

FRUCTUS unterstützen Mitglied werden

FRUCTUS, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten

- sucht, erhält und erforscht alte Obstsorten und beschreibt deren Eigenschaften
- bündelt das reiche, pomologische Wissen und macht es für die Öffentlichkeit zugänglich
- betreut Obstsortensammlungen und organisiert Sortenausstellungen
- organisiert Exkursionen und Weiterbildungen
- fördert den traditionellen Hochstamm-Obstbau
- informiert und berät Privatpersonen und Institutionen bei der Sortenwahl
- gibt jährlich vier informative Bulletins heraus
- ernennt die «Schweizer Obstsorte des Jahres»

Mitglied werden

Mitglied	Jahresbeitrag	CHF 60.-
Kollektivmitglied	Jahresbeitrag	CHF 160.-
Mitglied auf Lebenszeit	Einmalbeitrag	CHF 800.-

Spenden und FRUCTUS-Projekte unterstützen

PC: 80-16350-4 IBAN: CH82 0900 0000 8001 6350 4
Vereinigung FRUCTUS Wädenswil

FRUCTUS

Müller-Thurgau-Strasse 29
8820 Wädenswil
www.fructus.ch
info@fructus.ch
Telefon 044 518 03 40

Erhalten durch Nutzen

FRUCTUS ernennt den Niederhelfenschwiler Beeriapfel zur Schweizer Obstsorte des Jahres 2022 und stellt damit eine ausgezeichnete, fast verschwundene Apfelsorte in den Mittelpunkt.

Einige ältere Hochstammbäume dieser Sorte haben in den Obstgärten überlebt. Dank Initiativen des Vereins Naturschutz Niederhelfenschwil-Zuzwil und der Gemeinde Niederhelfenschwil (SG) wurden in der Region wieder hochstämmige Beeriapfelbäume gepflanzt.



Mit Unterstützung von **FRUCTUS** und der Fachstelle Obstbau des Kantons St. Gallen werden die Beeriäpfel seit 2020 zentral verarbeitet. Die reifen Äpfel werden sortenrein gesammelt und zu Saft gepresst. Der aromatische Most wird mit Kohlensäure versetzt, abgefüllt und in der Region als Spezialität erfolgreich verkauft.

Der Niederhelfenschwiler Beeriapfel ist dank seinen guten Qualitäten auf dem besten Weg, sich erneut einen Platz in den Obstgärten zu sichern.

Wir danken herzlich für die Unterstützung unserer Schweizer Obstsorte des Jahres 2022:



Kanton St.Gallen
Landw. Zentrum SG



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Eidgenössisches Departement für
Wirtschaft, Bildung und Forschung WBF
Bundesamt für Landwirtschaft BLW

FRUCTUS
Die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten
L'association pour la sauvegarde du patrimoine fruitier

Schweizer Obstsorte des Jahres 2022



Niederhelfenschwiler Beeriapfel



Vom Waldrand in den Obstgarten

Anfang des 19. Jahrhunderts dienten die Obstbäume hauptsächlich der Selbstversorgung. Auch Sämlinge wurden genutzt, also Bäume, die aus fallengelassenen Apfelkernen gekeimt sind und in Hecken oder an Waldrändern heranwuchsen.

So soll auch der Niederhelfenschwiler Beeriapfel als junger Sämling vor etwa 200 Jahren von einem Bauern aus der Gegend der St. Galler Gemeinde Niederhelfenschwil ausgegraben und im Obstgarten gepflanzt worden sein. Der Baum lieferte ein paar Jahre später die ersten Äpfel.

Die Früchte begeisterten nicht nur den Besitzer, sondern auch seine Nachbarn. Sie holten Edelleiser des heranwachsenden Baums und pflanzten diese auf ihre eigenen Bäume. Der begehrte Beeriapfel, wie er wegen seiner erdbeerähnlichen Färbung genannt wurde, stand bald in den meisten Obstgärten von Niederhelfenschwil und den umliegenden Gemeinden. Darüber hinaus blieb er jedoch weitgehend unbekannt.

Der Beeriapfelbaum wächst eher schwach und eigenständig: Er neigt zum Alternieren, trägt dabei jedoch nicht nur jedes zweite Jahr Früchte, sondern abwechselnd an einzelnen Ästen (Bild). Auf einen zu starken Schnitt reagiert der Beeriapfel mit Wildwuchs und dem Ausbleiben von Früchten. Er ist wenig anfällig für Feuerbrand und Pilzkrankheiten und eignet sich damit gut für den extensiven Feldobstbau.

Erdbeerfarben, saftig und fein aromatisch

Allesköninger mit Spezialgebiet



Reife Beeriäpfel fallen zuerst durch ihre schöne Färbung und den intensiven Duft auf. Sie sind klein und kugel- bis kegelförmig. Die Grundfarbe ist grüngelb, die Deckfarbe rot bis dunkelrot marmoriert bis gestreift. Das Fruchtfleisch ist fest, saftig und hat ein intensives Aroma.

In den ersten Wochen nach der Ernte ist der Beeriapfel ein fruchtig spritziger Tafelapfel. Auf den Höfen werden Beeriäpfel auch eingelagert und im Laufe des Winters in der Küche verarbeitet. Mit der Schale gekocht, erhält das Fruchtfleisch eine zartrosa Farbe. Besonders köstlich sind gekochte, warme Beeriapfel-Schnitze.

Die Königsdisziplin des Beeriapfels liegt jedoch im Saft: Sein intensives Aroma und das ausgeglichene Verhältnis von Zucker und Säure ergeben einen ausgezeichneten, sortenreinen Most. In der Mischung verbessert der Beeriapfel die Mostqualität wesentlich. Er wurde von den umliegenden Mostereien deshalb als «Spezialmostapfel» sortenrein angenommen und erzielte einen höheren Preis.

Trotzdem wurde der Beeriapfel nach und nach von ertragreicher Sorten verdrängt. In den Obstgärten wurden unzählige Beeriapfelbäume gefällt und die Sorte geriet beinahe in Vergessenheit.

Dank der Wertschätzung einiger Obstbauerfamilien überlebte diese besondere Sorte auf vereinzelten hochstämmigen Bäumen. Als lokales Kulturgut wird sie in der Region Niederhelfenschwil seit einigen Jahren aktiv gefördert.

