

# Fruchtbare Entdeckungsreise

### Entdecken und Erleben

- Starten Sie an der nordöstlichen Ecke des Heiternplatzes zu einem beschilderten Rundgang von etwa einer Stunde (reine Marschzeit 15 Minuten).
- Erfahren Sie einen kleinen und feinen Ausschnitt aus dem Obstsortengarten Zofingen.
- Schauen Sie 18 Obstsorten und Bäume an. Verweilen – nachschlagen – lesen
- Nehmen Sie das Büchlein mit nach Hause.



## ProSpecieRara

ProSpecieRara ist eine schweizerische Stiftung, die 1982 gegründet wurde und seither erfolgreich die Erhaltung von seltenen Kulturpflanzensorten und Nutzierrassen fördert. Die Geschäftsstelle befindet sich in Aarau. Mit drei Aussenstellen in Genf und im Tessin ist die Stiftung auch mit der West- und Südschweiz verbunden. Derzeit beschäftigt sie rund 20 Angestellte, die meisten in einem Teilzeitpensum. ProSpecieRara stützt sich bei ihrer Arbeit auf das unermüdliche Engagement ihrer Aktivmitglieder, auf Gönner und Sponsoren sowie Projektgelder des Bundes. Mit dem Schaunetz, zu dem auch der Obstsortengarten Zofingen gehört, macht die ZEWO-zertifizierte Stiftung ihre vielfältigen Sortengärten und Arche-Höfe der Bevölkerung zugänglich.

Unterstützen Sie die Arbeit von ProSpecieRara!

- werden Sie Gönnerin oder Gönner
- übernehmen Sie eine Baum- oder Tierpatenschaft
- halten Sie rare Tierrassen oder pflanzen Sie seltene Sorten

ProSpecieRara Schweizerische Stiftung für die kulturhistorische und genetische Vielfalt von Pflanzen und Tieren

Pfrundweg 14 | 5000 Aarau

Tel. +41 (0)62 832 08 20 | Fax +41 (0)62 832 08 25

info@prospecierara.ch | www.prospecierara.ch | PC 90-1480-3

## 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 bei heftigen Winden wegen Astbruchgefahr besser nicht betreten. Mit 700 Hochstamm-Obstbäumen ist der Obstsortengarten Zofingen wohl der grösste zusammenhängende Obstgarten des

schweizerischen 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 ProSpecieRara



**Bäriker** Auch «Islibirne» 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 weit über hundert Jahren wur-



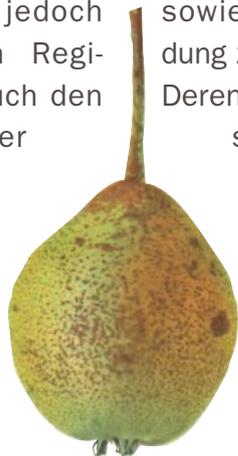
de er gepflanzt und durchläuft jetzt die letzte Lebensphase. Im Idealfall kann er noch 20 bis 30 Jahre grünen und fruchten. Seine bis weit hinaus grobborkigen Äste verraten das hohe Alter. Nun ist der Baum Lebensraum, Wohnung und Nahrungsquelle für unzählige Lebewesen und Organismen. Alle zwei Jahre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

**Mirabelle aus Nancy** Nach der Überlieferung soll **diese uralte Sorte** schon im 15. Jahrhundert durch den König René I. von Anjou nach dem heutigen Frankreich gebracht worden sein als «aus dem Orient» stammend. 1888 wurde erstmals der Zusatz «aus Nancy» schriftlich festgehalten. Nur zwei der acht bekannten Mirabellensorten sind in der Schweiz verbreitet: neben der weitaus häufigeren «Nancy», die frühere «Mirabelle von Flotow». Dazu wurde auch die «Frühe Mirabelle von Bergthold» in Titterten BL gefunden. Im Volksmund werden indessen alle gelben, kleinen



Rundpflaumen als «Mirabellen» bezeichnet. Die reife Frucht ist kurzoval regelmässig geformt, meistens mit blauroten Bäckchen. Je nach Jahreswitterung und Lage sind die Mirabellen Anfang August bis Mitte September reif. Voll entwickelt schmecken sie sehr süss und aromatisch und eignen sich zum Rohgenuss und bestens für die häusliche Verwertung. Gebrannt ergeben sie ein vorzügliches Destillat. **Unser Baum** hat noch keine Früchte getragen. «Mirabelle de Nancy» trägt am geeigneten Standort jährlich. Wann wird es wohl erstmals gelb aus dem Laub leuchten?

