



Quer über den Leuchenberg
Niklaus Bolliger, Schöpfer von Bio-Äpfeln

Seite: 22
Fläche: 96'781 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 70851312
Ausschnitt Seite: 1/4

Niklaus Bolliger, Schöpfer von Bio-Äpfeln

Hessigkofen Auf seinem Biohof Rigi zeigt er Fachleuten seinen Apfelbaum-Zuchtgarten



Niklaus Bolliger erklärt Fachleuten vor Ort, wie er Apfelbaumsorten züchtet.



Quelle: über den Leuchtdruck

VON URS BYLAND

Agronom Niklaus Bolliger ist kein moderner Pädagoge. Er ist nur gut, wenn er mit seinen Zöglingen gnadenlos ist. Was nicht gut ist, wird ausgerissen und (beinahe) ohne Wimpernzucken verabschiedet. Er lacht. «Da mach ich mir sonst nur vergebens Arbeit.» Gnadenlos muss er sein, sonst ist er nicht erfolgreich beim Züchten von neuen Apfelsorten. Wichtigstes Kriterium: biologisch. Dass das Schlechte aussortieren Bonitieren genannt wird, zeigt auch die Richtung beim Züchten an. Nur das Gute darf weiterleben und vielleicht dereinst den Kunden erfreuen mit Grösse, Farbe, Biss, Konsistenz, Süsse und Säure oder Lagerfähigkeit. Auf der schweizweit beinahe einzigartigen Anlage, nur in Wädenswil steht eine weitere solche Anlage, versammelten sich vor kurzem Fachleute, um von Bolliger in die Geheimnisse seiner Arbeit eingeweiht zu werden.

Ebenso wichtig wie Grösse, Farbe, Biss ist die Gesundheit des Baums und diese ist heutzutage von vielen Seiten gefährdet. Schorf beispielsweise ist allgegenwärtig. Obwohl es sogenannte schorffresistente Sorten gibt, bricht auch bei diesen nach 15, 20 Jahren die Krankheit durch, denn auch die Krankheit verändert sich. Bei Bolliger befahl Schorf vor fünf Jahren die Anlage, obwohl diese neu war. Als Produzent freue ihn dies nicht, aber als Züchter schon, denn so kann er die Pflanzen auch auf diese Krankheit selektieren.

Der Traum, Apfelsorten zu züchten, die kein Spritzen mehr nötig machen, bleibt ein Traum. Auch Niklaus Bolliger spritzt, aber milde, sanfte Stoffe, wie er sagt. Gespritzt wird oberflächlich. Er kontrolliert nach einem Regenfall, ob der Schutz auf den Blättern noch vorhanden ist, ansonsten muss wieder gespritzt werden. Das entsprechende Zuchtziel sind nicht krankheitsresistente Sorten, sondern eine «sehr gute Eignung für den biologischen Anbau dank hoher Vitalität und Toleranz gegenüber Krankheiten».

Vom pubertären Bäumchen

«Ich züchte nicht in einer speziellen Umgebung oder in einer Halle. Ich züchte unter denselben Bedingungen, wie nachher die Apfel-Produzenten ihre Apfelbäume pflanzen werden.» Das ist das von Poma Culta (siehe Box) propagierte ganzheitliche Verständnis des Lebendigen. Alle Züchtungsschritte finden im Zuchtgarten - dem Pomaretum - auf dem Biohof Rigi in Hessigkofen statt.

Sorgfältig werden Blüten eines erfolgsversprechenden Apfelbaum, kurz bevor sie blühen, von Hand mit Pollen eines anderen erfolgsversprechenden Apfelbaums bestäubt und unter Schutz wachsen gelassen, damit keine fremden Sporen eindringen können. Die Kerne der auf dem Baum gewachsenen Äpfel sind die Samen der neuen Kreuzung. Mehrere Hundert werden gesät und die Sämlinge nach kurzer Zeit im Freien angepflanzt. Die jungen Bäume werden in den ersten zwei bis vier Jahren von Auge kontrolliert und selektiert. Mehltau oder Schorf, Blattabfall oder schlechter Wuchs sind entscheidende Kriterien. Am Ende bleiben vielleicht 5 Prozent der Sämlinge übrig, mit denen es sich aus Sicht des Züchters lohnt weiterzuarbeiten. «Wenn wir nicht mit vielen Sämlingen starten, ist am Ende nichts mehr vorhanden.» Vom juvenilen - «pubertären», so Bolliger - augenhohen Bäumchen, das reif ist, Äpfel zu geben, werden am Ende dieser Phase die Spitzen abgeschnitten und auf einen Normstamm (M9, Standardunterlage für Niederstammanlage) gepfropft. In unzähligen Reihen wachsen Bolligers Züchtungen auf seinem Biohof. Von jeder neuen Hoffnung lässt er zwei Bäume (als Spindelbaum) heranreifen und zwingt sie an Stäben in die Reihe, sodass die beiden Bäume leicht versetzt ein V bilden. Pro Jahrgang werden 100 bis 200 neue Apfelsorten herangezogen.

