünf Dörfer, das Prättigau und für das Gebiet Thusis und Umgebung. Aus der Erkenntnis heraus schrieben sie „Nicht im Vielerlei, sondern in der weisen Beschränkung der Zahl der Sorten liegt das Ziel des Schweizerischen Obstbaues“.

In obgenannter Obstliste ist unter anderem eine Goldrenette von Cazis aufgeführt. Wer kennt sie noch, wer weiss etwas über sie? Das Rätsel ist noch nicht gelöst.

Immer wieder gab es Bestrebungen, die Sortenvielfalt einzuengen. Obstsorten, die einem Standard nicht genügten, wurden aus dem Sortiment entfernt. Die Bäume wurden ausgerissen oder umgepfropft.

Heute sind wir wieder vermehrt auf der Suche nach alten Obstsorten mit besonderen Eigenschaften und interessiert an den Fragen einer optimalen Pflege dieser Bäume zwecks einer Ernte qualitativ hoch stehender Früchte. Die Arbeit von Vorstand und Mitglieder des Obstverein Mittelbünden ist ein wertvoller Beitrag zur Förderung und Pflege alter Obstsorten in unserem Kanton. An dieser Stelle darf der Einsatz gelobt werden, welcher neuerdings am Plantahof geschieht. Neu im Fächerangebot der Landwirtschaftsschulen für Obstbau ist Anbau und Pflege alter Obstsorten auf Nieder- und Hochstamm. Auch wird eine kleine Parzelle mit allen alten Obstsorten die in Graubünden heimisch sind, angepflanzt. Zur Sicherung dieser Sorten wären noch zwei, drei weitere Standorte auf dem Gebiet des Kantons Graubünden wünschenswert. Mitglieder des Obstvereins und andere Interessierte hatten Gelegenheit, eine mustergültige Obstsammlung in Roggwil zu besichtigen. Um ein solches Projekt zu realisieren, ist die Mithilfe des Kantons unerlässlich.

Obstbau im Domleschg

Zusammenfassung einer Gesprächsrunde mit Erwin Tscharner und Thomas Egli bei einer Flasche Wein

Wenn wir unsere Landschaft betrachten, sehen wir schöne Wälder, Wiesen, Weiden und Äcker, durchzogen mit Hecken. Wir sehen darin Tiere, Menschen, Dörfer. Sie liegen wunderbar eingebettet in den Tälern, wo das Wasser, der Fluss, der Bach dahin fließt. Wir Menschen leben darin bei uns eher frei, mit fremden und den eigenen Problemen und Auseinandersetzungen beschäftigt. Immer mehr dient uns die Landschaft und Natur als Hilfe, unsere Auseinandersetzungen zu verarbeiten. Das äussert sich unter anderem mit Fun bei Sport und Spiel. Oft ist dabei der Mensch mit sich selbst zu sehr beschäftigt, so dass die Wichtigkeit der Umgebung nur am Rande wahrgenommen wird. Die Landschaft wird zum Bühnenbild.



Sieht der Mensch etwas genauer und mit wachem Auge in die Natur, zeigt sich das Bild stets im Wandel der Zeit. Einerseits geschieht die Veränderung durch die Natur selber, andererseits hilft der Mensch gewaltig mit. In den letzten Jahrzehnten ist vieles schneller verschwunden als in den letzten Jahrhunderten davor. Hat Platz gemacht. Für Neues.

Neues ist entstanden dank dem Alten. Bei diesem Prozess haben Leute bemerkt, dass es nicht mehr viel Altes gibt. In aller Eile

geben wir uns Mühe, das Alte und die Vergangenheit zu schützen. Landschaften, Wasser, Häuser, Menschen. Und unsere Nahrung. Im speziellen in unserer Sache, das Obst.



Ich habe den Titel dieses Aufsatzes aus dem Heft „Domleschger Obst“, herausgegeben von der Talplanung Heinzenberg/Domleschg, wo die Situation des einheimischen hochstämmigen Obstbaues aus dem Jahr 1988 beschrieben ist, entnommen. Mit zahlreichen Veranstaltungen machten die Organisatoren auf die Sache aufmerksam. Damals war man beeindruckt von der Anteilnahme der Bevölkerung und dem Einsatz zahlreicher Helfer und Helferinnen an den Veranstaltungen. Die wissenschaftlichen Untersuchungen, die

Ausstellungen, Vorträge zeigten Möglichkeiten auf, den Obstbau im Domleschg zu fördern. Die Sache stand nicht schlecht, es herrschte kein Grund zum Pessimismus. Wenn wir heute unsere Gegend betrachten, so ist die Ausräumung unserer Landschaft weiter fortgeschritten. Im Feldobstbau der Landwirtschaft wie auch im Gartenobstbau der Privatgärten. Also doch Grund zum Pessimismus?

Der hochstämmige Obstbaum ist eine längerfristige Angelegenheit. Es braucht Geduld. Die Ziele dürfen nicht zu hoch gesteckt werden. So gesehen sind in den letzten zwanzig Jahren kleine Schritte mit grosser Wirkung unternommen worden. Speziell im Gartenobstbau hat die Selbstversorgung wieder einen höheren Stellenwert. Ein Bezug ist wieder gegeben. Die Mostereien blieben bestehen, der Schnaps und die Dörrereien auch. Und das ist doch ein Erfolg.

Doch sie werden kaum noch gewerblich gebraucht. Die Birnen für das Birnbrot werden in Rumänien gedörft, um hier ein Beispiel zu erwähnen. Die Landwirte zeigen bis heute wenig Interesse, den Obstbau zu betreiben. Aus welchen Gründen denn? Die Antwort auf meine Frage beim landwirtschaftlichen Beratungsdienst in Thuis ist symptomatisch für den Zustand der oft ungepflegten Bäume: Man hat keine Zeit, sich diesen Fragen zu widmen mit dem Verweis, noch andere Probleme und Aufgaben auf dem Tisch zu haben. Das ist sicher so. Doch die Zeiten ändern sich. Nach neueren Untersuchungen ist der Nebenerwerb ein wichtiger Bestandteil des bäuerlichen Einkommens. Das gibt dem Hochstammobstbaum wieder eine Chance, sich auch in bäuerlichen Kreisen zu etablieren. Es gibt auch zahlreiche Beispiele dafür: Es gibt Landwirte, die pflegen ihren Bungert seit jeher oder zeigen Interesse und haben wieder mit der Pflege der Obstgärten begonnen und ersetzen die abgegangenen Bäume. Oder es entsteht anstelle einer Intensivkultur eine Hochstammanlage und als weiteres richtungweisendes Beispiel die Gemeinde Tomils, wo eine Schutzzone für Obstbäume geschaffen wurde. So auch die Gemeinde Castrisch mit dem



Obstgartenreglement. Sie verpflichtet sich in einem Vertrag mit Pro Natura, den wertvollen Lebensraum zu pflegen. Im Gegenzug leisten Pro Natura und der Fonds Landschaft Schweiz finanzielle Beiträge. Einen weiteren positiven Eindruck zeigt die Statistik vom Jahr 2001. Ungefähr 25% der bestehenden Bäume sind im schlechten Zustand wegen Überalterung, schlechter Pflege oder Krankheit. Aber fast so viele sind weniger als 10 Jahre alt, gesund und gepflegt. Es gibt weitere gute Beispiele, die hier keine Erwähnung finden. So können wir weiter die optimistischen Erkenntnisse aus dem Jahre 1988 teilen und weiter an der Zukunft für den Hochstamm arbeiten.

