



## ARCHE NOAH

### Obstkultur in den Waldämtern

Die Selbstversorgung über das ganze Jahr hindurch war in den Waldämtern sehr wichtig. So entstand eine enorme Vielfalt an Obst für unterschiedliche Verwendungszwecke.

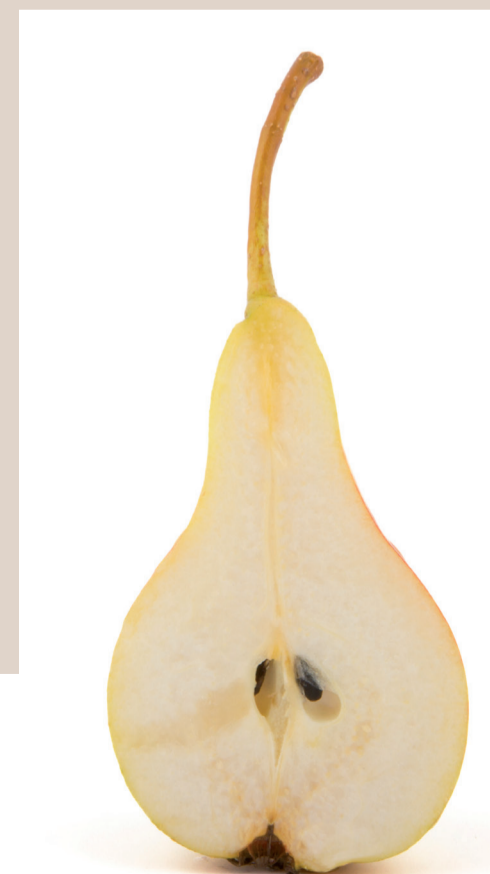
Die Eigenversorgung mit Tafelobst, Saft und Most über das ganze Jahr hindurch stand im Vordergrund. Daher findet sich bei jedem Hof eine durchdachte Mischung aus Frühäpfeln, Herbst- und Lagerobst, wobei das Hauptaugenmerk auf Tafelobst lag. Reine Mostobstgärten (Mostbinnen, Mostäpfel) findet man nicht.



Auffallend ist der hohe Anteil an Sommer- und Herbstsorten (Gravensteiner, Apfel aus Croncels, Klarapfel). Der Grund liegt wohl im rauen Klima. Frühreifende Sorten bringen auch in einem kühlen Sommer verlässlich süße Früchte, spätreifende Lagersorten können da schon mal ungenügend ausreifen und zu wenig Zucker zur Mostbereitung ausbilden.

Die Anlagen aus den 30er Jahren unterscheiden sich im Sortenspektrum stark von denen aus den 50er und beide wiederum von denen aus den 80er Jahren. In den ältesten Gärten finden sich die meisten Raritäten. Wie zum Beispiel den Cludius Herbstapfel, den Edelrambour von Winnitza und die im Rahmen dieser Veranstaltung getauften Obstsorten: Köstlicher Langstiel, Spitzapfel, Nancy und den Eisengrabner Bananenapfel.

Die alten 70- bis 80jährigen Obstbäume wurden durchwegs von den Großeltern oder Urgroßeltern selber veredelt und gepflanzt, das erzählen die heutigen Besitzer und krumme Stämme und hohe Veredelungsstellen weisen darauf hin. Ein Zukauf von Obstbäumen war ab den 1950er Jahre stärker verbreitet und Gärten aus dieser Zeit zeigen die damaligen Modesorten wie zum Beispiel Boskoop, Berner Rosen, Goldparmäne, Berlepsch, Weißer Klarapfel.



MIT UNTERSTÜTZUNG VON BUND, LAND UND EUROPÄISCHER UNION



Europäischer Landwirtschaftsfonds für die Entwicklung des ländlichen Raums: Hier investiert Europa in die ländlichen Gebiete.

