Zeitschrift: Neujahrsblatt / hrsg. von der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen auf das Jahr …

Herausgeber: Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen

Band: 7 (1955)

Artikel

Kapitel: 2: Die Beerenzucht

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. 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. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

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. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

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. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 20.08.2025

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

II. Die Beerenzucht

Zu den in Hausgärten, bisweilen aber auch auf Äckern, gezogenen Beeren gehören: Johannisbeere, Stachelbeere, Erdbeere, Himbeere, Brombeere. Herr D. Wößner, Charlottenfels, Neuhausen am Rheinfall, hat 1945 eine äußerst lehrreiche Schrift «Neuzeitliche Beerenobstpflege für den Selbstversorger und Erwerb» herausgegeben. Das Buch behandelt kurz und klar alle pflanzwürdigen Beerenarten mit bewährter Sortenangabe und Qualitätsmerkmalen. In den Ratschlägen betreffend Pflanzung, Pflege, Krankheiten und Schädlinge kommen die langjährigen Erfahrungen des Verfassers zum Ausdruck.

Die Johannisbeeren

werden schon seit alter Zeit in Hausgärten gepflanzt. Der Jerusalempilger Hans Stockar schreibt in seiner Chronik (Ausgabe Schib, S. 147): 1527. «Uff dye zitt was ain hübscher schutz von santi Hans drüblin, aber sy sind vast abgefalen und veryssen; das felt nit, der ainder win und druben, dye münds ouch erliden. Es hett mir byshar ouch nit gefelt mit den santi Hans drüblin und mit den brumbeerstuden und mit dem kerngert mit dem blust. Und han das nit us mar selb, sunder von den alten gehert und gelesen.» Die Entwicklung der Fruchtstände der Johannisbeeren galt einst wie die Entwicklung der Fruchtdolden beim Efeu als Vorbedeutung für die Entwicklung der Weintrauben (5. Neujahrsblatt, S. 100). Die Erwähnung der Johannisbeere aus dem Jahre 1527 durch Stockar ist eine der ältesten. Die früheste Erwähnung stammt aus Mainz 1480 (Marzell).

Die rote Johannisbeere (Ribes rubrum)

Es ist die am häufigsten kultivierte Art. Sie wird im Volke meist Santjohannistrüübli, Johannistrüübli, Johannisbeerli genannt. Der Name erinnert an die Reifezeit um Johanni (24. Juni) und an die Ähnlichkeit des Fruchtstandes mit demjenigen der Weintraube. Eine Deformation des Namens ist: Zanterhannestrüübli (Rafz). Die schön roten säuerlichen Beeren werden entweder roh mit Zucker gegessen (sie sind sehr durststillend), oder aber meist zu Konfitüre oder Sirup verarbeitet. Besitzer von zahlreichen Stauden lassen die zerquetschten Beeren gären und bereiten mit Zucker- und Wasserzusatz den guten «Beerliwein», der aber nicht mit dem aus abgebeerten Weintrauben hergestellten Wein verwechselt werden darf. Neben den Stauden mit roten Beeren gibt es auch solche mit gelb gefärbten. «Der Johannisbeerwein ist die Perle aller Beerenweine. Für seine Herstellung wird nach folgendem Rezept verfahren: Die ausgereiften, jedoch nicht überreifen Früchte werden rasch nach dem Pflücken in einem Korbe in