So wollen wir uns an diesen positiven Beispielen orientieren: Das ist der Dank für diejenigen Organisationen und Personen, die sich für den Hochstammobstbau einsetzen. Nicht zuletzt auch der Obstverein Mittelbünden. Zwar werden unsere Aktivitäten (Schnittkurse, Vorträge, Weiterbildungen) von den Landwirten wenig besucht, dafür umso mehr von den BaumbesitzerInnen aus den Privatgärten.

All den Frauen und Männern, die ihre Bäume pflegen und so versuchen, den Raum Mittelbünden als Obstgarten zu erhalten, ein herzliches Dankeschön.

Beitrag zur Geschichte der gärlosen Obstverwertung in Graubünden

von Peter Umiker

Als Süssmoster und ehemaliger Präsident des Verbands für gärlose Obstverwertung Graubünden versuche ich anhand der mir zugänglichen Unterlagen dieses Verbands und meines irgendeinmal angelesenen Wissens eine kleine Geschichte der gärlosen Obstverwertung auf Papier zu legen.

Wir befinden uns am Ende des 19. Jahrhunderts. Die Getreidepreise sind im Keller, da dank der Eisenbahn billiges Getreide aus dem Osten den Markt überflutet. Die Schweizer Bauern versuchen, auf andere Produkte umzusteigen: Milchwirtschaft und Obstbau. „Hast du einen Raum, so pflanze einen Baum, und pflege sein, er bringt dir's ein.“ Mit der Zeit brachten sie zuviel ein. Die sicherste Konservierungsmethode war damals die Herstellung alkoholischer Getränke. Und was in rauen Mengen vorhanden ist, wird billig und muss an den Konsumenten gebracht werden. Ein Zweierli Schnaps kostete soviel wie ein Zweierli billiger Rotwein.

Der Alkoholismus, vor allem unter der armen Bevölkerung, war verheerend. Weitdenkende Männer, die hautnah mit diesem Elend in Berührung kamen, Pfarrer, Lehrer, Ärzte, machten sich Gedanken, wie der Obstsegen ohne Umwandlung in Alkohol konserviert werden könnte. Das Prinzip der Pasteurisation war bekannt, die Umsetzung in grösserem Umfange war noch die Aufgabe von Tüftlern und Erfindern.

1908 wurde die Alkoholverwaltung ins Leben gerufen, mit der Aufgabe, den exzessiven Alkoholkonsum zu bekämpfen. Die Ziele waren: Verminderung des Rohmaterials, Verteuerung der Produkte durch Steuern und die Betreuung alkoholkranker Menschen. Das erste Ziel betraf die Obstproduzenten: Weniger Obst produzieren, Bäume fällen. Das anfallende Obst möglichst gärlos verwerten, d.h. Most pasteurisieren und mehr Tafelobst produzieren.

Die Alkoholverwaltung finanzierte in der Folge während Jahrzehnten Baumschnitt- und Pfropfkurse, um die Obstqualität zu erhöhen; ebenso wurde die Ausbildung der Berufssüssmoster und die Förderung der bäuerlichen und häuslichen Obstverwertung gefördert.

Bis vor etwa 10 Jahren wurden noch gratis Baumschnittkurse angeboten, und der Verband für gärlose Obstverwertung erhielt jährlich mehrere tausend Franken zur Unterstützung der Mostereien. Die Alkoholverwaltung erhielt dann aber den Auftrag, sich auch anderer bewusstseinsverändernder Stoffe, welche bekanntlich nicht auf Schweizer Bäumen wachsen, anzunehmen. Auch für den heutigen Alkoholiker hat sich die Situation verändert. Der Rohstoff für sein Suchtmittel wächst nicht mehr auf dem Birnbaum vor dem Haus. Ob dieser jährlich geschnitten wird oder nicht, beeinflusst seinen Konsum nicht mehr. Das Mitbringsel aus dem Duty-free-Shop ist billiger als der Eigenbrand. So geht wieder ein Stück sinnvoller Geschichte zu Ende, weil sich die Verhältnisse verändert haben. Die Obstbaumpflege hat heute einen ökologischen und landschaftsschützerischen Sinn. Für dies ist die Alkoholverwaltung nicht zuständig.

Für die Situation in Graubünden möchte ich aus den Akten des Verbands für gärlose Obstverwertung einige Daten herauspicken: Am 9. August 1926 fand die erste Sitzung der „Kommission für gärlose Obstverwertung“ bei Ing. Accola in Chur statt. Zwei Tage später wurde der erste Sterilisierapparat für Graubünden bestellt, ein Monster von 965 kg Gewicht!

Im September fand der erste Kurs am Plantahof statt. Der Apparat wurde dann, mit Zugvorrichtung für Pferde ausgestattet, im Kanton „herumgereicht“.

In einem handgeschriebenen Brief von 1947 empfiehlt N. Godly aus Sils, Hans Conrad in den Vorstand zu wählen. „...er ist ein tüchtiger Süssmoster, der über eine ziemliche praktische Erfahrung in der Sache verfügt.“ Aus demselben Jahr ist auch eine handschriftliche Anmeldung von Hans Conrad für den Süssmosterkurs vorhanden, Frankatur 10 Rp, Stempel: Sils 13.VIII 47. Am selben Datum meldet sich Peter Flütsch aus Pratval ab, da er mit „Arbeit überfüllt“ sei.

Auch Grund zum Klagen gab es: Rud. Thöni von der Süssmostgenossenschaft Heinzenberg-

Domleschg, Thusis, beklagt sich über zu hohe Süssmostpreise im Vergleich zu Bier in den Restaurants. „Beispielsweise verlangt man in Sils und Fürstenua pro 3dl Glas 40 Rp. In der Cantine Rudolf, Thusis sogar 45 Rp., während man sich in Andeer, Gasthaus Weiss Kreuz mit 30 Rp. begnügt“. Math. Cathomen aus Falera kauft 1950 einen „Mostfritz“ für Fr.820.46 und einen „Durchlaufapparat“ für Fr.159.05. Aus demselben Jahr gibt es eine detaillierte Abrechnung über die Baukosten des Mostereigebäudes in Versam. Die Kosten beliefen sich auf 2884.46 Franken. Ein Jahr später stellt J. Luzi aus Tomils ein Gesuch um einen Beitrag an einen neuen Pasteurisierapparat. Er schreibt, er sei schon seit 1914 auf diesem Gebiet tätig. Ausserdem schreibt er, in Tomils seien alle grossen Theilersbirnenbäume umgehauen worden. 1952 findet in Thusis eine Obst- und Bienenzucht- Ausstellung statt.

Im ältesten vorhandenen Jahresbericht von 1952 wird angegeben, wie viel Most pasteurisiert wurde: an erster Stelle Thusis mit 18600 Liter, gefolgt von Ilanz, Samedan (!), Zizers, Chur, Versam, Fellers. Im November 1958 schreibt das Kinderheim Plankis, „ dass im Heim die gesamte Überschussverwertung des Obstes in Zukunft durch Produktion von Süssmost zu erfolgen habe. Wir mussten diesen Entschluss fassen, nachdem während Jahren durch die Abgabe von Gärmost an das Heimpersonal grosse Schwierigkeiten entstanden waren.“

1960 wurden an folgenden Orten Süssmosterkurse durchgeführt: Maienfeld, Jenaz, Scharans (49 Teilnehmer!), Fajauna, Haldenstein, Paspels (28 Teilnehmer), Küblis, Ilanz, Valendas, Duvin. Die Mosterei Scharans findet selten Erwähnung. So erstmals im Jahresbericht 1962: „Scharans hat sehr viel Obst und das Interesse am Süssmost ist gross. Mitte Dezember hatten Herr Mutzner und der Berichterstatter in Scharans eine Besprechung mit den Herren Guidon und Banzer. Wir haben die Einrichtung in Augenschein genommen und erfahren, dass Herr Banzer im Herbst 1962 ca. 18'300 Liter Most gepresst und über 12'000 Liter pasteurisiert hat. Die Mostereieinrichtung mit einer Packpresse ist gut, aber das Lokal in einer zügigen Remise genügt keineswegs.“ Das Lokal ist noch genau gleich, aber die Mitarbeitenden wehren sich gegen eine Veränderung. Das müssen knallharte Typen sein!

