

Andi Schmid züchtet und erforscht Pfirsiche. Mit dem Verein «dest» hat er eine Plattform gegründet, bei der sich interessierte Produzenten melden können.

(Bild: Nadine Baumgartner)

Obstbau / Andi Schmid sieht im Pfirsich die nächste Schweizer Sommerfrucht und bereitet damit einen neuen Absatzmarkt für Landwirte vor.

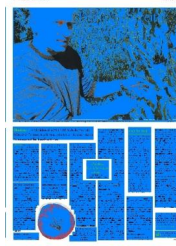
SCHARANS Wer wartet nicht jeden Frühsommer darauf: Dass endlich die Walliser Aprikosen wieder reif sind und in die Verkaufsregale kommen. Das orangene Steinobst ist seit mehreren Generationen in der ganzen Schweiz ein Verkaufsschlager und wird den Produzenten quasi aus den Händen gerissen. Wenn es nach Andi Schmid geht, sollen bald auch Pfirsiche aus der Schweiz verfügbar werden und in die Liga der Apri-

kosen aufsteigen. Der Obstbauingenieur FH und Betriebsleiter eines Bergbauernbetriebs in Scharans GR arbeitet daran, sie biologisch zu züchten.

Der Pfirsich hats in sich

Andi Schmid blättert in seiner grossen Fibel der Pfirsichsorten. Ein antikes Buch aus Frankreich. «Solche Sortenbeschreibungen sind mein Vorbild», sagt er und zeigt auf eine Handzeichnung

eines aufgeschnittenen Pfirsichs mit Blatt. Für einen Laien kaum zu unterscheiden von den übrigen Pfirsichsorten im Buch. Aber ein Obstbau-Fachmann wie Andi Schmid kann sich darin vertiefen: Über drei Seiten hinweg sind die botanischen Daten, die Verwendung, die Herkunft, Anfälligkeiten und Standorteignung minutiös beschrieben. Das Buch ist mehrere 100 Seiten dick.



Die Pfirsich-Vielfalt ist bemerkenswert.

Das Potenzial ist da

Der Pro-Kopf-Konsum von Pfirsichen in der Schweiz liegt ungefähr bei 4,3 kg pro Jahr. Derjenige von Äpfeln bei 15 kg pro Jahr. Pfirsiche sind zur Hauptsache Importware. Die Menge beläuft sich auf zirka 34 000 Tonnen jährlich. Nicht ohne Grund sieht Andi Schmid eine grosse Chance im Anbau von Pfirsichen. Er möchte diese Frucht in die heimischen Obstanlagen und damit auch in den regionalen Verkaufskanal bringen. «So wie man heute das Baselbiet mit Kirschen, den Thurgau mit Äpfeln und das Wallis mit Aprikosen in Verbindung bringt, soll man in Zukunft Graubünden mit Pfirsichen in Verbindung bringen», visioniert der gelernte Gärtner.

Andi Schmid und der Pfirsich

Die Leidenschaft von Andi Schmid für Pfirsiche begann schon während seiner Ausbildung zum Obstbau-Ingenieur FH an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaften in Wädenswil. Ganz Forscher, bleibt er sehr sachlich in der Begründung, warum gerade der Pfirsich es ihm so angetan hat. Der gebürtige Zürcher weiss, wo er das erste Mal einen Schweizer Pfirsich ass: Bei einer befreundeten Bauernfamilie in Grabs SG. Damals war er noch ein Junge. Aber hauptsächlich sieht er viele wissenschaftliche Gründe für den Anbau von Pfirsichen.

Beim gross gewachsenen Mann in den Vierzigern mit feiner

Stimme und einer etwas nachdenklichen Attitude spürt man eins ganz und gar: Es dreht sich viel um den Pfirsich. Er hat sich an dieser Frucht festgebissen und ist von ihrer Zukunft als Schweizer Landwirtschaftsprodukt überzeugt. Der Obstbau-Ingenieur FH arbeitet an einer Züchtung, die robust genug ist, um möglichst ohne Mittel auszukommen. Auch ohne diejenigen, die im biologischen Landbau zugelassen sind. Andi Schmid arbeitet unter anderem mit Zwischenbegrünung (siehe Kasten über das Sandwich-System).

Tadschikische Steine

«Bündner Pfirsiche wären gefragt.»

Andi Schmid,
Berglandwirt und Züchter

Auf der ganzen Welt suchte Andi Schmid ein Pfirsich-Anbaugebiet mit einem ähnlichen Klima wie in seiner Heimat, dem Domleschg. Fündig wurde er in Tadschikistan. Dank

dem Fairtrade-Importeur Gebana gelang es ihm, Pfirsichsteine in die Schweiz zu bringen. Weil mit dem Land in Zentralasien keine entsprechenden Handelsabkommen bestehen, mussten die tadschikischen Samen erst in die Quarantäne.