einem Wasserbottich geschwenkt. Die gewaschenen Beeren werden nun gemahlen. Auf je 1 Liter Maische wird 1 Gramm des Encympräparates Pektinex zugefügt, und nach 6 Stunden wird der Saft in einer Fruchtpresse abgepreßt. 100 kg Beeren geben 60—70 Liter Saft. Dieser Saft enthält viel Säure, und zur Erlangung eines bekömmlichen Getränkes muß im Verlaufe der Gärung die nötige Menge Zucker zugefügt werden. In einem gut mit heißer Sodalösung gereinigten Faß füllt man auf 100 Liter Johannisbeersaft erst 15,5 Liter Wasser und 15 kg Zucker bei, fügt dem Gärgut ein Fläschchen Reinhefe zu und sobald eine stürmische Gärung eingesetzt hat, werden wieder 70 Liter Wasser und 10,5 kg Zucker zugesetzt. Nach 2—3 Tagen erfolgt ein letzter Zusatz von 100 Liter Wasser und 20 kg Zucker. Auf 100 Liter Saft sind also im ganzen 185 Liter Wasser und 45,5 kg Zucker zugefügt worden. Durch Aufsetzen eines Gärtrichters nach Zusatz der Reinhefe lassen sich störende Mikroorganismen vom Gärgut fernhalten. Nach Abschluß der Gärung werde 15 Gramm Kaliummetasulfit auf den Hektoliter zugesetzt und alles gut gemischt. Nach zwei Wochen hat sich die Flüssigkeit weitgehend geklärt, und der Wein wird von der Hefe abgehebert und in Flaschen abgefüllt. Durch Reduktion des Wasserzusatzes, z. B. von 185 auf 169 Liter, und Erhöhung des Zuckerzusatzes, z. B. von 45,5 auf 72 kg, kann ein alkoholreicher Dessertwein hergestellt werden[1].»

Die schwarze Johannisbeere (Ribes nigrum)

Die Früchte dieses Strauches sind glänzend schwarz und besitzen einen von vielen Leuten als unangenehm empfundenen Geruch und Geschmack. Auch die Blätter und die Zweige besitzen diesen eigentümlichen aromatischen Geruch. Volksnamen: schwarzi Johannistrüübli, schwarzi Johannisbeerli, Chatzeseicheler (Hemish., Ramsen, Buch). Der letztgenannte ehrenrührige Name nimmt Bezug auf den Geruch. Die gut ausgereiften Beeren werden mit Schnaps und Zucker zu einem Likör verarbeitet, der bei Bauchschmerzen verwendet wird. Die Beeren gelten bei vielen Leuten, wenn auch nicht als schmackhaft, so doch als gesund. Wie schwarzer Holunder und Heidelbeeren fanden einst die schwarzen Johannisbeeren Verwendung, um weißen Wein rot zu färben. Über den Geschmack ist ja nicht zu streiten!

Die Stachelbeere (Ribes Grossularia)

Die Früchte der wilden Stachelbeere besitzen sehr zahlreiche Volksnamen (5. Neujahrsblatt, S. 87). Die an Bäumchen oder Büschen kultivierten Gartenstachelbeeren haben die originellen Volksnamen nicht, sondern werden meist «Stachelbeeri» genannt. Es gibt zahlreiche Sorten, bei denen amerikanische

[1] H. Tanner in Schaffh. Nachrichten vom 10. Juli 1953.

Arten eingekreuzt sind. Die halbreifen Früchte werden sterilisiert oder liefern Kompott, reife werden frisch gegessen.

Die Erdbeere (Fragaria)