1964 klagt der Präsident: „Heute noch verfault das Obst tonnenweise unter den Bäumen.“ Ausserdem: „in Fürstenua und Fürstenaubruck war das Interesse für einen Kurs zu klein, da nur wenige Bauern Obstbäume besitzen.“ Ein Jahr später berichtet Pfr. P. Felix, Sils, Präsident der Süssmostgenossenschaft Heinzenberg – Domleschg, dass in dieser Gegend nur jedes zweite Jahr mit einer Obsternte zu rechnen sei (also damals schon!). Auch beschreibt er Versuche mit einer Dörrerei, die aber wegen Personalmangel aufgegeben werden musste. Auch wird immer wieder in diesen Jahren von Süssmostaktionen an Bergschulen und sehr vielen Süssmosterkursen berichtet.

1993 zahlt die Bündner Regierung keinen Beitrag aus dem Alkoholzehntel mehr an den Verband für gärlöse Obstverwertung aus, da die Verwendung (Unterstützung der Mostereien) nicht mehr mit den Zielsetzungen der Alkoholverwaltung übereinstimme. Der Verband löst sich darauf auf und vermacht sein Vermögen dem Neugegründeten Obstverein Mittelbünden.

Zukunft Obstverein

von Thomas Egli

In den 1993 geschaffenen Statuten ist die Zielsetzung und der Zweck des Vereins definiert worden: Die Erhaltung und Verbreitung alter, regionaler Obstsorten und Förderung des Hochstammobstbaus. Zum Erreichen dieser Ziele standen und stehen die Aktivitäten wie Inventarisierung, Organisation von Kursen und Vorträgen, Förderung der Obstverwertung, Verbreitung von Informationen und weiteres. Aus der Chronographie des Obstvereins 1993-2003 ersehen wir, dass die Aktivitäten in diesem Sinne durchgeführt worden sind. Und mit Erfolg. Wir haben mitgeholfen, die Sorten zu sammeln und zu



bestimmen. Die Schnittkurse waren gut besucht, so auch die Ausflüge und Vorträge. Wir haben mitgeholfen, die Bevölkerung zu sensibilisieren auf ökologische Vorgänge und Zusammenhänge und so wohl auch ihr Verhalten beeinflusst. Dieser Erfolg ist schwer messbar. Aber sichtbar. Manch einer hat wieder seinem Obstgarten grössere Aufmerksamkeit gewidmet. Oder denken wir an den Grossverteiler oder an manchen Bioladen, der seit dem Bestehen des Obstvereins mit grossem Erfolg den Verkauf von Bioprodukten aufgebaut hat..

Der Verein kann da nicht mithalten. Ein Wachstum hat zwar stattgefunden, doch sind die Mitgliederzahlen in den letzten Jahren gesunken (Stand August 2003: 96 Mitglieder). So sinken unsere finanziellen Mittel. Und somit der Spielraum für Aktivitäten. Und gerade das wollen wir vermeiden. So wird sich der Vorstand um Sie als Mitglied kümmern müssen.

Sie können und wir vom Vorstand müssen weiter Mitglieder werben. Dazu ist ein neues Faltblatt entstanden. Es enthält die wichtigsten Angaben über den Verein und einen Anmeldetalon für die Mitgliedschaft. Er wird bei allen Veranstaltungen des Vereins abgegeben oder kann auf dem Sekretariat angefordert werden.

Nach meiner Meinung müssen wir bestrebt sein, die Ausgaben nicht nur über die Mitgliederbeiträge zu finanzieren. Wir sollten unsere Ressourcen nutzen, um Produkte herzustellen. Produkte zum Wiederverkauf aus den Dörrereien, Bäckereien, Mostereien und vom Brenner, speziell angefertigt für die Anlässe und Aktivitäten des Vereins.

Weiter möchten wir den Interessierten das bewährte Programm anbieten: Vereinsreise, Weiterbildungskurse für Baumpfleger und Süssmoster, Exkursionen und Vorträge.

Im weiteren wird sich der Vorstand längerfristige Ziele setzen müssen. Ein Ziel kann sein, weiter an der Realisierung eines Arboretums zu arbeiten. Das 1994 angelegte Arboretum steht auf Boden, der nun verkauft wird. Zudem hat den Bäumen die mangelhafte Zuneigung stark zugesetzt. Es ist auch die Frage angebracht, ob eine Sortensammlung auf einer schwach wachsenden Unterlage sinnvoll ist. Zu unterschätzen ist auch nicht der erhebliche Aufwand, der eine Inventarisierung mit sich bringt. So sind unsere bis jetzt gefundenen Sorten in anderen Sammlungen gesichert. Vielmehr wünsche ich mir, dass der Obstverein ein Beispiel setzt und selber einen Bungert anlegt oder die Pflege eines bestehenden übernehmen sollte. Ein Beispiel-Bungert könnte so für die zukünftige Generation ein Zeuge sein, wie es in Mittelbünden einmal ausgesehen hat.

Einen weiteren Grund, die Bewirtschaftung eines Bungert durch den Obstverein zu realisieren, ist die Möglichkeit, für Mitglieder und andere Interessierte aktiv am Vereinsleben teilzunehmen. Eine gemeinsame Aufgabe hilft mit, den Obstverein Mittelbünden als starken Partner längerfristig zu erhalten.

Die Referate

zusammengefasst von U. P. Veragut

Züchtung von schorf- und mehltaresistenten Apfelsorten von Monika Goerre, 20.03.95

Um 21h kann die Präsidentin den offiziellen Teil der Versammlung schliessen. Anschliessend daran hören wir ein sehr interessantes Referat von Frau Monika Goerre über die Züchtung von schorf- und mehltaresistenten Apfelsorten. Frau Goerre ist Agraringenieurin und arbeitet in der Versuchsanstalt Wädenswil. An Hand von Lichtbildern und Folien gibt sie uns Einblick in die sehr komplexe Arbeit, wo an Hand von gezielten Kreuzungen und Selektion versucht wird, die Krankheitsresistenz mit einer guten Qualität und Leistung in Übereinstimmung zu bringen. Diese Versuche sind sehr langwierig und die Erfolgsquote bis zur Ausgabe des Produktes sehr klein. Der Werdegang einer neuen, umfassend resistenten Sorte von guter Qualität und Leistung dauert 16-20 Jahre. Im Anschluss an den Vortrag findet eine rege Diskussion statt. Wir danken Frau Goerre ganz herzlich für diesen lehrreichen Beitrag.

