



## Die beliebteste Frucht

### 61 Veranstaltungen Baselbieter Genusswoche stellt den Apfel in den Mittelpunkt

05.09.2024, Beat Eglin

Ernst Lüthi, Inhaber des Hölsteiner Öpfelhüsli und Präsident des Baselbieter Obstverbandes, informierte am Medienanlass zur Baselbieter Genusswoche über die Bedeutung des Apfels. «Dieser zweitgrösste landwirtschaftliche Branchenverband im Baselbiet macht politische Arbeit und bietet auch Weiterbildungen an», sagte Lüthi. Der Verband hat noch 253 Mitglieder und wegen des Strukturwandels werden es immer weniger. Michael Kumli gab Details zur Genusswoche vom 12. bis 22. September bekannt.

#### Kirschen, Zwetschgen und Äpfel

Baselland ist sehr bekannt als Kirschenkanton. Diese Frucht hat immer noch eine grosse Bedeutung. Jede zweite Kirsche kommt aus dem Baselbiet und dem angrenzenden Fricktal. Bei den Zwetschgen ist es jede vierte. Auf 43 Hektaren werden Äpfel angebaut. Faszinierend ist vor allem während der Blüte der Streuobstbestand, der über Jahrzehnte das Landschaftsbild prägte. «Baselland produziert weniger als ein Prozent der konsumierten Äpfel. Quitten und Aprikosen sind in einem kleinem Bereich am Kommen», erklärte Lüthi.

Trotz Netzschutz steuert immer noch die Natur die Entwicklung. Die Böden konnten sich im Frühling kaum erwärmen. Sonne, Wärme und Wasser sind aber wichtig für die Entwicklung des Obstes. Äpfel sind eine heikle Kultur. Sie sind anfällig auf Pilzkrankheiten bei feuchtem Wetter.

#### Anspruchsvolle Kunden und hervorragende Ernte

Der Anspruch des Marktes ist hoch. Die Konsumenten kaufen nur, was tadellos aussieht. Lüthi machte seine eigenen Erfahrungen im Hofladen. «Es sind nicht Migros und Coop», kommentierte Lüthi das Kundenverhalten. Es wird eine hervorragende Apfelernte geben. Die Ausfärbung der Äpfel hängt von der Tag-/Nachttemperatur ab. Der Obstbauer wünscht sich nun warme Tage und kühle Nächte. «Die schöne Färbung kommt dann sehr schnell.»

Nach der Blüte ist der Apfel zuerst kugelförmig. Dann kann bereits bestimmt werden, wann geerntet werden kann. «Der Pflückzeitpunkt ist sehr wichtig», erklärte Lüthi. Bei zu früher Ernte fehlt der Geschmack und bei Verspätung können gewisse Sorten mehlig werden.

Die Sorten Gala, Golden, Braeburn sind sehr gefragt, erfordern aber auch anspruchsvolle Pflege und Schutz. Jährlich entstehen 200 neue Sorten. Schorf-, Mehltau- und Feuerbrandresistenz sind wichtige Eigenschaften, die man mit der Zucht erreichen will.

«Im Obstbau ist Bio nicht nachhaltig, das ist Augenwischerei», sagte Lüthi. «Man muss die Kulturhygiene im Griff haben. Es braucht Netze und die Anlagen müssen vor negativen Einflüssen sauber gehalten werden.» Dann können sich die Schädlinge weniger gut ausbreiten.

Dominik Dettwiler, Präsident des Vereins Öffentlichkeitsarbeit Baselbieter Obst, sagte, dass Äpfel zu den gesündesten Früchten gehören. Von der Blüte bis zur Ernte haben sie viel Zeit. In der Schale und auch darunter hat es viele Vitamine und Spurenelemente und bei richtiger Lagerung sind sie lange haltbar.

#### 61 Genussveranstaltungen

Michel Kumli, Geschäftsführer von Baselland Tourismus, informierte über die Detail der 12. Genusswoche. 61 Veranstaltungen sind über den gesamten Kanton verteilt. 34 davon rücken den Apfel in den Vordergrund. In den Restaurants werden 21 verschiedene Genussmenüs serviert und in Laufen findet zum dritten Mal die lange Tafel statt. Im letzten Jahr kamen 4500 Gäste.

Thomas Nussbaumer, Geschäftsführer von Gastro Baselland, freute sich über 207 neue Lehrverträge und lockte mit «raffinierten Rezepten, die dem Körper gut tun».

Das erste sind «Schneggechnöpfli» (hausgemachte «Spätzli») mit Schnitz. Und das andere sind «Schnitz und drunter, das war das Lieblingsgericht meiner Mutter. Mit Kartoffeln gibt es eine sämige Konsistenz.»

Die Bäcker und Confiseure bereiten tolle Angebote für Kinder vor und mit dem längsten Apfelstreuselkuchen wollen sie einen Weltrekord aufstellen.

[www.baselbieter-genusswoche.ch](http://www.baselbieter-genusswoche.ch)



Obstbauer Ernst Lüthi ist Apfelexperte. Fotos: B. Eglin



Bald wird geerntet.



Öpfelschämpis, Baselbieter Most und frisches Obst.