

11. Obstsortenmarkt

28. Oktober 2017 11.00 - 17.00 Uhr im
Botanischen Garten der Universität Zürich

www.bg.uzh.ch



Komm, ich habe schöne Äpfel...

*... so lockt Judith den Heinrich, und dieser gesteht: «Als wir
drei Früchte so gegessen, war mein Mund so süss erfrischt,
dass ich mich zwingen musste, Judith nicht zu küssen und so
die Süsse von ihrem Mund noch dazu zu nehmen.»*

Aus dem «Grünen Heinrich» von Gottfried Keller (1819 bis 1890)

Themen der Marktstände

Obstsortendegustation/ Obstsortenverkauf von alten Sorten – im Herbst ein Fest der Sinne im Botanischen Garten

Alte Sorten wie Sauergrauwech, Berner Rosen, Jonathan, Kronprinz Rudolf, Glockenapfel, verschiedene Lederäpfel, Balgacher Reinette, Wildmuser und viele mehr, wecken Erinnerungen, laden ein etwas Neues auszuprobieren, können degustiert und gekauft werden. Beratung inbegriffen. Wir bieten biologisch und konventionell angebautes Obst aus Schweizerproduktion an. Gebinde und Spezialsäcke für die Obst-Lagerhaltung sind ebenfalls im Angebot.

FRUCTUS Obstsorten-Ausstellung, Degustation und Sorten-Bestimmung im Botanischen Garten

Vereinigung zur Erhaltung alter Obstsorten, c/o Agroscope 8820 Wädenswil www.fructus.ch
Fructus will die genetische Vielfalt einheimischer Obstsorten für die nächsten Generationen erhalten und die Öffentlichkeit für deren Wert sensibilisieren. Der Verein hilft mit, den traditionellen Hochstamm - Obstbau zu fördern und unterstützt eine vielseitige Obstverwertung. Am Obstsortenmarkt sind Experten zur Sortenbestimmung anwesend und diverse Artikel zu Obst (Bücher, Quartettspiel, Glarnertüechli) werden verkauft.

Vereinigung Freunde des Botanischen Gartens Zürich www.freundebgz.ch

Die Vereinigung Freunde Botanischer Garten Zürich präsentiert eine kleine Ausstellung verschiedener Wildobstarten mit entsprechenden Informationen, dazu auch ausgewählte Konfitüren. Ferner sind schicke Karten, Taschen, Briefmarken und Gutscheine für eine Mitgliedschaft zu kaufen.

Dörrobst – Verkauf

Jacqueline und Thomas Oeler – Eggmann, Hinterberg 637, 9308 Lömmenschwil 071 290 09 89
Die Oelers betreiben eine Holzfeuer-Dörranlage, was einiges an Fingerspitzengefühl benötigt. Jacqueline und Thomas Oeler werden ihr grosses Sortiment an gedörrten Birnen vor Ort zur Degustation anbieten und verkaufen, sowie auch Apfelringli und Dörrzwetschen.

Produkteverkauf aus Gerbers Seehaldenhof in Mammern TG

Felix + Maja Pfister, Seehaldenhof, 8265 Mammern TG www.seehaldenhof.ch
Auf dem Seehaldenhof ob Mammern TG werden heute noch 150 Hochstämme gepflegt. Die Früchte werden zu sortenreinen Spezialitäten (Edelbrände, Chutneys, Sirupe, Essig und Baumnussoel) verarbeitet.

Nussbaumschule Gubler www.nussbaeume.ch Heinrich Gubler Unterdorfstr. 5, 8507 Hörhausen TG +41 (0)52 762 73 73 oder +41 (0)79 336 38 06. Baumnüsse in diversen Sorten.

Bio Hochstamm – Steinobstspezialitäten zum Degustieren und Kaufen

Produkte aus Naturschutzprojekten, Hallwylstr. 29, 8004 Zürich 043 500 38 43
Dörrkirschen, Kirschensaft, Kirschenessig, Konfitüren und Kirschenmost aus BirdLife-Projekten in der Nordwestschweiz.

Cafeteria ZFV Botanischen Gartens 044 634 83 31

Dieses Jahr ist die Cafeteria wiederum geöffnet mit Suppen, Kaffee und einem Sortiment von Kuchen.

Das Pure – Ökologische Delikatessen, Patrick Marxer, Zürcherstrasse 47, CH-8620 Wetzikon
043 497 09 76 www.daspure.ch
Die Oktober- Grillwurst mit geräuchertem Speck, Salbei und Sauergrauwech - Äpfeln.