PRO SPECIE RARA von Martin Bossard, 18.03.96

Im Anschluss an die statutarischen Geschäfte hören wir von Herrn Martin Bossard ein interessantes Referat über die PRO SPECIE RARA. Diese Vereinigung hat ihren Sitz in St. Gallen. Sie beschäftigt 5 Leute bei einem Stellenplan von 3 ganzen Stellen. Etwa 30% wird für das Obstprojekt aufgebracht. Massgebend zur Gründung der Vereinigung war die Sorge um die Abnahme der Vielfalt hinsichtlich Nutztieren wie auch Nutzpflanzen. Diese Abnahme ist u.a. verursacht worden durch Rationalisierung und Anpflanzung von grossflächigen monotonen Kulturen. Demgegenüber war früher die Kulturlandschaft kleinflächig und vielfältig.

Es werden einige vom Aussterben bedrohte Tiersorten dargestellt, die es zu erhalten gilt, so das rhätische Grauvieh, das Adelbodner Rind, das wollhaarige Weideschwein, das Walliser Landschaft mit Hörnern, das Engadiner Fuchsschaf, das Bündner Oberländerschaf, die Stiefelgeiss, die Pfauengeiss, das Appenzeller Barthuhn und die Appenzeller Spitzhauben.

Auch unter Pflanzen sind Sorten vom Aussterben bedroht, wie die Safier Kartoffel, die Zuckerwurzel, die Weisswurzel, verschiedene Sorten von Spinat, Tomaten und Bohnen.

Schliesslich erwähnt Herr Bossard die Tatsache, dass die hochstämmigen Obstgärten ein Biotop für 35 verschiedene Brutvogelarten darstellen.

Der mit vielen Diapositiven untermauerte Vortrag fand reges Interesse. Herzlichen Dank an Herrn Bossard.

Maikäfer und Engerlinge, alte Bekannte schaffen neue Probleme von Dr. J. Baumgärtner, Landwirtschaftsamt GR, 11.02.97

Grundsätzlich entwickelt sich aus dem Ei eine Larve, die sich verpuppt und schliesslich in den Maikäfer verwandelt. Zu Beginn des Larvenstadiums, so im September, gehen die Engerlinge tief in den Boden und kommen erst im Mai des nachfolgenden Jahres wieder gegen die Oberfläche. Hier verursachen sie das erste Mal Schaden. Im Herbst gehen sie nochmals in die Tiefe und kehren im folgenden Jahr wieder nach oben zurück, wo sie durch Wurzelfrass erneut Schaden anrichten. Im Sommer verpuppen sie sich und im gleichen Jahr verwandeln sich die Puppen in Maikäfer und gehen abermals in die Tiefe, um im folgenden Jahr zu fliegen und die Eier abzulegen. Typisch für die Maikäfer ist somit die dreijährige Entwicklung mit einem Flugjahr, einem Hauptschadenjahr und einem Verpuppungsjahr. Die Entwicklungszyklen sind in den einzelnen Gegenden verschieden: das Berner Flugjahr war 1996, das Urner wird dieses Jahr sein und das Basler das nächste Jahr. In höheren Lagen wie z.B. Albulatal oder Schams dauert ein

Entwicklungszyklus wegen den tieferen Temperaturen vier Jahre. In unserer Gegend verhalten sich die Maikäfer analog dem Berner Flugjahr.

Seit 1940 sind grössere Änderungen eingetreten, indem im Mittelland praktisch kein Befall mehr ist. Auch sonst gab es schon im letzten Jahrhundert Perioden ohne Maikäferplagen. 1942 und später kam fast nur noch das Berner Flugjahr vor.

Der Referent geht dann auf die Frage ein, wie die Engerlinge die Wurzeln finden. Bei den Erdbeeren orientieren sie sich am CO₂-Gradienten. Die Käfer selbst haben eine Silouettenorientierung, d.h. sie fliegen vorzugsweise innerhalb von 3 Kilometern den höchsten Horizont an. Vom Frassplatz gehen die Weibchen zurück zu ihrem Ausgangsort und legen ca 30 Eier, eventuell ein zweites oder drittes Mal.

Auch Rosenkäfer und Junikäfer haben gewisse Ähnlichkeiten mit dem Maikäfer. Rosenkäfer sind nicht schädlich und Junikäfer gibt es jedes Jahr. Bei den Maikäfern kann man offenbar zwei Untergruppen unterscheiden. Man spricht von Feldmaikäfern und von Waldmaikäfern. Für uns dürften nur die ersteren von Interesse sein.

Maikäfer- und Engerlingsbekämpfung von Valentin Luzi, 25.03.97

Nach Abwicklung der Traktandenliste kann der Präsident das Wort dem Referenten Herrn Valentin Luzi vom landwirtschaftlichen Beratungsdienst übergeben. Er spricht über Maikäfer- und Engerlingsbekämpfung. Vorausgegangen ist bereits ein Vortrag von Dr. Baumgärtner am 11. Feb. 1997 über Biologie der Engerlinge und Maikäfer.

Die Bedeutung der Engerlinge kann für die Obstbäume verheerend sein. Ein einziger Engerling kann einen neu gepflanzten Baum durch Wurzelfrass zu Fall bringen. Das Jahr 1997 ist ein Hauptschadenjahr. Im April bis Mai geht der Engerling aus der Tiefe nach oben in den Wurzelbereich zu einer nochmaligen kurzen Frassperiode. In dieser Phase kann er durch Viehtrieb und Hacken im Oberflächenbereich empfindlich gestört werden, auch mittels Bodenfrässe, ohne zu pflügen.

Neben dieser mechanischen Methode gibt es auch chemische und biologische Möglichkeiten mit Pilzen.

Neben dem Wurzelfrass durch den Engerling ist der Schaden, welche der Maikäfer verursacht, durch den Blattfrass bedingt. Es kann deshalb versucht werden, die Maikäfer am Ausfliegen zu hindern, z.B. durch Netze am Boden oder über dem Baum. Dabei kann sich allerdings beim Bestäuben ein Problem einstellen. Die Bodennetze sind besonders bei Plantagen geeignet. Mit dem Stoff Zolone (Maag) können auch Maikäferbestände unter dem Netz bekämpft werden. Für Bio-Betriebe käme Neem-ase in Frage.

Als weitere Massnahme kommt die Bekämpfung der Eiablage in Frage mittels Schaffung von Lockzonen durch Mähen. In höherem Gras ist die Eiablage erschwert.

Die Bekämpfung des Wurzelfrasses kann chemisch mit Dyfonate (Maag) erfolgen. Dieser Stoff, mit der Düngerlanze anzubringen, ist sehr wirksam und braucht auch einen Giftschein. Es handelt sich dabei um eine Rosskur, weil noch viele andere Lebewesen zu Grunde gehen.

Biologisch können die Engerlinge mit dem Boveriapilz bekämpft werden, der auf Gerstenkörner angebracht, ca 8 cm in den Boden, maschinell oder mit dem Rechen, zu bringen ist. Der Pilz wirkt auch über Jahre und wird durch die Engerlinge weiterverbreitet. Er geht selektiv an Maikäfer und Engerlinge. Möglicherweise ist der Boveriapilz auch verantwortlich für das natürliche Verschwinden der Maikäfer so alle fünfzig Jahre.

Bei Neupflanzungen dürfen keine Engerlinge vorhanden sein. Eventuell Dyfonate Granulat oder gepilzte Gerstenkörner der Erde begeben.

Der sehr interessante Vortrag wird mit Akklamation verdankt.

Baumbewohnende Flechten von Frau Irene Roth, 1.04.98

Vorgängig zu den statutarischen Geschäften findet ein Vortrag über baumbewohnende Flechten statt. Dazu konnte Frau Irene Roth von der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft, Birmensdorf, gewonnen werden.