**Theilersbirne** 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 «Theiligsbirne». Sie ist normalerweise klein. Mittelhoch 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 «Theiligsbirne» in der Zentralschweiz allgegenwärtig. Der Rückgang hat verschiedenste Gründe. Neben dem



zunehmenden 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 Fruchttäste bilden will. Ob es wohl gelingt, eine schöne Krone zu bilden?

**Jakob Lebel** 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 Apfelküchlein 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 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.

**Berner Rosen** Um 1865 im Wald bei Oppligen BE als Wildling gefunden, wurde **diese Sorte** durch den Baumschulbesitzer 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 bis ins neue Jahr. Im Bernbiet hat die Sorte Kultstatus, doch auch in der übrigen



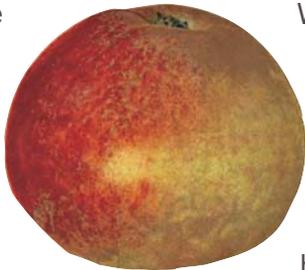
gen Schweiz gehört sie mit «Sauergrauech», «Goldparmäne» und «Gravensteiner» zu den beliebtesten Apfelsorten. **Unser Baum** ist wie alle Vertreter der Sorte anfänglich recht kräftig gewachsen. Nach den recht früh einsetzenden Erträgen lässt der Wuchs aber nach und muss durch Verjüngungsschnitte öfters 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.

**Basler Adler** In der Literatur wird **diese Sorte** als eine angestammte Hauptsorte der Nordwestschweiz bezeichnet. Näheres über die Herkunft ist nirgends zu finden. Im Kirschenbuch des Botanikers Fritz Kobel (1937) wird diese Sorte als «vorzüglliche Handelssorte, für gute Lagen sehr empfehlenswert» beurteilt. Die Fruchtform ist unregelmässig kugelig bis breit herzförmig, die Farbe bei Vollreife völlig schwarz. Der lange Stiel erleichtert das Pflücken. Das Fruchtfleisch ist mittelfest, saftig, süss-säuerlich mit hervortretender Säure, kräftig ge-



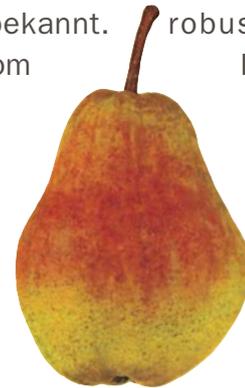
würzt und wohlschmeckend. Der Wuchs ist stark. Sie gehört zu den regenempfindlicheren Sorten. Traditionell ist «Basler Adler» eine beliebte Tafelkirsche, die auch gerne eingekocht wurde. Heute werden die von den Altbäumen noch anfallenden Ernten als Konservenkirschen, oft nicht mal mehr als Brennkirschen verwendet. **Unser Baum** entwickelt sich prächtig. Während im Baselbiet die hochstämmigen Kirschbäume mit den alten Sorten immer rarer werden, nimmt hier erfreulicherweise die Anzahl der Bäume durch jährliche Ersatz- und Neupflanzungen leicht zu.

**Boskoop** 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 Herbst, sind jedoch direkt ab Baum noch ziemlich 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 bringt reiche Ernten hervor. 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.

**Williams** 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 nur mittelgrossen Birnen, welche vor der Essreife ins Lager gebracht werden sollen. Nur so baut sich das typische, feine Gewürz auf. Obwohl im Naturlager nur 1 bis 2 Wochen haltbar, lohnt der regelmässige Ertrag und die innere Qualität den Anbau. Als Tafelbirne sowie für alle Arten der Verarbeitung und Konser-



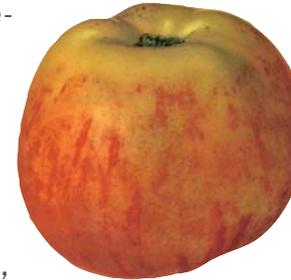
virung erfreut sich die «Williams» grosser Beliebtheit. Auf der «Reute» in Zofingen sind die standörtlichen Gegebenheiten für den Hochstammanbau und dem entsprechend für robustere Sorten geeignet. Deshalb können hier bei anspruchsvollen Sorten wie «Williams» der Ertrag und die Fruchtgüte von Jahr zu Jahr recht unterschiedlich sein. Es wird sehr 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?

