

NAP 03-08: Duplikatsammlung für Johannis- und Stachelbeeren in Noflen BE



Der Sammlungsbetreiber Ruedi Glauser mit dem Beerenexperten Martin Frei bei der Besichtigung der Duplikatsammlung und beim Fachsimpeln. Zum Jäten verwendet Ruedi Glauser ein speziell entwickeltes Gerät, welches auch in seiner Baumschule Verwendung findet. Foto: ProSpecieRara anlässlich des Besuchs vom 15. September 2008.

Statusbericht per 31.12.2008

eingereicht am 19.06.2009

ProSpecieRara
Gertrud Burger, Projektleitung
Martin Frei, Beerenexperte
Eva Gelinsky, Sachbearbeiterin
Pfrundweg 14, 5000 Aarau

Betreiber der Duplikatsammlung:
Ruedi Glauser, Glauser's Bio-Baumschule, Limpachmatt 22, 3116 Noflen

Durchzuführende Aufgaben gemäss Artikel 2 des Finanzhilfevertrag vom 12./13.2.2007

1. *Aufbau einer Duplikatsammlung für Johannis- und Stachelbeeren mit 101 Akzessionen bis ins Jahr 2010;*
2. *Sicherstellung der Erhaltung des genetischen Materials in Koordination mit den weiteren Beerensammlungen im Rahmen des NAP;*
3. *Die Duplikatsammlung soll als Schaugarten ausgerüstet werden.*

Methoden und Ergebnisse

1. Aufbau einer Duplikatsammlung für Johannis- und Stachelbeeren mit 101 Akzessionen bis ins Jahr 2010;

Die im Dezember 2007 gelieferten Johannis- und Stachelbeeren aus der Primärsammlung in Riehen (siehe NAP 03-07) wurden eingeschlagen und dann im Frühjahr 2008 ins Freiland gesetzt.

Die Pflanzung erfolgte in Anlehnung an die Wuchskraft der Beerenart innerhalb der Reihe
bei den Stachelbeeren in 60-70 cm Abstand
bei den Johannisbeeren in 70-80 cm Abstand
und bei den schwarzen Johannisbeeren im Abstand von 1 m.

Der Pflanzabstand in der Reihe ist somit etwas kleiner als der im Beerenkonzept empfohlene Abstand von einem Meter für alle Strauchbeerenkulturen. Dafür ist der Abstand zwischen den Reihen höher als im Beerenkonzept, nämlich 3.20 m anstelle der vorgeschlagenen zirka zwei bis drei Metern.

Die Nummerierung der Einzelpflanzen ist systematisch und setzt sich aus der Reihe und Platz-Nr. zusammen. Zum Beispiel 1.023 = Reihe 1 und Platz-Nummer 23. Auf einem Plan sind diese Nummern vermerkt, so dass die Pflanzen aufgrund des Planes und der Sortenliste eindeutig zuzuordnen sind.

Leider sind aber viele Stecklinge nicht angewachsen. Vermutlich hatten die bewurzelten Stachelbeer-Absenker und die bewurzelten Johannisbeeren-Steckhölzer im Einschlag zu trocken. Anlässlich des Besuchs vor Ort mit dem Beerenexperten Martin Frei und der Projektleitung wurde die Problematik besprochen und nach optimalen Lösungen gesucht. Bei Sorten, wo mindestens eine Pflanze überlebt und sich gut entwickelt hat, wird die Baumschule Glauser die weiteren zwei gemäss Konzept benötigten Pflanzen selber nachziehen. Gegen Ende des Jahres 2008 mussten aus der Primärsammlung dennoch 25 Sorten als Ersatz für die erwähnten Abgänge nachgeliefert werden.

Bestätigung Datenübermittlung an die Nationale Datenbank

Mittlerweile wurden die im letztjährigen Bericht dargestellten strukturellen und technischen Mängel der Positivliste durch die SKEK behoben, so dass am 17. März 2009 die Akzessionen zum Bestand in der Duplikatsammlung in die Nationale Datenbank importiert werden konnten. Die Daten werden jeweils aufgearbeitet, wenn die Beeren in die Sammlung gepflanzt wurden. Frisch gelieferte Steckhölzer und Absenker im Einschlag sind demnach noch nicht darin enthalten.

Hier eine Übersicht zum aktuellen Pflanzenbestand in der Duplikatsammlung per 31.12.2008:

Beerenart	Anzahl Akzessionen		Anzahl Pflanzen	
	Effektiv 08	Budgetiert 08	Effektiv 08	Budgetiert 08
Stachelbeeren	18		38	
Johannisbeeren, rot, weiss, rosa	23		58	
Johannisbeeren, schwarz	3		9	
Total in der BDN, Feldbestand	44		108	
Lieferung weiterer Sorten aus der Primärsammlung in Reihen vom 12.12.2008, noch im Einschlag	27		116	
Total in der Sammlung per 31.12.2008	71	84	224	252

Im Vergleich zur Projektplanung sind wir zwar etwas in Verzug, das Projekt ist dennoch gut auf Kurs. Die fürs Jahr 2008 budgetierten Sorten- und Pflanzenzahlen werden um etwa 10 bis 15 % unterschritten.