Frau Roth ist in einem Projekt über Flechten an Bäumen involviert und will eine Liste der aussterbenden Flechten erstellen.

Es geht bei den Flechten um folgende Fragen:

1. Was sind Flechten?
2. Wovon leben sie?
3. Wo kommen sie vor?
4. Sind sie schädlich?
5. Was ist ihre Funktion

1. Im 18. und 19. Jahrhundert wurde herausgefunden, dass es sich um eine Symbiose von Pilzen und Algen handelt.

Die Alge betreibt die Photosynthese und bereitet Energie für beide Partner. Die Pilze bilden den Lebensraum und schützen die Alge vor Austrocknung.

Flechten wachsen pro Jahr nur millimeterweise. Sie sind empfindlich gegen Luftschadstoffe. Es gibt unterschiedliche Arten, je nach Form unterscheidet man Blattflechten, Strauchflechten, Bartflechten, Krustenflechten, etc. Es gibt etwa 16000 Arten, davon in der Schweiz ca. 2000, auf Obstbäumen über 160.

2. Sie sind bescheiden und brauchen lediglich Wasser, Luft und Licht. Sie nehmen Mineralstoffe aus der Luft und Wasser vom Regen. Sie brauchen keine Erde. Sie sind Hungerkünstler. Bei Trockenheit besteht ein latentes Leben, das bei Wasserzufuhr wieder erwacht.
3. Sie kommen fast überall vor. Es herrscht ein starker Konkurrenzdruck gegenüber höheren Lebewesen, weil diese schneller wachsen. Flechten sind Lückenbüsser und gedeihen dort, wo sonst nichts wächst.

Auch der Mensch zerstört die Lebensräume für Flechten wie z.B. Bäume oder Mauerlein. Sie sind sehr anpassungsfähig gegen Temperaturschwankungen und durch Wärme oder Kälte kaum zu töten. Sie sind aber extrem empfindlich auf Luftverschmutzung.

4. Flechten sind nicht schädlich. Sie nehmen dem Baum nichts weg.
5. In unserer Gesellschaft sind die Flechten in ihrer Nützlichkeit beschränkt. Sie sind z.T. essbar, dienen als Heilmittel und auch zur Giftherstellung, auch Färbemittel. Im Ökosystem bieten sie Unterschlupf und Nahrung für Insekten. Das Rentier kann sich von Flechten ernähren. Sie sind ein Indikator für die Luftqualität.

Wir danken Frau Roth für diesen mit Diapositiven untermauerten und lehrreichen Vortrag.

Der Feuerbrand von Herr Vogelsanger, 26.01.99

Der Feuerbrand ist eine sehr gefährliche Krankheit des Kernobstes und einiger nah verwandter Zier- und Wildgehölze, hervorgerufen durch das Bakterium *Erwinia amylovora*. Das Bakterium tritt, übertragen von Insekten, über die Blüte in die Pflanze ein. Ein anderer Infektionsweg erfolgt über Verletzungen z.B. bei der Baumpflege.

Befallen werden Pflanzen aus der Gruppe der „apfelähnlichen“ Rosengewächse, d.h. wilde oder kultivierte Pflanzen, welche Früchte mit einem Kerngehäuse und einer Fliege entwickeln. Dazu gehören Kernobst wie Äpfel, Birnen, Quitten, Zierpflanzen wie Cotoneaster, Feuerdorn und Scheinquitte oder Wildpflanzen wie Weissdorn, Mehlbeerbaum oder Vogelbeerbaum. Die Verteilung auf die verschiedenen Pflanzenarten ist von Jahr zu Jahr verschieden. 1998 waren besonders Quitten und Birnen befallen. Steinobst wird nicht befallen.

Für die Verbreitung notwendig sind Blüten, Feuchtigkeit und Insekten. In erkrankten Pflanzen überwintert der Feuerbrand in der Rinde. Im Frühling vermehren sich die Bakterien und werden in Form von Schleimtröpfchen ausgeschieden. Diese sind anfänglich milchig weiss und verfärben sich mit der Zeit rot-braun. Kurze Zeit nach der Infektion welken Blüten und Triebe. Die befallenen Zweige sterben ab und verfärben sich braun bis schwarz und machen einen verbrannten Eindruck. Schliesslich stirbt die Pflanze ab. Eine Behandlungsmethode gibt es nicht. Befallene Pflanzen müssen unverzüglich verbrannt werden.

Der Feuerbrand wurde in Amerika vor 200 Jahren beobachtet. 1957 wurde er erstmals in Europa festgestellt. Die Verbreitung erfolgte über Dänemark, Niederlande, Belgien, Frankreich und Deutschland. Nach 1980 ist der Feuerbrand unmittelbar an unserer nördlichen Landesgrenze aufgetreten und 1989 trat die Krankheit erstmals in der Nordostschweiz auf Cotoneaster auf. Seit 1997 wurden in der Schweiz mehrere Infektionen festgestellt, so z.B. im Kanton Luzern sowie im Toggenburg. In der Westschweiz kommt der Feuerbrand bis jetzt nicht vor.

Da es sich beim Feuerbrand um eine gemeingefährliche Krankheit handelt, besteht sowohl eine Melde- wie eine Rodungspflicht. Ausserdem dürfen die gefährdeten Wirtspflanzen nicht importiert werden. Allenfalls ist eine zweijährige Quarantäne einzuhalten. Baumschulen werden oder sollten kontrolliert werden. In befallenen Gebieten können vorsorgliche Rodungen von Cotoneaster oder Anbaubeschränkungen verfügt werden. Auch muss verboten werden, Bienen zu verstellen. Werkzeuge, die bei erkrankten Pflanzen zum Einsatz gelangen, müssen sterilisiert werden. Scheren und Messer werden wähen 30 Minuten in Lysetol 4% oder Weingeist 70% getaucht. Sägen sollen abgeflammt werden. Anschliessend sind sie mit Weingeist oder Lysetol 15% zu besprühen. Hände sind mit Sagrosept oder Sterillium zu desinfizieren, Stiefel abends mit heissem Wasser zu reinigen und zu besprühen wie Sägen, Überkleider sind zu wechseln.

Bei Verdacht auf Feuerbrand ist unverzüglich Meldung an eine Zentralstelle für Pflanzenschutz resp. Obstbau oder an die Eidgen. Forschungsanstalt Wädenswil zu erstatten. Für Graubünden hätte diese Meldung über Tel. 081 323 12 01 zu erfolgen. Die Diagnose wird im Labor gesichert. Die Zentralstelle ist für eine fachgerechte Beurteilung besorgt und ordnet die notwendigen Massnahmen an.

Der Nähr- und Gesundheitswert des Apfels von F. Schumacher, 1.02.2000

Als Einstieg zu seinem Vortrag zeigt uns Herr Schumacher zunächst eine interessante Tonbildschau zum Thema „Obst in der Schweiz“. Anschliessend geht er näher auf das Vortragsthema ein: der Apfel liefert Flüssigkeit und Energie. Der Flüssigkeitsgehalt liegt bei 85-88%. Die Energie besteht aus Kohlenhydraten, Eiweissen und Fetten. Bei den Kohlenhydraten handelt es sich anteilmässig besonders um Zucker. Der Zuckergehalt liegt bei 11%. Diese 11% teilen sich in 6% Fructose, 2% Glucose, 3% Saccharose auf. Der Eiweiss- und Fettgehalt können mengenmässig praktisch vernachlässigt werden. Weitere Bestandteile des Apfels sind Fruchtsäuren (Apfel-, China- und Zitronensäure), Mineralstoffe wie Kalium, Kalzium, aber kaum Natrium, ferner Spurenelemente wie Phosphor, Kupfer, Eisen, Vitamine wie v.a. Vit. C, aber auch A, B1, B2 und Folsäure. Ferner sind enthalten Gerbstoffe, Pektine, Farb- und Aromastoffe.