Die Walderdbeere (Fragaria vesca) ist im 5. Neujahrsblatt (S. 66) behandelt worden. Volksnamen: Ebbeeri, Erpele. Ursprünglich ist die Walderdbeere (zuerst in Frankreich, schon im 14. Jahrhundert) in Kultur genommen und angebaut worden. Einen mächtigen Aufschwung nahm die Erdbeerkultur, als die großfrüchtigen amerikanischen Arten nach Europa gebracht wurden. Durch intensive Kreuzungszüchtungen sind schließlich die heutigen Gartenerdbeersorten gewonnen worden. Erdbeeren werden jetzt in vielen Hausgärten kultiviert. In meiner Jugendzeit war das noch viel weniger der Fall. Man nannte damals die Gartenerdbeeren im Gegensatz zu den Walderdbeeren «Wältscherpele» (Thay., Opfertsh.). Als im Jahre 1917 in Hallau eine Konservenfabrik gebaut worden war, wurden Erdbeeren im großen Maßstabe gepflanzt, zuerst auf gerodetem Rebland, dann aber auch auf Ackerland in der Talsohle. Die Größe der Anbaufläche schwankte. Sie hat schon 60—70 ha betragen (1922—1926). Gegenwärtig machen die Erdbeeren noch 18 ha aus, 10 ha der Fabrik im Eigenbau, 8 ha im Vertragsanbau. Gepflanzt werden heute die Sorten: Wädenswil 4, Panter und Osterfee. Bei den jetzigen Anbauflächen liefern die Anlagen der Fabrik jährlich 60000 kg Erdbeeren im Werte von Fr. 90000.—, die Vertragsanlagen 50000 kg im Werte von Fr. 75000.—. Die größte Erdbeerernte im Jahre 1931 hat 286000 kg Beeren eingebracht. Die Anbaufläche machte damals 53,6 ha aus. Weil der Weinbau im letzten Jahrzehnt wieder einen Aufschwung nahm, ging die Beerenkultur zurück. Diese erfordert viel Arbeit; besonders das Pflücken der Beeren beschäftigt viele fleißige Frauenhände[2].
Die Erdbeeren werden mit Zucker und «gschwungnem Nidel» roh genossen, dann als Kompott, als Erdbeersirup, auf Törtchen, zu Glacé verarbeitet usw. Manche Leute besitzen eine Idiosynkrasie gegenüber Erdbeeren. Sie bekommen beim Genusse Hautausschläge und Nesselfieber. Das herrliche Aroma der Walderdbeeren erreichen die großfrüchtigen Gartenformen in der Regel nicht.

Die Himbeere (Rubus Idaeus)

Die Früchte des in Mitteleuropa in Waldschlägen überall wildwachsenden Himbeerstrauches sind ihrer Süßigkeit und ihres Wohlgeschmackes wegen von jeher gesammelt worden. Die Impele, Ümpele, Impeeri, Himbeeri werden ent-

[2] Mitteilung von Direktor E. Munz vom 11. März 1950. Siehe auch Kummer, G.: Flora des Kantons Schaffhausen, I. Lfg. 1937, S. 40.

weder frisch gegessen oder zu Konfitüre und Sirup verarbeitet. (Wilde Himbeere siehe 5. Neujahrsblatt, S. 91.) Die Züchtung der Himbeeren in Gärten ist hauptsächlich in Nordamerika, dann auch in England und Frankreich im großen vorgenommen worden. Ausgangsmaterial waren neben europäischen auch amerikanische Formen. Heute besteht eine sehr große Zahl von Kulturrassen. In meiner Jugendzeit war im Schaffhauserlande der Anbau recht spärlich. Heute werden zu Stadt und Land, in Hausgärten, und meist auf ehemaligem Rebland, überall Himbeeren gezogen, zur Hauptsache für den Hausgebrauch, aber auch zur Belieferung des Wochenmarktes in Schaffhausen. Im großen gepflanzt, besonders im Klettgau, wird die Himbeere seit der Erbauung der Konservenfabrik in Hallau. Der frühere Lehrer und später langjährige Betriebsleiter der Konservenfabrik, Arthur Meyer zur Farb, berichtet über den Beerenbau in Hallau[3]: Er wuchs sich zu einem eigentlichen Segen für die ganze Talschaft aus. Es war das Verdienst der Hallauer Lehrerschaft, bei dem trostlos darnieder liegenden Weinbau im 2. Jahrzehnt des 20. Jahrhunderts den Arbeitsmöglichkeiten der Klettgauer Bauern neue Wege gewiesen zu haben. An einem Julisonntag des Jahres 1909 besichtigten die Lehrer Robert Rahm, Hans Huber und Arthur Meyer die Himbeeranlagen im badischen Zollausschlußgebiet von Baltersweil-Berwangen (zwischen Osterfingen und Rafz) und entschlossen sich zum Anbau mehrerer Sorten dieser Frucht. Fast gleichzeitig begann Reallehrer Dr. J. von Arx mit der neuen Kultur, und zwar mit Winklers Sämling, welcher in der Folge größte Verbreitung fand. Diesen Pionieren folgten bald andere Hallauer Bürger, unbekümmert um den Hohn, mit dem viele stolze und trinkfeste Hallauer Weinbauern das «Beerlizeug» überschütteten. Im Jahre 1912 waren die nun dreijährigen Himbeerkulturen voll entwickelt und brachten einen so großen Ertrag, daß man neue Absatzgebiete suchen mußte. Lehrer Arthur Meyer wandte sich 1912 an die Konservenfabrik Lenzburg, mit dem Ergebnis, daß diese Firma die ganze Hallauer Ernte zu einem guten Preis abzunehmen versprach, und in der Folge schloß man mit Lenzburg einen langfristigen Lieferungsvertrag ab. Das schlechte Weinjahr 1916 überzeugte auch den konservativsten Weinbauern, denn damals löste man aus 1 Are Rebfläche nur Fr. 8.20, während aus 1 Ar Beeren Fr. 52.— gezogen wurde. Die «Beerenmannli» wurden nun nicht mehr ausgelacht. Als die Zusicherung gegeben werden konnte, daß in Hallau 30 ha Himbeerpflanzungen angelegt würden, wurde der Bau einer Konservenfabrik in Aussicht genommen. Es meldeten sich in Hallau 100 Pflanzer, und man begann das Rebenausreuten nicht mehr als eine Sünde zu betrachten. Vor allem wurden die Weinberge, die man mit großen Kosten hätte verjüngen müssen, auf die neue Kultur umgestellt. Im Herbst 1917 begann man mit dem Bau der Fabrik. Im Jahre 1927 waren im Klettgau 72 ha mit Himbeeren bepflanzt und der Ertrag belief sich auf 402 000 kg. Heute besitzt die Konservenfabrik im Klettgau noch 25 ha Himbeeren und zwar 10 ha Eigenanbau und 15 ha Vertragsanlagen. Die Hauptsorten

