

Zeitschrift: Die Berner Woche
Band: 30 (1940)
Heft: 40

Artikel: Unterstützt unsern Obstbau
Autor: Roth, Ernst
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-648546>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 30.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>



Photo Tschirren

Unterstützt unsern Obstbau!

Wenn im Interesse der Erhaltung und Förderung unseres Obstbaues um Unterstützung ersucht wird, so handelt es sich weder um eine Bettelei, noch um die Erschließung neuer Geldquellen, um dem Obstbauer in der durch die Verhältnisse bedingten Umstellung zum Qualitätsobstbau beizustehen, sondern um eine Angelegenheit, die durch Gegenleistung kompensiert wird. Es geht vielmehr darum, das gut qualifizierte Schweizerobst zu würdigen und ihm Absatz zu verschaffen. Dazu kann jedermann etwas beitragen, indem er abwartet, bis am Baum

ausgereiftes inländisches Obst auf den Markt gelangt und indem er bei größeren Obsternten den Frischobstkonsum und die Verwendung von Obstprodukten etwas ausdehnt. Die Hausfrauen haben ferner die Möglichkeit, bei starkem Obstanfall den Verbrauch im Haushalt zu steigern und Obst in irgendeiner Form zu konservieren, um so Reserven für Jahre mit geringen Obsternten anzulegen.

Es handelt sich dabei nicht um eine Gefälligkeit dem Obstproduzenten gegenüber, sondern um eine volkswirtschaftliche Notwendigkeit, deren bestmögliche Erfüllung im Interesse aller liegt. Die qualitative Förderung unseres Tafelobstbaues, die vom Bund auf Grund der eidgenössischen Alkoholverordnung finanziell unterstützt, durch den Schweizerischen Obstverband und andern Interessenten seit Jahren planmäßig betrieben wird, wurde hauptsächlich durch die immer schwieriger gewordenen

Exportverhältnisse diktiert. Wir sind auf den Export angewiesen, können uns aber auf dem Weltmarkt

nur mit Qualitätsobst einen Platz sichern. Aber auch der Inlandsmarkt stellt größere Ansprüche, hauptsächlich in bezug auf längere Haltbarkeit.

Gesundes und haltbares Obst zu erzielen, muß sich der schweizerische Obstbau zur Aufgabe machen. Der Weg ist seit Jahren vorgezeichnet und wie die vielen gepflegten Baumgärten beweisen, mit erfreulichen Erfolgen beschritten worden.

Doch bleibt noch viel zu tun übrig, bis die rund ein Duzend Millionen Obstbäume auf über zweihunderttausend Bauernbetrieben in die Neugestaltung einbezogen sind, bis Obstbaumruinen und minderwertige Sorten entfernt sind und bis der ganze Obstbaumbestand die für die Qualitätsproduktion unerlässliche Behandlung erfährt.

Vom Obstproduzenten werden weitere Anstrengungen zur Verbesserung des Obstbaues verlangt und auch auf dem Gebiet der brennlosen Bewertung der Obstüberschüsse und der Obstprodukte, sowie der bessern Lagerung von Spätobstsorten zwecks längerer Belieferung unserer Märkte, wird systematisch gearbeitet und da kann und darf der Konsument nicht abseits stehen, er soll vielmehr mit wetteifern, unsern Obstbau zum Vorbild nicht nur in obstbaulicher Beziehung, sondern auch als Beispiel williger Zusammenarbeit, zu machen.

Ernst Roth.

Unser Edelobst

II.

In der vorhergehenden Nummer der „Berner Woche“ haben wir mit besonderem Nachdruck erwähnt, daß man im allgemeinen noch viel zu wenig darauf achtet, unser einheimisches Obst nur im

Zustand der Edelreife

zu genießen. Wir haben dabei unterschieden zwischen Baum- oder Pflückreife einer Birne oder eines Apfels, die gewöhnlich dann eintritt, wenn die Kerne braun oder schwarz werden — und der Genuß- oder Edelreife, die erst dann vorhanden ist, wenn die Frucht ihr vollstes Aroma und das Fruchtfleisch seinen zartesten Schmelz und seine ausgeglichene Würze aufweist. Diesen zweiten, vollkommenen Reifezustand erreichen insbesondere die Herbst- und Winterforten,

erst nach einigem Lagern im Keller.