Zu den Kohlenhydraten gehören auch Cellulose und Pektine. Ihr Anteil ist normalerweise gering. Pektine können aber vermehrt vorhanden sein bei unreifen Früchten. Sie verhindern beim Süssmost den Klärprozess.

Cellulose ist für den menschlichen Organismus unverdaulich. Dennoch ist sie als Ballaststoff für die Verdauung wichtig.

Schliesslich macht der Referent noch auf den Apfelessig aufmerksam. Er kann u.a. auch als Digestivum oder Aperitif genossen werden, dient aber offenbar auch sonst als Prophylaktikum für alles Mögliche.

Am Schluss des Vortrages haben die Mitglieder die Möglichkeit, sich mit allerlei nützlichen Broschüren einzudecken. Sie werden unter folgenden Titeln angeboten: Fruchterezepte, Einfrieren von Lebensmitteln, Heisseinfüllen und Sterilisieren, Kochvergnügen und Tafelfreuden mit Gemüse, Kartoffeln und Obst, Dörren und schliesslich Essig.

Der Vortrag hat unsere Erwartungen voll erfüllt und wir haben einiges Neues gelernt.

Kulturlandschaft Domleschg von Esther Bräm, 30.01.01

Vorgängig zur Abwicklung der statutarischen Geschäfte orientiert uns Frau Esther Bräm in anschaulicher Weise mittels Projektion von ausserordentlich gelungenen Diapositiven das Projekt „**Kulturlandschaft Domleschg**“ ein Projekt des **Fonds Landschaft Schweiz**. Das Projekt war für die Zeit von 1996-2001 vorgesehen und wird dieses Jahr auslaufen. Es wird eine Trägerschaft für die Fortführung des Projekt gesucht.

Unsere Landschaft ist z.T. geprägt durch naturnahe Bewirtschaftung früherer Generationen. Dazu gehören kleinflächige Terrassierungen und Parzellierungen, Hecken und Weiden. Besonders die Hecken bedürfen heute der Pflege, da die sie überwuchernden Eschen nicht mehr als Energiespender zum Eigenbedarf genutzt werden und drohen, die Hecken zu dominieren. Wichtig ist auch, dass nicht bis an die Hecken heran Jauche ausgebracht wird. Die Vögel, die in den Hecken brühten, benötigen in unmittelbarer Nähe Magerwiesen mit einer Vielfalt von Blumen und Gräsern als Nahrungsgrundlage für die Aufzucht der Jungvögel.

Aber auch dort, wo nicht mehr geweidet wird, wie z.B. in der Scheidhalde, drohen die Weideflächen, die gleichzeitig auch Trockenstandort für eine reichhaltige Flora sind, durch wildes Überhandnehmen von Gehölzen, verloren zu gehen.

Zum Projekt gehören auch Sanierungsarbeiten an Trockenmauern, welche z.T. vom Erscheinungsbild einen kulturellen Wert haben, aber auch Unterschlupf für zahlreiche Kleinlebewesen bieten.

Der Vortrag fand reiches Interesse, und es wurde in der Diskussion noch auf einige Punkte eingegangen.

Bienenhaltung im Hängekorb von Martina Mändli, 29.02.02

Vorgängig zur Abwicklung der statutarischen Geschäfte kommen wir in den Genuss eines Vortrages über Bienenhaltung im Hängekorb. Referentin ist Frau Martina Mändli.

Frau Mändli ist Mitglied unseres Vereins. Sie hat sich nicht durch Imkerkurse mit der Materie vertraut gemacht, sondern ist über ihren Ehemann dazugekommen. Frau Mändli berichtet zuerst über den Jahresablauf im Bienenvolk. Wenn im März die Brut beginnt, sollte mindestens eine Temperatur von 12 Grad in der Brutstätte herrschen. Das Honigsammeln beginnt im Mai, z.B. vom Löwenzahn. Im Mai/Juni wird der Blütenhonig eingebracht, während im Juli die Möglichkeit für Waldhonig besteht.

Der Honig ist nicht nur ein köstliches und wertvolles Nahrungsmittel. Es kann auch zur Wundbehandlung benutzt werden. Es wirkt osmotisch, antiseptisch und proteolytisch.

Im August kann damit begonnen werden, den Honig aus den Waben zu entfernen. Anschliessend beginnt die Fütterung. Durch das Einbringen von Zuckerwasser fallen im Winter weniger Ballaststoffe an. Gleichzeitig mit der Fütterung kann auch die Varoabehandlung erfolgen. Bis Mitte September sollten diese Arbeiten abgeschlossen sein. Frau Mändli demonstriert nun mittels eines mitgebrachten Bienenkorbes, wie die Bienenhaltung in dieser für uns ungewohnten Weise sich abwickelt, wie die Waben und deren Aufsätze eingebaut werden u.a. mehr. Die Bienenkorbbhaltung eignet sich dort, wo nur mit einzelnen Völkern gearbeitet wird und man auf einen eigentlichen Bienenstand verzichten will. Frau Mändli ist es gelungen, die Anwesenden mit ihren interessanten und nicht alltäglichen Ausführungen in Neuland einzuführen. Wir danken ihr bestens dafür.

Chronographie Obstverein Mittelbünden 1993-2003

Die Angaben stammen ausschliesslich aus dem Ordner Obstverein 1993-2002 von Peter Umiker, Präsident von 1996-2002.

Darin enthalten sind die Spesenabrechnungen des Präsidenten, die durchgeführten Veranstaltungen, die Adressen der Mitglieder, die Einladungen und Protokolle der Vorstandssitzungen, die Einladungen und Protokolle sowie die Jahresrechnungen und Präsenzkontrolle der jährlichen Generalversammlungen, die Jahresberichte der Präsidenten, die Korrespondenzen, diverse Sortenlisten, die Sortenbestimmungen von Dr.Stoll, Angaben über das Arboretum, Angaben über die Gründungszeit, die Statuten und Medienberichte.

1993

- 15.02.1993 Einladung von Peter Umiker an bekannte Öbster: Diskussionspunkte sind:
- * Erstellen einer Kartei mit Standort der Sorten
 - * Erhaltung der am meisten gefährdeten Sorten durch Pfropfen
 - * Suche von Standorten für junge Bäume
 - * Sortenbestimmung noch unbekannter Sorten
 - * Gründung eines Vereins(z. B. Obstbauverein)
 - * Organisation von Kursen (Schnitt, Pfropfen)
 - * Zusammenarbeit mit Fructus und Pro Spezie Rara
- 19.04.1993 Sitzung Interessengemeinschaft Obstverein Mittelbünden
Anwesend sind:
- * Letizia Conrad, Sils
 - * Rudolf Künzler, Sils
 - * Erika Schreiber, Chur
 - * Christian J. Schreiber, Chur
 - * Erwin Tschärner, Rodels
 - * Susanne Tschärner, Feldis
 - * Peter Umiker, Fürstenaubruck
 - * Urs Veragut, Thusis
- 17.05.1993 Sitzung Interessengemeinschaft Obstverein Mittelbünden
Überarbeitung Statutenentwurf
- 11.06.1993 Gründungsversammlung des Obstvereins Mittelbünden
Der erste Vorstand des Vereins:
- | | |
|----------------------|---|
| * Präsident | Frau Susanne Tschärner, Feldis |
| * Vize- Präsident | Herr Peter Umiker, Fürstenaubruck |
| * Aktuar | Herr Urs P. Veragut, Thusis |
| * Kassier | Herr Mario Lippuner, Thusis |
| * Beisitzer | Herr Erwin Tschärner |
| * Rechnungsrevisoren | Frau Silvia Beni, Thusis
Herr Franz Pfeiffer |
- Stammrunden werden eingeführt
Der Kassier erhält den Auftrag ein Konto zu eröffnen
- 07.09.1993 Demonstration F. Schumacher, SVOT, Mosten zu Hause. Es wurden durch Herrn Schumacher verschiedene Kleinpressen und Pasteurisierunggeräte vorgeführt.