**Jonathan** 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, säurereicheren Sorten zusammen gemostet. Die Äpfel reifen Ende September, sind dann



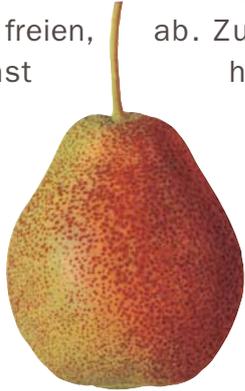
druckfest und halten sich bis März. Die Sorte ist ausgesprochen mehltauanfällig, jeweils zu erkennen an den wie mit Mehl bestäubten Blättern und Triebenden. Auch die sortentypische Schwachwüchsigkeit ist an **unserem Baum** aufgrund seines dichten Flechtenbewuchses gut zu erkennen. Vor ein paar Jahrzehnten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

**Gravensteiner** 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. **Unser Baum** wurde von den Baumwärttern zurück geschnitten, die wuchtigen, aber nicht mehr kerngesunden Äste über dem Grasweg wurden erleichtert. Trotz teils hohler Äste ist die Gefahr von Astbrüchen nun gebannt. So kann der Baum noch manches Jahr Wohnung und Nah-



rungsquelle für viele Vögel und Insekten sein. Der Grünspecht brütete in seinem Stamm, und die kräftigen, friedlichen Hornissen bauten ihr Nest in einem Spalt. Jungbäume können Altbäume erst nach vielen Jahren vollwertig ersetzen. Deshalb werden hier kränkelnde, abgehende Obstbäume nicht in jedem Fall sofort entfernt und ersetzt. Wenn dies beschlossen ist, wird auf eine andere Obstart gewechselt: nach einem Kirschbaum wird also ein Apfel- oder Birnbaum nachgepflanzt, aber bestimmt nicht wieder eine Kirsche.

**Forellen-Birne** Diese farbenprächtige Herbstbirne stammt wohl aus Frankreich, wo **diese Sorte** schon 1670 erwähnt wurde. In der Schweiz ist sie selten. Zum Gedeihen 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 Punkte, wel-



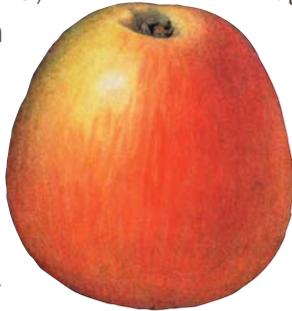
che etwas an die Zeichnung einer Bachforelle erinnern. **Unser Baum** ist für seine Sorte recht gross, denn sobald er zu fruchten beginnt, schwächt sich der anfänglich gute Wuchs ab. Zudem sind Birnbäume heute vielen Schwächungen ausgesetzt – neben Schorf auch Gitterrost und anderen Pilzen und Mikroorganismen.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

**Schweizer Wasserbirne** 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 grobzellig 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 Tragjahren viele Tonnen unter den Bäumen liegen, zur Labung vieler Tiere. Die Sorte gedeiht



in jedem Boden, ist wenig anfällig und deshalb als Pfropfunterlage sehr zu empfehlen. Dreissig Jahre vergehen bis die «Schweizer Wasserbirne» Früchte trägt. Nach fünfzig Jahren befindet sich der Baum im Vollertrag und beschenkt uns alle zwei Jahre reichlich mit Früchten. Ein Baumschnitt ist nur die ersten zehn Jahre nötig, dann wächst der Baum in seine typische 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 prägenden Element der Landschaft.