In Wädenswil wurden sie zur Keimung gebracht und bis zur Jungbaum-Grösse von zirka 40 cm in einem isolierten Gewächshaus aufgezogen. Stetig standen sie unter Überwachung, um die Einführung von Krankheiten

oder Schädlingen zu verhindern. Seit diesem Herbst wachsen sie nun in seiner Obstanlage in Scharans. Und stellen in zwei bis drei Jahren ihre Erträge und die Robustheit unter Beweis.

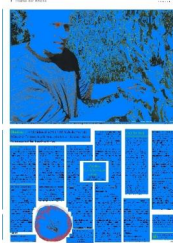
Für Landwirte

Mit Sorten, die schon in der Schweiz gedeihen, und den importierten Pflanzen, will Andi Schmid drei bis vier neue Sorten züchten, die für den grösseren Anbau geeignet sind. «Wenn ich eine Handvoll geeignete Sorten gefunden habe, möchte ich sie günstig an Bauern in der Region abgeben können.» Bündner Pfirsiche wären gefragt, da ist er sicher.

Mit seinem Verein «dest», den er zusammen mit dem Biobaumschulist Ruedi Glauser und mit Claudia Lazzarini (ehemalige Präsidentin von Bio Grischun) gegründet hat, will er die Sorten zwar zum Sortenschutz anmelden, aber nicht patentieren lassen, wie es gewisse grössere Konzerne bei Feldfrüchten tun. Ein Patent auf einer Sorte schliesst beispielsweise aus, dass jemand anders mit

der Sorte weiterzüchten darf. «Würden wir Sorten nicht schützen lassen, könnte theoretisch ein XY kommen, unsere Sorten anmelden und anderen die Vermehrung untersagen, selbst uns», erklärt er. Das sei natürlich nicht Ziel der Sache.

Sortenschutz und Patente sind nicht dasselbe. «Meiner Ansicht nach sind Patente etwas für Büchsenöffner, selbstreinigende Fensterscheiben oder Sekundenkleber, der da klebt, wo er sollte, aber



nichts für Lebewesen», sagt er schmunzelnd.

Der Weinbergpfirsich

Andi Schmid beschreibt die Sorten, die er anbaut. Auch ganz seltene Pfirsiche finden sich in seiner Anlage. Die neueste Entdeckung ist der Weinbergpfirsich. Er ist nicht für den Tafelkonsum geeignet. Dafür lassen sich extrem geschmackvolle Brände daraus herstellen. Für Pro Specie Rara trägt er die verbliebenen Bestände in der ganzen Schweiz zusammen und erstellt daraus ein Inventar.

Zudem hat er bereits eine renommierte Destillerie in Maienfeld, die Destillerie Lipp, einen Brand machen lassen. «Der Weinbergpfirsich könnte für Weinbauern eine attraktives Nischenprodukt werden, um Kunden in den Laden zu locken», glaubt er, der auch schon das Weinbergpfirsich-Gebiet an der Mosel besuchte (siehe Kasten).

In kleinen Schritten ans Ziel

Erst einmal folgt jetzt die Gründung der IG Schweizer Weinbergpfirsiche. Und der Verein «dest», dessen Name ein Zusammenschluss aus «delikat» und «robust» ist, und der sich für die biologische Obstzüchtung einsetzt, soll wachsen. «Der Verein ist für zukünftige Pfirsich-Produzenten, aber auch für Obstproduzenten, Biophile und auch für alle anderen Interessierten gedacht», so Andi Schmid.

Nadine Baumgartner



Wer sich für den Verein für biologische Obstsortenzüchtung «dest», die IG Schweizer Weinbergpfirsich oder das Weinbergpfirsich-Gebiet an der Mosel interessiert, findet die Kontaktangaben von Andi Schmid unter:

www.realisation-schmid.ch

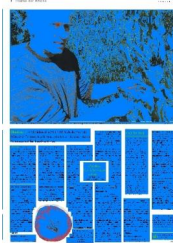


Andi Schmid über seinen grossen Traum:

www.bauernzeitung.ch/mehr/videos

Andi Schmid

Andi Schmid hat in Wädenswil die Fachhochschule als Obstbauingenieur FH abgeschlossen und sich später im Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) dem biologischen Anbau von Obst gewidmet. Seit 2002 ist er Berg-Biobauer und produziert Spezialkulturen auf 2 ha. Als Geschäftsführer des Bündner Biobauernverbands (Bio Grischun) über 13 Jahre hinweg hat er viel zur besseren Vermarktung von Bündner Bioprodukten beigetragen und sich für eine nachhaltige Viehzucht engagiert. Beispielsweise hat er im Hintergrund bei der IG Neue Schweizer Kuh mitgewirkt. 2017 hat er sich mit seiner Einzelfirma Schmid Realisation selbstständig gemacht und sich auf seine Anbauversuche und Züchtungsbestrebungen von Pfirsichbäumen konzentriert. *nb*