1994

- 24.01.1994 Mitgliederbestand : 72 Mitglieder
- Frühling 1994 Peter Umiker pflanzt im Auftrag des Obstvereins ca. 40 Niederstammbäume mit 20 verschiedenen lokalen Sorten im Arboretum
- 15.02.1994 Gemeinde Thusis, als neuer Eigentümer von Caviezels Gärtli wird schriftlich aufmerksam gemacht, dass auf dem Grundstück die Apfelsorte Schöner von Gottstadt gedeiht. (sehr seltene Sorte)
- 3 Baumpflegekurse organisiert mit Bioterra insgesamt 22 Teilnehmer
- 21.03.1994 **GV**, Vortrag W. Monstein, Welt der Bienen
Finanzkompetenz des Vorstandes wird auf 1000.- Franken pro Jahr festgelegt
- 18.04.1994 Stamm, Freie Diskussion.
- 16.05.1994 Stamm, Thema: Nützlinge – Schädlinge
- Mai 1994 Spontanes Treffen für eine Blustwanderung im Domleschg
- Stammrunden, mit Themen wie Bienen, Vögel, Nützlinge, Amphibien, Lagerhaltung, Sortenbestimmung
- 13.06.1994 **GV**, Statutenänderung , betreffend Integration Verein der gärlösen Obstverwertung
GR
- 20.06.1994 Stamm, Besichtigung des Arboretum von Peter Umiker
- 08.10.1994 Weiterbildung Süssmoster, Referent Fritz Schumacher SVOT, Thema Süssmostgebilde, 10 Teilnehmer
- Okt. 1994 Organisation Mostobstbörse und Süssmostkurs
- 17.10.1994 Stamm, Zum Bestimmen, Vergleichen, Verwenden, werden Äpfel und Birnensorten mitgebracht
- Die Pflanzkosten für das Pfropfen der Sorten aus dem Arboretum Für Dritte übernimmt der Verein
- 21.11.1994 Stamm, Thema: Wie überwintern? Sorten, Temperatur, neue Methoden
- Ende 1994 Peter Umiker sucht für einen Imker dringend Standplätze auf Frühling 95

1995

- 16.01.1995 Stamm, Freier Abend zur Diskussion und Gedankenaustausch
- Baumschnittkurs für Anfänger
- Baumschnittkurs für Fortgeschrittene
- 20.02.1995 Stamm, Vortrag M. Lippuner, Amphibien Teil 1
- 20.03.1995 **GV**, Vortrag M.Goerre, Neuzüchtungen von schorfresistenten Apfelsorten
Rudolf Künzler, Vorlesung von Ausschnitten aus einer Regelung von 1775
betreffend Rechte und Pflichten im Baumgarten
- 24.04.1995 Stamm, Vortrag M. Lippuner, Amphibien Teil 2, Besuch von Tscharners Biotop mit
Inhalt
- 29.04.1995 FRUCTUS Blueschtfahrt in den Thurgau. Interessierte Mittelbündner Obstler
organisieren sich und erleben einen schönen Tag
- 15.05.1995 Stamm, Freier Abend zum Gedankenaustausch
- 19.06.1995 Stamm, mit Peter Umiker, Schädlinge/ Nützlinge, Feldbesichtigung
Dia E. Tscharner, Domleschger Obstanlagen
- Sept. 1995 Aufruf von Peter Umiker zur Mithilfe um das Arboretum an einen sicheren und
definitiven Ort zu zügeln
- Sept. 1995 Kennen lernen von Obstsorten und Degustation Hotel Reich
- 18.09.1995 Erster Herbst-Stamm hat beschlossen den Stammmodus zu ändern. Neu werden 4-5
Abende mit Sachthemen und Referaten veranstaltet. Dazwischen bleibt es den
Mitgliedern überlassen sich jeden 3. Montag im Monat im Reich zu treffen
- 22.09.1995 Weiterbildung Süssmoster , Besuch Kundenmostereien im Raum Uznach und
Mostorama Wädenswil
- 21.10.1995 Fronarbeit Arboretum
- 28.10.1995 Fronarbeit Arboretum (Verschiebungsdatum 4.11.1995)

1996

- 15.01.1996 Dias von Erwin Tschärner, Obstbäume, Landschaften, Obstsorten
- Baumschnittkurs, 3 Kurse
- Repetitionskurs
- 12.02.1996 Die Organisation Fructus hat zu ihrem 10-jährigen Jubiläum jedem Kanton fünf Obstbäume einer für diesen Kanton typischen, aber seltenen Apfelsorten geschenkt. Zwei dieser Bäume sind vom Plantahof an den Obstverein weiter gegeben worden und einen von diesen haben wir der Almenser Jugend verschenkt. Es handelt sich um die Sorte Obenauf, gezüchtet anfangs des letzten Jahrhunderts von Ulrich Kiebler, Obstbaukommissär am Plantahof.
- 17.02.1996 Freier Gedankenaustausch , Diskussion, Rest. Reich
- 18.03.1996 Frau Susanne Tschärner tritt als Präsidentin ab
GV, Vortrag M.Bosshard, PRO SPEZIE RARA, stellt seine Arbeit vor
Neuer Präsident wird Peter Umiker, Vize wird Erwin Tschärner, Neues
Vorstandsmitglied wird Rico Dirnberger
Verdankung an Frau Erika Lippuner, weil Sie den Versand macht
Mitgliederbestand: mehr als Einhundert
- 20.03.1996 Auf dem Golfplatz Ems werden ca. 50 Obstbäume auf der Grundlage Booskop zum
Umpfropfen gepflanzt
Unser Verein ist grundsätzlich bereit beim Projekt Kulturlandschaft Domleschg mit
zu arbeiten
Erwin Tschärner wird an Stelle von Peter Umiker zum Vizepräsident gewählt
- April 1996 Pfropfkurs, P.Umiker
- 04.05.1996 Exkursion, organisiert von Fructus und Obstverein Mittelbünden in das Domleschg.
Besuch Obstgarten und Weinberg mit alten Sorten von Rudolf Künzler in Sils i.D.
Wanderung von Scharans nach Almens und weiter über Rietberg nach Rodels.
Besuch Reberg E. Mark und Hochstammobstanlage Rothenbühler in Ortenstein, ca
20 Teilnehmer
- ab Juni 1996 Keine Stammrunden mehr
Im Auftrag des Kantons Graubünden soll eine Studie erarbeitet werden, wie der
Hochstammobstbau gefördert werden kann
- Juni 1996 Repetitionskurs Süssmoster
- Juni 1996 Kurs Sommerschnitt, P. Umiker
- Juli 1996 Beratungsbesuch angeboten für alle Mostereien im Kanton GR: Ilanz Scharans,
Zizers, Malans, Schiers
- 25.09.1996 Beratungsbesuche der Mostereien mit Peter Umiker und Fritz Schumacher. Im
Auftrag des Kantons soll der Obstverein unter Anderem die
Obstverwertungsbetriebe erfassen und Verbesserungsvorschläge machen.