Bestätigung des Gesundheitszustandes der Sammlung

Bei den Stachel- und Johannisbeeren sind keine Krankheiten definiert, die als Quarantäneorganismen gelten. Somit findet für diese Pflanzen auch keine Kontrolle durch Concerplant statt. Die Pflanzen, welche angewachsen sind, befinden sich generell in einem guten Zustand.

2. Sicherstellung der Erhaltung des genetischen Materials in Koordination mit den weiteren Beerensammlungen im Rahmen des NAP;

Die Wahl der Sorten für die Duplikatsammlung erfolgte und erfolgt in bewährter Art und Weise in Zusammenarbeit mit der SKEK-Arbeitsgruppe Beeren, welcher sowohl der Beerenexperte Martin Frei als auch die Projektleiterin angehören. Die Duplikatsammlung ist eine Kopie der Primärsammlung (vgl. NAP 03-07) und umfasst das gleiche Sortenspektrum. Die Sorten in der Primärsammlung dienen als Mutterpflanzen.

3. Die Duplikatsammlung soll als Schaugarten ausgerüstet werden.

Die Duplikatsammlung wird als Schaugarten eingerichtet und mit wetterfesten Täfelchen ausgerüstet, sobald die Sammlung und die Pflanzen dafür genügend gross sind.

Angrenzend an die Duplikatsammlung pflanzt Ruedi Glauser weitere Beeren- und Obstsorten zu Schau- und Beobachtungszwecken. Der ganze Schaugarten soll dereinst wichtige im Rahmen des NAP zu erhaltenden Sorten sowie auch wesentliche Pflanzen aus dem Verkaufssortiment der Biobaumschule Glauser umfassen.

Über die Bio-Baumschule Glauser wird gut und gerne in den Medien berichtet. Sei es zu ihrem Schaugarten oder zu ihrem Tag der offenen Tür im Herbst.

→ A1: Beitrag Bauernzeitung „Edelchrüsler grüsst“ vom 11.07.2008

→ A2: Mitteilungen BESOFRisCH vom November 2008 „Grossaufmarsch in Noflen“



Therese und Ruedi Glauser lassen vor allem alte Obstsorten wieder aufleben.

(Bilder Erwin Munter)

Edelchrüsler grüsst

Obst- und Beerenbau / Die Biobaumschule Glauser in Noflen vermehrt alte, vergessene Sorten wieder und macht sie der Bevölkerung zugänglich.

NOFLEN ■ Nun sind es drei Jahre her, seit Therese und Ruedi Glauser ihre Biobaumschule vom Emmental in die Limpachmatt nach Noflen verlegt haben. Schon zuvor interessierte sich das Ehepaar für Erhalt und Wiedervermehrung von älteren Obst- und Beerenarten. Kein Zufall also, dass Glauzers mit der Organisation Pro Specie Rara (PSR) Verbindung aufnahmen. Mittlerweile haben sie mittels Edelreiser und Stecklingen von alten Obst- und Beerenarten wieder jene im Angebot, die vom Aussterben bedroht sind.

Sortenanzucht im 70 Aren umfassenden Schaugarten

Mittlerweile gedeihen auf dem Areal von Glauzers Biobaumschule 600 Obst- und 130 Beerenarten. Um den Überblick behalten zu können, meint der passionierte Baumschulist gegenüber der «Bau-

ernZeitung»: «Hiezu dienen mir die getrennt geführten Beerenstrauch- und Obstbaumlisten, die als Datenbank im PC gespeichert sind.» Wer sich dafür näher interessiert, kann die Sortenanzucht ab sofort im neu angelegten, 70 Aren umfassenden Schaugarten besichtigen. «Früchte werden die jungen Pflanzen jedoch erst im nächsten Jahr tragen», machen Glauzers aufmerksam.