Süsse Spezialitäten aus Obst

Konditorei/Confiserie Freytag Peter Fierz Seefeldstrasse 144 8008 Zürich 044 383 62 67
Wähen mit unterschiedlichen Apfelsorten, Bratäpfel und andere süsse Leckereien.

Obstverwertung – Getränkedegustation und -verkauf von zwei Spezialisten

Mausacker, Biobauer Hans Oppikofer, 9314 Steinebrunn 071 477 11 37 leben@mausacker.ch
Mit seinen sortenreinen Süssmosten und Obstessigen hat H. Oppikofer viele BesucherInnen begeistern können. Ebenso verkauft er die speziellen Produkte der **Mosterei Kobelt** 9437 Marbach SG
071 777 12 20 www.mostereikobelt.ch, von einem innovativen Obstverwerter aus dem St.Galler Rheintal.

Speierlinge Jörg und Esti Wildermuth 3076 Worb 031 839 33 85 esti.joerg.spei@bluewin.ch

Seit dem ersten Obstsortenmarkt präsentieren Wildermuths ihre tollen Früchte und spannende Produkte davon. Für Liebhaber von Liebhabern!

Tessiner Kastanienprodukte www.lapinca.ch La Pinca Kastanienspezialitäten

Im Schörli 1 8600 Dübendorf Tel 062 754 02 82, Pushkar Christopher Müllauer bringt
Kastanienspezialitäten, u.a. aus dem Tessin, in den Botanischen Garten.

Poire-à-Botzi AOP, Büschelbirne, die Birne aus dem Freiburger Land

Poire à Botzi AOC, c/o Union Fruitière Fribourgeoise, Rte de Grangeneuve 31, 1725 Posieux,
026 305 58 66, www.poire-a-botzi.ch. Chilibiprodukte (Moutarde de benichon, vincuit, etc.) und Neu-
Créationen aus der traditionellen Freiburger Birne, sowie den Cidren von Jacques Perritaz.

Bündner Obstspezialitäten

Irma Caveng – Calörtscher, Via Glogn 38, 7126 Castrisch, 081/925 41 35 und www.turisch.ch
Nusswasser, Rötellikör, Birnenbrot, Premas, Heidel- und Preiselbeerprodukte, Ravuils da Sagogn
und die Schatzkiste („Zoja“) aus dem Domleschg präsentieren die Bündler bei uns.

Kirschenspezialitäten aus der Innerschweiz www.enikerhof.ch Familie Rüttimann,
Hünenbergerstr. 76 Enikerhof 6330 Cham Tel.041 780 27 49 Fax. 041 781 11 48. Vielseitige
Kirschenprodukte wie Brot, Balsamico, Käse, Sirup, Wurst, Kuchen, Kirsch, Konfi, Liköre, Steinsäcke,
entsteinte pasteurisierte Kirschen, Kirschen-Wyy und natürlich Honig aus der Kirschenplantage.

Confiserie Honold AG 8700 Küsnacht 044 211 52 58 www.honold.ch

Seit 1905 wird am Rennweg im Herzen der Zürcher Altstadt die Kunst der Confiserie gepflegt. Alle
Rohmaterialien werden sorgfältig ausgesucht und nach hauseigenen Rezepturen aufwändig von Hand
verarbeitet. Honold mit Rahel Frei, wird am Obstsortenmarkt mit ausgewählten Köstlichkeiten aus mehr oder
weniger bekannten Obstsorten, anwesend sein.

BioZH c/o IN-FINITUDE Mühlehalde 25 8032 Zürich www.biozh.ch

BioZH lädt die Quartierbewohner ein, sich zu vernetzen und gemeinsam an unterschiedlichen Umweltaktivitäten teilzunehmen, um auf spielerische Weise ihr Umweltwissen und ihre Umweltkompetenz zu verstärken.

21. Mostfest Quartierhof Weinegg

Trägerverein Quartierhof Weinegg, Weineggstr. 44, 8008 Zürich

www.quartierhof-weinegg.ch

Musik: **Blue Boulevard**

Festwirtschaft am 28. Oktober 17, 11 h bis 21 h

Mittagessen, Snacks, Kaffee und Kuchen, Abendessen, Spiele für Kinder, frischer Most ab Presse,
gemütliches Geniessen

Obstgartenparcours Weinegg

Naturschutzverein Kreis 7/8 und Naturschutzgruppe Weinegg

c/o Quartierhof Weinegg, Weineggstr. 44, 8008 Zürich

Direkter ausgeschilderter Fussweg vom Botanischen Garten der Uni durch den Obstgarten zum
Quartierbauernhof Weinegg und Mostfest! Informationen zum Naturschutz im Obstgarten und zur
Baumpflege im Obstgarten!