Das auf unsern Markt gelangende Obst ist fast ausnahmslos nur baumreif, also noch nicht auf dem Höhepunkt seiner möglichen Reifeentwicklung angelangt. Es ist qualitativ noch nicht vollwertig. Es muß — entsprechend den besonderen Eigenschaften jeder Sorte — noch kürzere oder längere Zeit gelagert werden.

Bevor wir auf die besonderen Eigenschaften einiger der auf dem Berner Markt meist aufgeführten Apfelsorten eingehen, wollen wir die allgemeinen Vorgänge der Reifung etwas näher betrachten.

Das Vollreifewerden einer Frucht ist ein so überaus komplizierter organischer Vorgang, daß man ihn wohl mit Recht als ein Wunder bezeichnen darf. Er ist uns nur in seinen groben äußeren Erscheinungsformen faßbar; denn was in dieser geheimen Küche der Natur, welche die Schale eines Apfels oder einer Birne umschließt, alles vorgeht, entzieht sich zum größten Teil unserer zergliedernden Erkenntnis. Wir können wohl ein Verfärben der Schale vom Grün ins Goldgelb wahrnehmen, ein Weichwerden des Fruchtfleisches, Abnahme der Säure und Zunahme des Zuckergehaltes konstatieren und die Entwicklung oder Wandlung des Aromas deutlich erkennen, — die eigentlichen Ursachen aber, warum sich die eine Sorte so und die andere anders entwickelt, überhaupt die bestimmteren Ursachen des ganzen Reifeprozesses selbst, sind unerforschlich, und bleiben wie alle tieferen Lebensvorgänge insgesamt — ein Geheimnis.

Eine besondere Rolle spielen dabei die sogenannten ätherischen Öle, welche durch ihren köstlichen, oft geradezu betäubenden Duft Keller und Obstkammern erfüllen. Das Flüchtigwerden dieser Duftstoffe ist ein Vorgang, der nur bei der Ausreifung auftritt. Am intensivsten ist dieser typische Obstgeruch, der beim Apfel viel deutlicher auftritt als bei den meisten übrigen Obstsorten, im Übergang zur Vollreife wahrnehmbar. Wer ihn so richtig prüfen will, der fülle eine gut schließende Schublade mit Äpfeln — er wird nach einigen Tagen fast zurückschrecken ob dem betäubenden Duft, der ihm beim Öffnen entgegenströmt! Diese Duftstoffe sind bei den meisten Apfelsorten an Intensität wie auch in ihrer besonderen Eigenart oft recht deutlich zu unterscheiden.

Eine weitere typische Erscheinung beim Reifungsprozeß ist das Verdunsten. Dabei verhalten sich die einzelnen Sorten wieder ganz verschieden. Raufschalige Sorten, deren Schale meist von einer mehr oder weniger ausgedehnten feinen rostartigen Schicht bedeckt ist, verdunsten rascher als die glattschaligen, deren Schale sich beim Lagern mit einer feinen Wachsschicht bedeckt. In trockenen Kellern halten sich daher die glattschaligen Sorten besser und länger. Denn der Schrumpfungsprozeß, das Runzeligwerden der Schale, ist eines der deutlichsten Zeichen der Überreife. Dem zu frühen Welt- und Runzeligwer-

den der Früchte kann man auf einfache Weise dadurch abhelfen, daß man sie in Kisten verpackt, Schicht um Schicht, und zwischen die einzelnen Schichten eine Lage Packpapier einlegt. Auch das bloße Überdecken der Äpfel auf den Hurden mit großen Bogen Packpapier leistet oft ganz ausgezeichnete Dienste.