Wieder Erinnerungen wach werden lassen aus einer reichlichen Auswahl: knackige, gelbrote Goldparmäne, Menznauer Jägerapfel, Danziger Kant, Süssäpfel, Berner Rosen, Edelchrüsler und viele andere mehr. Die Goldparmäne galt über mehrere Jahrhunderte hinweg als eine der besten Apfelsorten. Zu den Apfel- und Birn- gesellen sich auch mehrere Reihen von Kirsch-, Zwetschgen- und Pflaumenbäumen. Zu jenen Birnensorten, die der älteren Generation in Erinne-

rung geblieben sind, zählen die Hansli- und die Schürbirne. Es wachsen und gedeihen auf den zirka fünf Hektaren nicht allein alte, vergessene Sorten; es sind auch alle gängigen Obstsorten anzutreffen, dies sowohl am Spindel-, Spalier-, Halbstamm- und Hochstammbaum. «Auf Wunsch sind Jungbäume zu haben, auf welchen zwei bis drei unterschiedliche Sorten aufgepfropft worden sind», macht Baumschulist Ruedi Glauser aufmerksam. Glauzers Kundschaft verteilt sich über die ganze Schweiz. Sie besteht aus Landschaftsgärtnern und Landwirten, aber auch aus Privatleuten.

Sicherheitszaun verhindert das Eindringen von Wildtieren

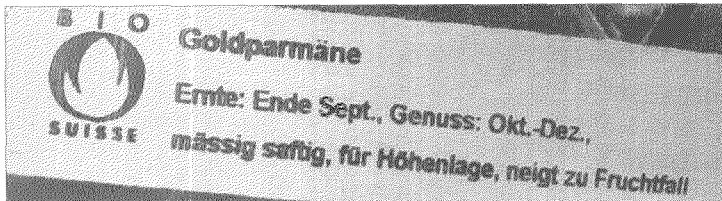
Die früher als Landwirtschaftsbetrieb genutzte Liegenschaft b steht aus elf Hektaren. Diese sind gegen Wildeinbruch mit einem 1,7 Meter

hohen Elektrozaun abgeschirmt. In die Baumschule integriert ist ein grossräumiges Treibhaus und ein 30 Aren messendes Containerquartier, auf dem meist Beeren- und Wildobstpflanzen herangezogen werden.

Der 48-jährige Ruedi Glauser ist in Toffen aufgewachsen. Schon früh entdeckte er seine Leidenschaft fürs Obst. Bis 2006 amtierte er als Kursleiter an der Fachstelle für Obst und Beeren am Oeschberg in Koppigen. In der Biobaumschule in Noflen

werden neben dem Betriebsleiterhepaar vier Vollzeitangestellte beschäftigt, darunter drei ausgebildete Baumschulisten. Je nach Arbeitsanfall werden zusätzliche Aushilfskräfte eingestellt. *Erwin Munter*

[www] Mehr Infos sind unter www.biobaumschule.ch zu finden.



Die Goldparmäne galt jahrhundertlang als eine der besten Apfelsorten.

verwaltungsgericht widerlegte nun diese Auffassung und folgte der Argumentation des Bundesamtes für Landwirtschaft (BLW). Demnach darf Damassine-Schnaps nur noch im Kanton Jura mit Damassine bezeichnet werden.

Wie das Gericht in seinem 40-seitigen Beschluss festhielt, ist der Anbau der Damassine in der Ajoie und in den jurassischen Bezirken Delsberg und Freiberge verankert. Der Schnaps habe Charakteristika entwickelt, die eng mit dem kalkigen Boden und den klimatischen Bedingungen im Kanton Jura verbunden seien.

Im übrigen Jurabogen sei das Klima anders. In der Region von Le Landeron NE etwa, in der der Beschwerdeführer produziert, sei es wegen der Nähe zum Bielersee milder. Der Beschwerdeführer aus dem Kanton Neuenburg hat bereits angekündigt, nun noch ans Bundesgericht zu gelangen.

Die Damassine ist eine kleine rote Pflaume, die aus Damaskus in Syrien stammen soll. In der Schweiz wird sie in der Ajoie im Kanton Jura sowie im Berner Jura und im Kanton Neuenburg angebaut. Auch in benachbarten Gebieten in Frankreich gibt es Damassine-Bäume.

Das Klima, der Boden und das Können der Produzenten verleihen der Frucht ihren Wildpflaumen-Geschmack mit einem Schuss Bittermandel. Im Jura werden pro Jahr je nach Erntemenge 1000 bis 10 000 Liter Damassine-Schnaps produziert.

Nicht einverstanden mit dem Urteil ist auch der Schweizerische Spirituosenverband (SSV), dessen Beschwerde gegen den AOC-Eintrag für die Damassine das Bundesverwaltungsgericht aus formellen Gründen abgelehnt hatte. SSV-Generalsekretär Ernest Dällenbach bestätigte eine Meldung der Zeitung

«Quotidien Jurassien». Dällenbach hätte es lieber gesehen, wenn der geplante AOC-Eintrag «Damassine du Jura» gelautet hätte. Denn die Frucht gebe es auch in Frankreich und in anderen Kantonen.

Solche Entscheide sind für Branchenkenner unverständlich und ein Skandal!