Digitale Hilfsmittel

Mit den ersten Äpfeln an den Stäm-

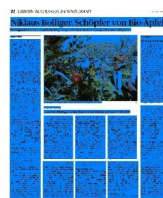
men beginnt das Bonitieren. Eine, von seinem Sohn entwickelte, App hilft ihm auf dem Rundgang durch die Reihen. Jeder Baum erhält eine Nummer mit Strichcode. Er scannt den Strichcode eines Baumes und scannt in einem zweiten Schritt diverse Kriterien auf einem Blatt. Beispielsweise verteilt er Punkte für Grösse oder Farbe. So kann Bolliger in kurzer Zeit grosse Mengen an Daten zu den einzelnen Apfelbäumen sammeln und diese bewerten.

Was schon von Auge kein guter Zögling ist, wird mit einer Schleife gekennzeichnet. Ein Mitarbeiter wird später diesen Baum ausreissen, wobei der untere Teil wieder genutzt wird zum Veredeln. So lichten sich die Reihen im Laufe der Zeit rapide. Auch bei der Ernte kann Bolliger dank Computer gleich vor Ort eine Etikette ausdrucken, auf der Sorte und Erntedatum stehen. Die Etikette klebt er an die Kiste mit den geernteten Äpfeln. Natürlich werden die Früchte gezählt und gewogen und der Baum beurteilt auf die Laubqualität und Erscheinung. «Man muss sehr darauf achten, sich nur so viel Arbeit zu machen, wie nötig ist.»

«Der Weg ist lang»

Erst wer einige Jahre gute Werte geliefert hat und in den gestrengen Augen von Bolliger nicht schwächelte, wird in die Produktion genommen. Inzwischen sind gegen 12 Jahre seit der Kreuzung vergangen. Von diesem Baum zieht Bolliger einige Bäumchen und produziert mit diesen während mindestens 5 Jahren Äpfel. Danach folgt die Sortenanmeldung und Markteinführung, was nochmals 5 bis 10 Jahre beanspruchen wird. Der Weg ist lang.

In der letzten Phase, in der die Sorte auf ihre Eignung für den biologischen, respektive den biologisch-dynamischen Anbau getestet werden, arbeitet Niklaus Bolliger mit Betrieben in Apfelanbauregionen in Nantes (FR), Südtirol (IT), Bodensee (DE), Altes Land (DE), Zeelan (NL) zusammen.



Quelle: über das Lochberg
Quelle: über das Lochberg

Neuschöpfungen degustieren

«In den nächsten drei, vier Jahren wird der Handel beschliessen, ob er Sorten von mir will. Das sind Kreuzungen aus den Jahren 2005 bis 2007. Bis ein neuer Apfel ins Verkaufsregal kommt, dauert es 20 bis 25 Jahre.» Konkret sind einige Sorten von Bolliger in Holland in der Sortenprüfung. Dort wachsen aktuell einige Bäume heran, deren Früchte dann vom Handel geprüft werden. «In Holland schauen sie vor allem darauf, dass der Kunde darauf anspricht. Top oder Flop. Wenn ich ein Telefon erhalte, ist das schön, wenn nicht, dann muss ich neue liefern.» Eine Apfelsorte von Bolliger im Verkauf sucht man aber bis heute vergebens. Erst in den nächsten Jahren werden seine Kreationen handelsreif.

Am Ende nicht fehlen darf eine Degustation von zehn Apfelsorten-Kandidaten. «Ursprünglich dürften dies zwischen 10- und 20 000 Sämlingen gewesen sein, von denen diese Auswahl hier auf dem Tisch übrig geblieben ist», sagt Bolliger. Alle Sorten sind Neuschöpfungen von Bolliger, die dem Gaumen des Laien von süss bis sauer teils unglaubliche Apfelerlebnisse bescheren.

