

fallssämlingen (Kreuzungen zwischen verschiedenen Sorten, auch Wildapfelarten), die im Wald und auf Wiesen gefunden wurden.

Alte Quellen und Statistiken belegen, dass Liechtenstein eine lange obstbauliche Tradition hat und dadurch auch über ein reiches genetisches Erbe an verschiedensten Obstsorten verfügt. Der grosse Aufschwung des Obstbaus kam mit der Industrialisierung und hielt bis Ende des Zweiten Weltkrieges an. Neben Tafelobst waren auch Sorten gefragt, die sich zum Kochen, Dörren, Mosten und Schnapsbrennen eigneten. Es gab Regionalsortimente, die den Verhältnissen einzelner Landschaften (Klima, Boden, Geologie etc.) Rechnung trugen.

Ein radikaler Einschnitt erfolgte während der 1950er-Jahre. Es wurden mehr Zitrusfrüchte und Bananen konsumiert, die offizielle Obstbaupolitik setzte auf den Intensivanbau mit Niederstammlantagen. In der Schweiz wurden für jeden gefällten Hochstammobstbaum Prämien ausbezahlt. Damit einher ging auch eine gewaltige Beschränkung der Sortenvielfalt: Auf dem Markt dominierten Cox Orange, Boskop und Golden Delicious.

Waren damals alte Sorten sowie der damit verbundene Hochstammanbau nicht mehr zeitgerecht und standen einer modernen Landbewirtschaftung im Weg, so werden alte Sorten mittlerweile als Kulturgut eingestuft und als Relikte aus der «guten, alten Zeit» geschätzt. Der Wert hinsichtlich des Naturhaushaltes wird erkannt. Die heutige Züchtung von Obstsorten ist auf die Anforderungen des Frischmarktes ausgerichtet. Diesen Anforderungen können ältere Sorten nicht gerecht werden. Trotzdem gibt es nach wie vor Anwendungsbereiche, wie beispielsweise die Apfelsaftherstellung, die auf die säurehaltigen älteren Sorten zwingend angewiesen sind. Wenn Monokulturen von Erregern befallen werden, kann ein wesentlich höheres Schadensausmass verursacht werden, als dies in einer Mischpflanzung mit mehreren Sorten der Fall wäre.

Alte Sorten wurden nicht zuletzt aufgrund ihres herben Geschmacks, der durch die hohe Anzahl an phenolischen Verbindungen im Fruchtfleisch und in der Schale bedingt ist, von neuen Sorten verdrängt. Diese sekundären Pflanzenstoffe dienen unter anderem der Abwehr von Schädlingen. Sie haben auch eine positive Wirkung auf das menschliche Immunsystem. Alte Obstsorten und speziell jene zum Mosten haben einen deutlich erhöhten Anteil an phenolischen Substan-

zen. Sie besitzen damit Eigenschaften, die in Zukunft immer wichtiger werden und daher zu erhalten sind.

Durch die Veränderungen der wirtschaftlichen Situation und des Anbaus hat die einst grosse Vielfalt an Obstsorten in den letzten Jahrzehnten – wie bereits ausgeführt – beängstigend abgenommen. Nach wie vor werden Obstbäume gerodet, was unweigerlich auch zu einem Verlust der Sortenvielfalt führt. Es ist höchste Zeit, dass Inventare erstellt, Erhaltungsprogramme lanciert und diese vor Ort durchgeführt werden.

Wer handelt in Balzers?

In den vergangenen fünf bis zehn Jahren sind in unserem Land verdankenswerterweise Initiativen zur Wiederbelebung der Obstbaumkulturen entstanden. So wurde 2005 der Verein HORTUS gegründet mit dem Ziel, die alten Kulturpflanzensorten, insbesondere die alten Obstsorten, im Fürstentum Liechtenstein zu erhalten.

In Balzers engagieren sich in diesem Bereich vor allem der Verein Pro Obstbaum, die Bürgergenossenschaft sowie Walter Brunhart mit seiner Mosterei. Zudem unterstützt die Gemeinde die jährliche Obstbaum-Verkaufsaktion des Vereins HORTUS und leistet – gestaffelt nach Hochstamm, Halbstamm und Niederstamm – einen bestimmten Zuschuss.

Der 2009 gegründete Verein Pro Obstbaum hat für sich nachstehende Ziele definiert:

- Unterstützung sowie Beratung bei der Pflanzung und beim Unterhalt von Obstbäumen
- Inventarisierung von Obstbäumen
- Förderung, Pflege und Erhalt von Obstbäumen
- Erhalt der «Reihenstruktur» entlang der Wege mit Schwerpunkt im Landwirtschaftsgebiet
- Förderung der Obstverwertung (Mosten, Dörren, Destillieren usw.)
- Erhaltung und Nutzung regionaler und alter Sorten
- Weiterbildung von interessierten Personen.

Die Bürgergenossenschaft verfolgt ähnlich gelagerte Ziele und hat zu deren Umsetzung eine eigene Obstbaumkommission bestellt. Diese führt jeweils im Herbst für die Mitglieder einen Fronttag durch, welcher der Pflege der Obstbäume auf den Genossenschafts-parzellen sowie Neuanpflanzungen gewidmet ist. Das geerntete Obst – Kirschen, Äpfel und Birnen – wird zu Most oder Schnaps verarbeitet.