Es wäre etwa das gleiche wenn wir Berner die Apfelsorte Berner Rosen für uns reservieren würden und in anderen Kantonen die Sorte dann umbenannt werden müsste....

Jürg Maurer, Inforama Oeschberg



Mitteilungen BESOFRISCH

Grossaufmarsch in Noflen

Der Tag der offenen Türe bei der Bio Baumschule Glauser in Noflen war ein voller Erfolg! Bei prächtigem Herbstwetter, in einer wunderschönen Landschaft mit der eindrucklichen Kulisse der Berner Alpen im Hintergrund, besuchten gegen 2'000 Personen aus der Region und der ganzen Schweiz den Anlass am 11. Oktober 2008.

Nebst fachlichen Informationen über die Obstvermehrung gab es zahlreiche Stände mit wertvollen Obstinformationen über Sortenbestimmung, Obstverarbeitung, Speierling, Kunst, etc. zu sehen. Unterhaltung und Information für Gross und Klein!

Jürg Maurer, Inforama Oeschberg



Interessiertes Publikum um Ruedi Glauser und viel beachtete Sortensammlung



Erfahrungsaustausch Obstverarbeiter

Freitag, 14. November 2008,
20.00 bis 22.00 Uhr

Betrieb:
Familie Daniel Oppliger-Gobeli,
Winklenstrasse 52,
3714 Frutigen (033 671 12 00)

Programm:

Begrüssung (Theo Wanner, Vorsitzender PZ Verarbeitung)
Besichtigung des Verarbeitungsbetriebes Oppliger
Erfahrungsaustausch über den Saisonverlauf
Terminplanung 2009
Verschiedenes

Dieser Anlass wird den Mitgliedern des Obstverbandes BESOFRISCH kostenlos angeboten!

Anreise:
nach Reichenbach i.S.,
rechts Frutigen Nord, nach Wengi
rechts Wegweiser Winklen,
noch 1 km

Das Produktezentrum Verarbeitung freut sich auf zahlreiches Erscheinen und wünscht einen erfolgreichen Abschluss der Mosterei-Saison!



Produktezentrum Verarbeitung

Süssmost Qualitätswettbewerb 2009

Bildung einer neuen Kategorie

Der diesjährige BESOFRISCH-Qualitäts-Wettbewerb wird um eine Produktkategorie ergänzt: Das Produktezentrum Verarbeitung hat beschlossen, eine neue Kategorien einzuführen, und damit den Obstverarbeiterinnen und Obstverarbeitern die Möglichkeit zu bieten, neu geklärte/geschönte und naturtrübe Säfte getrennt zur Verkostung einzureichen.

Max Kopp, Inforama, FOB
max.kopp@vol.be.ch

Neu: Kategorien

Die Kategorie «Süssmost» wird neu aufgeteilt in die Gruppen «Süssmost geklärt» und «Süssmost naturtrüb». Die eingereichten Saftmuster werden in ihren jeweiligen Kategorien nach dem 20-Punkte Schema

beurteilt. Somit können Säfte in folgenden Kategorien eingereicht werden:

- Süssmost geklärt/geschönt
- Süssmost naturtrüb
- Gärsaft
- Apfelschaumwein
- Mischsäfte

Für den bevorstehenden BESOFRISCH-Qualitäts-Wettbewerb können

die original abgefüllten Saftmuster wiederum an regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Saftmuster, die nicht in Originalgebinden mit Festverschluss abgegeben werden, müssen zurückgewiesen werden.

Sammelstellen und Abgabetermin

- Fritz Brönnimann, Stiftung Uetendorfberg, 3661 Uetendorf (033 346 03 03)
- Ernst Gfeller, Bollstrasse 67, 3076 Worb (031 839 33 35)
- Theo Wanner, Dorfstrasse 17, 3306 Etzelkofen (031 765 54 89)
- Inforama Oeschberg (FOB), 3425 Koppigen (034 413 77 80)

Die Saftmuster im Originalgebinde können von Montag 22. Dezem-

ber 2008 bis **Dienstag, 6. Januar 2009, 15.00 Uhr** an den regionalen Sammelstellen abgegeben werden. Eine vorgängige Absprache – insbesondere über die Festtage – ist erwünscht.

Saftmuster können auch per Post zugestellt werden, an das Inforama Oeschberg, FOB, 3425 Koppigen. Zu spät eingetroffene Muster können nicht mehr berücksichtigt werden!

Bei der Abgabe der Saftmuster können auch die Süssmoster-Ausweise eingereicht werden, zwecks Eintrags der Teilnahme am Qualitätswettbewerb.

Startgeld

Das Startgeld von Fr. 20.– pro Saftmuster wird nach dem Qualitäts-