POMA CULTA

Ein Verein hilft Bolliger

Mit seinen Apfelbaumzuchtungen schürft Niklaus Bolliger kein Gold. Hinter seinen Apfelzuchtungen steht Poma Culta, der gemeinnützige Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biologisch-dynamischen Obstbaus. Der Verein half am Anfang Bolliger mit privaten Spenden. Zur Finanzierung der langjährigen Züchtungsarbeit ist der Verein auf Spenden etc. angewiesen. So hatte Bolliger am Anfang ein Budget von 20 000 Franken für seine Arbeit. Bislang sind noch keine Sorten freigegeben. Mehrere Sortenkandidaten sind aber in der offiziellen Sortenprüfung. Ein Testanbau mit vertraglicher Regelung ist für Vereinsmitglieder möglich.

Später interessierten sich diverse Stiftungen, Verbände oder Ämter für Bolligers Arbeit, sodass er heute pro Jahr auf ein Budget von etwa 150 000 Franken zurückgreifen kann. Eine enge Zusammenarbeit besteht mit dem Forschungszentrum für biologischen Landbau, Frick sowie Agroscope Wädenswil, insbesondere im Bereich von Krankheiten (Schorf, Blattabfall, Feuerbrand etc.). Im gemeinsamen Projekt werden alte Schweizer Sorten weiterentwickelt. (UBY)

PFLANZENSCHUTZ

Bei den Sämlingen wird gänzlich auf Pflanzenschutz verzichtet

Niklaus Bolliger hat Mitte der 90er Jahre eine konventionelle Obstanlage gepachtet und versucht, diese auf Bio umzustellen. «Das ist mehr oder weniger gut gelungen, aber mit den Apfelsorten, die ich übernahm, war ich nicht glücklich.» Als radikaler Züchter habe er sofort etwas Besseres gesucht. Ausgangspunkt war, gutes Tafelobst herzustellen bei einem minimalen Einsatz von Pflanzenschutzmitteln.

In diesem Jahr habe es beispielsweise keine extremen Schorf fördernde Bedingungen gegeben. Dennoch gab es einige Infektionsperioden. «Ich will möglichst auf der ganz sanften Seite

sein.» Insgesamt hat er laut Plan 12 Mal gespritzt. «Bei allen, die mehr machen, wird es noch besser aussehen.» Bolliger setzt kein Kupfer ein, und er lässt auch den Schwefel weg. Er arbeite mit Tonerde und Bachpulver. Mit diesen beiden Mitteln macht er gezielt Pflanzenschutz, beispielsweise nach einem Regen. Bolliger zeigt zwei Zweige verschiedener Sorten. Beide wurden mit der gleichen Pflanzenschutzstrategie behandelt. Bei der einen Pflanze hat das Schutzmittel versagt, bei der anderen funktionierte es wunderbar. «Solche Sorten, oder noch bessere suchen wir.» Bei den jüngsten

Pflanzen, den Sämlingen wird auf Pflanzenschutz verzichtet. «Dort will ich die strengste Selektion machen. Teilweise werden Sämlinge sogar mit Schorf geimpft.»

Verzichten im Bioanbau will Bolliger auf Schutzmittel, die in die Pflanze hineingehen. Diese schützen die Pflanze vielleicht über mehrere Regenperioden und töten Infektionen ab, aber diese sogenannten systemischen Mittel, die in den Pflanzensaft eindringen, gefährden durch Ausscheidungen über die Wurzeln auch das Bodenleben in der Umgebung. «Da ist es weniger schlimm, wenn wir öfter sanftere Schutzmittel anwenden, diese vom



Regen heruntergewaschen werden und auf dem Boden liegen bleiben, aber den Pflanzenwuchs nicht oder nur gering stören.» Insektizide werden nicht angewendet, mit Ausnahme gegen den Apfelwickler. «Ich gehe davon aus, dass die Insekten sich durch Biodiversität in Schranken halten sollten.» Zuchtanlage und Biohof Rigi ergänzen sich im Betrieb. Aber die von Bolliger produzierten Äpfel werden vor allem vermostet oder nur für Degustationen verwendet. (UBY)