Äpfel und Birnen kann man sozusagen überall aufbewahren und dem Nachreifungsprozeß unterwerfen, in Kisten, Schubladen (eine alte Kommode ist oft ein geradezu idealer Aufbewahrungsort), Kammern und Kellern. Der beste Aufbewahrungsraum ist ganz zweifellos

der Keller.

Zu den guten Eigenschaften eines Kellers als Obstaufbewahrungsraum gehören: 1. Daß er dunkel ist. Licht beschleunigt die Reife und zugleich die Verderbnis der Früchte. Dies kann man am besten nachprüfen, wenn man einige Äpfel vom Lager nimmt und sie an einem licht hellen Ort aufbewahrt. Sie werden viel schneller faul als die auf dem Lager in der Dunkelheit verbliebenen. —

2. Daß er reine Luft enthält, d. h. nicht zu feucht und muffig ist. Äpfel atmen auf dem Lager. Sie strömen nicht nur Aromastoffe aus, sondern können auch schlechte Dünste aufnehmen. (So beispielsweise Karbolium, welcher Geruch sofort nicht wieder vertreibbar in das Obst eindringt. Daher Holz in einem Obstkeller nicht mit Karbolium streichen!) —

3. Daß er möglichst gleichmäßige Temperaturen und gleichmäßige Luftfeuchtigkeit hat. Keller mit offenen Naturböden sind besser als solche mit Zementboden. Sehr wichtig ist es, daß man einige Tage vor dem Einkellern bei sonnigem Wetter gründlich lüftet und Durchzug macht, Hurden, Risten und Boden putzt und reinigt. Ein gewisser Feuchtigkeitsgrad des Kellers ist sehr wichtig, sonst schrumpfen die Früchte vorzeitig. Offene Naturböden im Keller haben meist die gerade richtige Luftfeuchtigkeit. Üble Moder- oder typische Kellergerüche vertreibt man leicht durch Waschen mit einer verdünnten Lösung von Kalipermanganat.

Ob man die Früchte in flachen Kisten, Hurden oder sonstigen Gestellen lagert ist nicht so wichtig wie der Umstand, daß man sie leicht kontrollieren und durchsehen kann, um eventuell faule Exemplare beizeiten auszuschneiden, bevor sie ihre ganze Umgebung angesteckt haben. Grundsätzlich sind raufschalige Sorten (Reinetten) mehr unter Luftabschluß zu halten als glattschalige, weil sie leichter verdunsten und daher eher schrumpfen. Wie bereits erwähnt, ist das frühzeitige Schrumpfen durch Lagern zwischen Packpapier leicht zu vermeiden. Beim Nachkontrollieren der Lagerfrüchte unterlasse man nicht, den Aufbewahrungsraum gründlich zu lüften. In gutgelüfteten Räumen halten sich die Früchte länger als in schlecht gelüfteten. Andererseits ist aber auch zu erwähnen, daß bei vollkommener Luftabschluß (unter Glas beispielsweise) sich das Obst geradezu erstaunlich gut konserviert. Allerdings dürfen dazu nur erstklassige Früchte verwendet werden. Wird aber eine so konservierte Frucht einmal aus ihrem Behälter herausgenommen, dann verdirbt sie in kürzester Zeit. Es scheint, daß die von den Früchten ausgeatmeten Duftstoffe in hohem Grade konservierend wirken.

Zur Lagerung verwende man insgemein nur untadeliges Obst. Man vermeide es daher, wurmfällige, verbeulte oder verleckte Früchte einzukellern, weil jeder Schaden, mag er oft auch noch so gering scheinen, ein Herd für Fäulnis werden kann.

Man kellere nicht zu früh ein. Später geerntete Winterfrüchte halten länger. Das wichtigste aber ist die richtige Wahl der Sorten und die Beobachtung ihrer richtigen individuellen Reife, sowie die Dauer ihrer Haltbarkeit.

Über die Frage: „Was soll ich inkellern und wieviel“ im nächsten Heft.

Str.