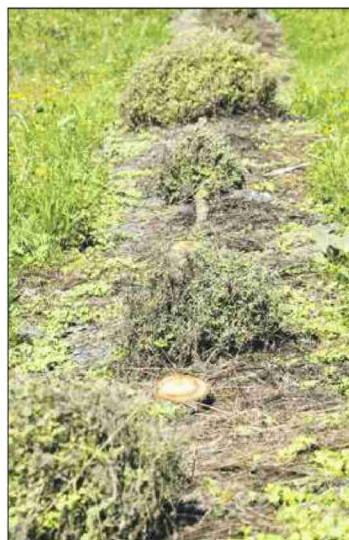
In den Fussstapfen von Luizet

Die Aprikosen kamen, wie die Pfirsiche, einst aus dem mittleren Osten (gewisse Quellen sagen aus Armenien), über Frankreich in die Schweiz. Vor fast 200 Jahren (1938) pflanzte der Biologe Gabriel Luizet erstmals im Wallis Aprikosenbäume und vermehrte sie erfolgreich. Bald waren sie nicht mehr aus den Küchen der Walliser wegzudenken. Und auch die übrige Schweiz kam auf den Geschmack. Die wirkliche Erfolgsschicht der Aprikose begann aber erst ab 1990. Davor war

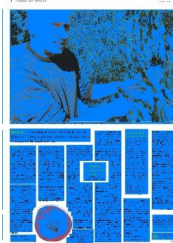
die dominante Sorte Luizet lediglich während zwei bis drei Wochen erntbar. Das sorgte für eine kurzzeitige Schwemme auf dem Markt und tiefe Preise. In den 90ern aber konnte die Erntezeit dank einer grösseren Sortenvielfalt auf Juni bis Ende August ausgeweitet werden. Heute werden vor allem im Gebiet zwischen Sitten und Martigny auf etwa 593 Hektaren die berühmten Walliser Aprikosen angebaut. Ein Drittel der Aprikosenbäume gehören nach wie vor zur althergebrachten Sorte Luizet. *nb*

Das Sandwich-System

Eine Lösung für den biologischen Anbau von Obst ist das Sandwich-System. Das ist ein Verfahren zur herbizidfreien Baumstreifenpflege im Obstbau. Eine Zwischenbegrünung, bspw. mit dem dicht wachsenden kriechenden Fingerkraut, verringert den Aufwand zur Bekämpfung von Konkurrenzpflanzen und ermöglicht so den Obstbau ohne Herbizide. Andi Schmid hat dieses System am FiBL entwickelt. Die Versuche des Forschers zeigten, dass keine Ertragseinbussen durch die Zwischenbegrünung erfolgten. Die Begrünung sollte in einem Streifen von zirka 25 cm Breite zwischen den Bäumen wachsen. *nb*



Dank der gekappten Bäume ist die Zwischenbegrünung sichtbar.



Der rote Moselweinbergpfirsich

An der Mosel in Rheinland Pfalz (Deutschland) nutzt eine Region den Weinbergpfirsich bereits sehr erfolgreich zur Steigerung der regionalen Wertschöpfung. Der rote Moselweinbergpfirsich wird zu Likör, Bränden, Fruchtaufstrich, Eis, Desserts usw. veredelt und als Delikatesse in der moselländischen Küche verwendet.

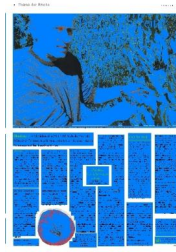
Weinberge revitalisieren

2010 haben sich Erzeuger, Verarbeiter und Vermarkter zur Interessengemeinschaft Moselweinbergpfirsich zusammengeschlossen. Aufgegebene Weinbergflächen, insbesondere an arbeitsintensiven Steilhängen, werden mit Weinbergpfirsichen weiter bewirtschaftet. Dies wurde durch das Land Rheinland-Pfalz finanziell über das Programm Agrar-Umwelt-Landschaft unterstützt, um die Kulturlandschaft zu erhalten.

Vor diesem Hintergrund ist die Projektidee entstanden, ein umfassendes Qualitäts- und Vermarktungskonzept des roten Moselweinbergpfirsichs für die Mosel zu entwickeln. Im Vordergrund steht der Wein. Der rote Moselweinbergpfirsich soll als zusätzliches Segment zur Bereicherung und Erweiterung des Erlebniszeitraumes an der Mosel dienen. Über die Gesamtzahl der Weinbergpfirsiche an der Mosel gibt es keine genauen Angaben. Man schätzt die Zahl auf zirka 15 000 Pflanzen.

Publikumsanlässe

Immer im April findet in Cochem das Weinbergpfirsich-Blütenfest und Mitte September der Erntemarkt statt. Zahlreiche Produzenten bieten an diesen Märkten ihre handgemachten Produkte feil. Die ganze Region wirbt mit dem Weinbergpfirsich als Markenzeichen. *nb*



In Scharans, umgeben von schönster Bergkulisse, gedeihen die Pfirsiche in der Anlage von Andi Schmid prächtig.

(Bild nb)