**Allington Pepping** Diese englische Sorte mit ihren herausragenden Eigenschaften hat ebenfalls einen Platz in den «Reuten» verdient. Der Baumchulist Thomas Laxton zog den Sämling vor 1884 in der Grafschaft Lincolnshire, als Eltern werden Goldparmäne und Cox Orange genannt. Aroma und Geschmack wird als hervorragend beschrieben: als intensiver Fruchtbonbon- oder Ananasgeschmack, als Geschmack eines wunderbaren Obstsalates. Trotz nur mittelschwacher Wuchskraft ist der Allington Pepping robust. Die Äpfel sind mittelgross, gelb



mit braunroter Deckfarbe, werden Ende September pflückreif und halten bis Ende Jahr. **Unser Baum** ist noch jung, er wird nun von den Baumwärtern erzogen und formiert. Die ersten Jahre soll ein Hochstamm zügig wachsen, deshalb ist es besser allfällige Früchte zu entfernen. Wenn der Baum dann ein tragfähiges Gerüst ausgebildet hat, freuen wir uns auf eine Handvoll Früchte und den ersten Bissen: wird das Geschmackserlebnis die Erwartungen erfüllen? Vorerst wünschen wir unserem Allington Pepping gutes Gedeihen und günstige Witterungsverhältnisse.

**Webers Sämling** 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 Allzweckkirsche mittlerer Grösse, die gut und regelmässig trägt. Der Baum verlangt regelmässigen Schnitt, sonst bleiben die Früchte klein und recht fade. **Unser Baum** wird bald seinen Lebenskreis beschliessen. Ob die Meisen wohl auch auf dem dünnen Baum im Nistkasten brüten werden? Die Jungvögel werden hier mit Unmengen von Blattläusen und anderen Insekten versorgt. Damit helfen sie



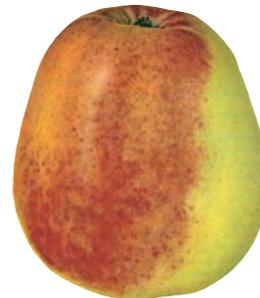
tatkräftig bei der ökologischen Bewirtschaftung mit. Ein gesunder Obstgarten weist wenig Totholz und Hohlräume auf, weshalb das Anbieten von künstlichen Nisthilfen Artenvielfalt und Nützlinge fördert. Noch besser ist jedoch, wenn wie hier in den «Reuten» abgehende Bäume nicht gleich gefällt werden. So entsteht wertvoller Lebensraum mit einem altersmässig gut durchmischten Baumbestand, der Sorten- und Artenvielfalt in einem beherbergt. Hier kann man Einsicht in Zusammenhänge gewinnen und sich Stimmungen und Vorgängen der Jahreszeiten öffnen.

**Attiswiler** 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 weich, saftig und süss. Der Saft ist nicht färbend. Mit über achzig Jahren wird **unser Bawum** nicht mehr grösser. Manche der majestätischen Kirschbäume in diesem Obstgarten sehen krank aus oder sind gar abgestorben. Als Flachwurzler leiden sie stärker unter Trockenis als die tiefwurzelnenden 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.

**Glockenapfel** 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 frischsäuerlichen 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 schwa-



che 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.

**Frühe von Trévoux** Die Augustbirne wurde in Trévoux, nördlich von Lyon (F) 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 schorfanfällig, trägt früh und regelmässig, allerdings nicht überall reichlich. Sie reift früher als die Birnensorte «Williams» ohne al-



lerdings deren geschmackliche 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 rund 90000 Sämlinge an, daraus las er 400 Birnensorten aus. Viele gingen verloren, aber einige Sorten sind heute noch ein Begriff (z.B. «Diels Butterbirne»).

**Gelbmöstler 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 feuerbrandan-



fällig. In den 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 ProSpecieRara seit vielen Jahren zusammenarbeitet und konsequent seltene Sorten pflanzt. Zusammen mit der **Einwohnergemeinde Zo-**

**fingen** unterstützt sie uns tatkräftig bei der Umsetzung der Öffentlichkeitsarbeit.

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

**Impressum** Herausgeberin: © Stiftung ProSpecieRara, Aarau, Oktober 2008, 2. überarbeitete Auflage, Auszugsweiser Nachdruck erwünscht mit Quellenangabe und gegen Belegexemplar | Ideen und Texte: Frits Brunner, Gertrud Burger | Gestaltung, Satz: Esther Schreier, Electronic Publishing, Basel. Umschlag: Reaktor AG, Lenzburg | 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; Votteler Willi (1986): Verzeichnis der Apfel- und Birnensorten. München. Obst- und Gartenbauverlag