[3] Der Beerenbau in Hallau von Arthur Meyer, in «Heimatkunde und Geschichte von Hallau» von R. Meyer, Bern 1928, S. 340—342.

sind Fastolf, Winklers Sämling, Feldbrunn und Camenzind. Der mittlere Ertrag betrug in den letzten Jahren im Eigenanbau jährlich 35000 kg im Werte von Fr. 56000.— und in den Vertragsanlagen 50000 kg im Werte von Fr. 85000.—[4,5].

Die Brombeere (Rubus spec.)

Die in zahlreichen Arten und Formen in unsern Wäldern vorkommenden wilden Brombeerstauden (Brummbeeristuude, Breemestuude, siehe Neujahrsblatt Nr. 5, S. 91) werden nicht kultiviert. Die Gartenbrombeergewächse sind in starkem Maße durch amerikanische Arten beeinflußt. Zuerst kam die Erdbeere, dann die Himbeere und zuletzt auch die durch Stacheln stark bewehrte Brombeere in Kultur. Die schwarzen Beeren schmecken säuerlich und sind etwas herbe, aber mit Zucker bestreut sehr angenehm zu essen. Brombeeren liefern eine ausgezeichnete Konfitüre. Die Konservenfabrik Hallau pflanzt und verwertet seit 1923 ebenfalls Brombeeren. Theodor Reimers ist gegenwärtig die Hauptsorte. 1937 waren es 110000 kg. Die Fabrik hat zur Zeit 1,5 ha Eigenbau und 12 ha Vertragsanlagen. Der Ertrag im Eigenanbau macht 10000 kg im Werte von Franken 9000.— aus, der Vertragsanbau liefert 50000 kg im Werte von 85000 Fr. 1953 wurden in Hallau 31 Tonnen Brombeeren geerntet.

Die Beerenkultur erfordert viel Arbeit und Sorgfalt. Sie ist aber eine wertvolle Ergänzung des Obst- und Weinbaues und liefert für Kinder und Erwachsene gesunde und schmackhafte Nahrungsmittel, die erst in neuerer Zeit zur Wertschätzung gelangt sind.

* * *

[4] Mitteilung von Direktor E. Munz, Hallau, vom 11. März 1950.
[5] Kummer, G.: Flora des Kts. Schaffhausen, I. Lfg. 1937, S. 39—41.