

Der grosse Aufschwung des Obstbaus kam mit der Industrialisierung und hielt bis Ende des 2. Weltkriegs an. Neben Tafelobst waren auch Sorten gefragt, die sich zum Kochen, Dörren, Mosten und Schnapsbrennen eigneten. Es ergaben sich auch Regionalsortimente, die den Verhältnissen einzelner Landschaften (Klima, Boden, Geologie etc.) Rechnung trugen.

Einen radikalen Einschnitt gab es in den 50er Jahren. Es wurden mehr Citrusfrüchte und Bananen konsumiert, die offizielle Obstbaupolitik setzte auf den Intensivobstbau mit Niederstammpflanzen. In der Schweiz gab es für jeden gefälltten Hochstammbaum Geldprämien. Damit trat auch eine gewaltige Beschränkung der Sortenvielfalt ein: auf dem Markt dominierten Cox Orange, Boskop und Golden Delicious.

In den letzten 20 Jahren hat ein Wertewandel bezüglich der Einstufung alter Obstsorten stattgefunden. Waren zu Beginn der 70er Jahre alte Sorten und der damit verbundene Hochstammanbau nicht mehr zeitgerecht und einer modernen Landbewirtschaftung im Wege, so werden alte Sorten heute als Kulturgut eingestuft und als Relikte aus der „guten, alten Zeit“ geschätzt sowie der Wert hinsichtlich des Naturhaushaltes erkannt. Die heutige Züchtung von Obstsorten ist auf die Anforderungen des Frischmarktes ausgerichtet. Diesen Anforderungen können ältere Sorten nicht gerecht werden. Trotzdem gibt es auch heute noch Anwendungsbereiche wie z.B. die Apfelsaftherstellung, die auf die säurehaltigen älteren Sorten zwingend angewiesen ist. Wenn Monokulturen von Schaderregern befallen werden, kann ein wesentlich höheres Schadensausmass verursacht werden, als dies in einer Mischpflanzung mit mehreren Sorten der Fall ist. Alte Sorten wurden nicht zuletzt aufgrund ihres herben Geschmacks von neuen Sorten verdrängt.

Die Ursache dafür liegt in der hohen Anzahl an phenolischen Verbindungen im Fruchtfleisch und in der Schale. Diese Phenole als sekundäre Pflanzenstoffe werden für die Abwehrreaktionen gegen Schaderreger von der Pflanze gebildet. Sie haben auch einen positiven Einfluss auf das menschliche Immunsystem bei der Abwehr von Krankheiten. Alte Obstsorten und speziell Mostobstsorten haben einen deutlich erhöhten Anteil phenolischer Substanzen. Sie besitzen damit Eigenschaften, die in Zukunft immer wichtiger werden und die daher zu erhalten sind.

Durch die Veränderungen der wirtschaftlichen Situation und im Anbau der letzten Jahrzehnte hat die einst grosse Vielfalt beängstigend abgenommen. Nach wie vor werden Obstbäume gerodet, was unweigerlich auch zu einem Verlust der Sortenvielfalt führt.

Es ist höchste Zeit, dass Inventare erstellt (Aufnahme der verschiedenen Sorten), Erhaltungsprogramme lanciert (Programmausarbeitung) und diese vor Ort (im Feld) durchgeführt werden (Umsetzung).

Wer handelt in Balzers?

In den vergangenen 5-10 Jahren sind verdankenswerter Weise Initiativen zur „Wiederbelebung“ dieser Kulturen entstanden. Dies sind neben dem neuen Bewusstsein von privaten Personen und Ihren verdankenswerten Initiativen, der Verein Hortus, die Mosterei von Walter Brunhart, die Bürgergenossenschaft Balzers, sowie der Pro Obstbaum Verein Balzers. Ebenfalls unterstützt in den vergangenen Jahren die Gemeinde Balzers die interessierten Bürger finanziell bei Baumanschaffungen.