- 12.Okt.1996 Obstbestimmungstag in der Turnhalle Rodels. Sortenbestimmung durch die Herren Syfrig und Müller. Anschliessend Ausstellung der Äpfel und Birnen. Die Standorte der seltenen Sorten werden katalogisiert.
- 15.10.1996 Faltbroschüre, Druckerei Klinik Beverin
- 25.10.1996 Regionalmarkt Thuis, Obstverein als offizieller Gastaussteller. Information, Most herstellen und backen von Apfelküchlein. Obst und Mostverkauf durch Produzenten wäre erwünscht.
- Dez. 1996 Baumschnittkurs

1997

- 15.01.1997 Kennen lernen seltener Apfelsorten, Degustation
- Jan.1997 Baumschnittkurs
- 8.02.1997 Repetitionskurs
- 11.02.1997 Öffentlicher Vortrag: Maikäfer und Engerlinge: Alte Bekannte schaffen neue Probleme von Dr. J. Baumgärtner, Landwirtschaftsamt GR, Teil 1 Entwicklungszyklus
- 25.03.1997 **GV**, Vortrag V.Luzi, Landwirtschaftlicher Beratungsdienst Jenaz, Maikäfer- und Engerlingsbekämpfung durch Kulturmassnahmen oder mit biologischen Massnahmen, Teil 2 Bekämpfung
- 19.08.1997 Exkursion, Rheinbaumschulen Buchs, Herr Markus Kobelt
- 21.09.1997 Pflöpfreiser: Bestellungen werden von Peter Umiker aufgenommen
- Etiketten aus Alu zur Beschriftung neuer und alter Obstbäume, aller Sorten werden vom Erwin Tschärner abgegeben. Preis sfr.1.20 pro Stk.
- 04.10.1997 Fahrt ins Blaue, Malans und Fläsch, Bio Weine, Besuch alter Torkel
- 15.12.1997 Für das Projekt Kulturlandschaft Domleschg wurden ca. 100 Obstbäume gepflanzt
- Dez. 1997 Baumschnittkurs

1998

- Jan. 1998 Baumschnittkurs
- Feb. 1998 Repetitionskurs
- 10.02.1998 Dia Vortrag Dr.Meier, Malans, Vögel in Obstgärten
Repetitionskurs Süssmoster im Kt. St.Gallen
- 01.04.1998 **GV**, Vortrag I. Roth, Biologin, Baumbewohnende Flechten
- 17.10.1998 Exkursion Burgdorf, Nationale Sortenausstellung
Erstellen einer Plakatwand für Burgdorf

1999

- 26.01.1999 **GV**, Vortrag Herr Vogelsanger Feuerbrand
Statutenänderung: Finanzkompetenzen des Vorstandes werden für einmalige Ausgaben auf 500.-Fr. und eine solche für wiederkehrende Ausgaben auf 200.- Fr. festgelegt
Unser Verein wird anstelle von Peter Umiker Mitglied des Süssmostereiverbandes des Kt. St.Gallen
- Jan. 1999 Baumschnittkurs
- 1999 Diverse Veranstaltungen fallen ins Wasser: Repetitionskurs Baumschnitt, Pfropfkurs, Besuch beim Obstverein Trin
- 23.02.1999 Zusammenfassung vom Vortrag über den Feuerbrand vom 26.01.1999 wird an die Mitglieder versendet
- 14.06.1999 Projekt Fläsch: Birnbaumallee, Beratung, Lieferung
- 04.09.1999 Exkursion, Schaffhauser Randen

Bildung Arbeitsgruppe Obstsorten. Ziel: Sorten kennen lernen, seltene Sorten suchen und erhalten. Ansprechpartner für Interessenten Gaudenz Zanetti, Zizers.
Auf Grund einer Anfrage von der SKEK, die eine Zusammenarbeit wünscht

Repetitionskurs Süssmoster, Salez/SG

2000

- Jan. 2000 Baumschnittkurs
- Jan. 2000 Repetitionskurs Baumschnitt
- 01.02.2000 **GV**, Vortrag, F. Schuhmacher: Nähr- und Gesundheitswert des Apfel
Frau Silvia Beni als Rechnungsrevisorin zurückgetreten
Anstelle wird neu gewählt: Albin Hager, Pratval
- 04.04.2000 Vortrag, Herr Zink, Andermatt Biocontrol, Biologische Schädlingsbekämpfung
- Mai 2000 Exkursion Trin, Gast beim Landschafts- und Obstpflegeverein
- 04.07.2000 Bericht von Gaudenz Zanetti über die Tagung SKEK
- 10.10.2000 Degustation der Früchte aus der Sortensammlung. Zusammenstellung der
Bewertungen von Rico Dirnberger
- Repetitionskurs Süssmoster, wegen mangelndem Interesse wird kein Kurs angeboten,
die Bündner Süssmoster werden auf den Kurs im Kt. St. Gallen verwiesen

2001

- 30.01.2001 **GV**, Vortrag E.Bräm, Kulturlandschaft Domleschg
- Mai 2001 Abendexkursion mit Landschaft- und Obstpflegeverein Trin im Domleschg
- 22.09.2001 Exkursion von Fructus, Besuch der Baumschule Toni Sutter, Nutzgarten Schloss
Wildegg
- Repetitionskurs Süssmoster
- Keine Baumschnittkurse wegen geringer Nachfrage
- 04.12.2001 Die Fruchtpresse wird nicht mehr pauschal für alle Mitglieder abonniert
- 31.12.2001 Mitgliederbestand: 103

2002

- 29.02.2002 **GV**, Vortrag M.Mändli, Jahresablauf im Bienenvolk, Bienenhaltung im Hängekorb
Zwei neue Vorstandsmitglieder: Kassierin: Frau Erika Lippuner
Beisitzer: Hugo Casparis
- 25.10.2002 Regionalmarkt Thusis, Ehrengast, Sortenausstellung, Sortenbestimmung,
Frischmost-Ausschank
- 19.11.2002 Exkursion: Tropenhaus Ruswil, Distillerie Willisau

2003

- 27.01.2003 **GV**, mit Zauberkünstler A.Nigg, Dörrerei Mastrils
Peter Umiker gibt das Präsidium ab und scheidet aus dem Vorstand aus
Neu im Vorstand: Monika Kaiser-Benz, Co-Präsidium
Thomas Egli, Co-Präsidium
- 02.10.2003 Ausflug mit IG Obst Surselva zum Sortengarten in Roggwil und zur Mosterei Möhl
mit Museum in Stachen/TG
- 06.11.2003 Artikel im Pöschli „Vielfalt der Obstsorten“ mit Kursausschreibung
- 13.11.2003 Sortenbestimmungskurs in Thusis mit Gaudenz Zanetti in Zusammenarbeit mit der
Arbeitsgruppe Hochstammobstbau
- Dez. 2003 Neuer Flyer

Fürstenaubruck, 5.Febuar 2004

Obstverein Mittelbünden
Sekretariat Erika Lippuner
Ober Ruvria 10
7430 Thusis
081 651 17 23