

Ein lebendiger Hochstamm-Anbau bringt einheimisches Obst für genussvolle Produkte und fördert die Biodiversität.



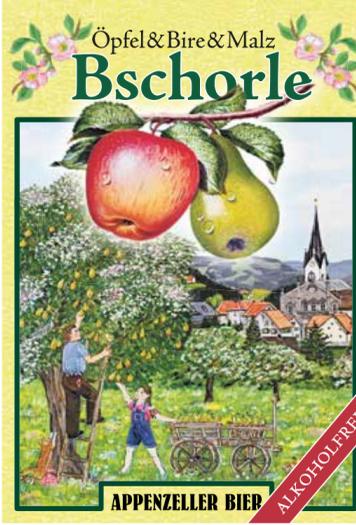
Hochstamm-Anlagen gehören mit ihren verschiedenen Lebensräumen zu den artenreichsten in Mitteleuropa.



Die Birne erlebte ihre Blütezeit im 18. Jh. In der Schweiz sind über 600 Birnsorten bekannt. Die Abnahme des Birnsafts für das «Bschorle» trägt dazu bei, die prächtigen Bäume zu erhalten.



Seit Jahrhunderten prägen Hochstamm-Obstbäume die Schweizer Kulturlandschaft. Heute weist der Bestand nur noch etwa 15 Prozent des ursprünglichen Vorkommens auf.



Immer im Herbst finden die Oberegger Sammeltage statt. Die Obstlese der reifen Birnen und Äpfel.



Lebensraum

In Hochstamm-Obstanlagen findet eine Vielzahl an Tieren ihren Lebensraum. Vögel, Fledermäuse, Schläfer, Igel, Spinnen, Schmetterlinge, Käfer, Schwebfliegen und andere Insekten. Über 1000 Arten von Insekten, Spinnentieren und Tausendfüsslern sowie über 35 Brutvogelarten leben in der Schweiz in einer Hochstamm-Obstanlage.

Artenvielfalt

In Hochstamm-Obstanlagen ist der Anbau von vielen verschiedenen Sorten möglich. Sie gelten als robust und die Wiese unter den Bäumen kann gut als Futterwiese genutzt werden. Die hohen Grasflächen ziehen Kleinlebewesen an, die sich auf die Jagd nach Schädlingen machen und für ein biologisches Gleichgewicht sorgen. Intensive Pflegemassnahmen fallen weg.

Nachhaltigkeit

Hochstamm-Bäume sind langlebig und prägen das Landschaftsbild nachhaltig. Einmal angelegt, erfreuen die stattlichen Bäume mehrere Generationen mit ihrem prächtigen Wuchs. Im Frühling ziehen sie mit ihrer berauschenden Blütenfülle alle Blicke auf sich, im Sommer und Herbst locken die mit Früchten voll behangenen Bäume.



Hochstamm-Obstanlagen sind wichtig für unseren Lebensraum.



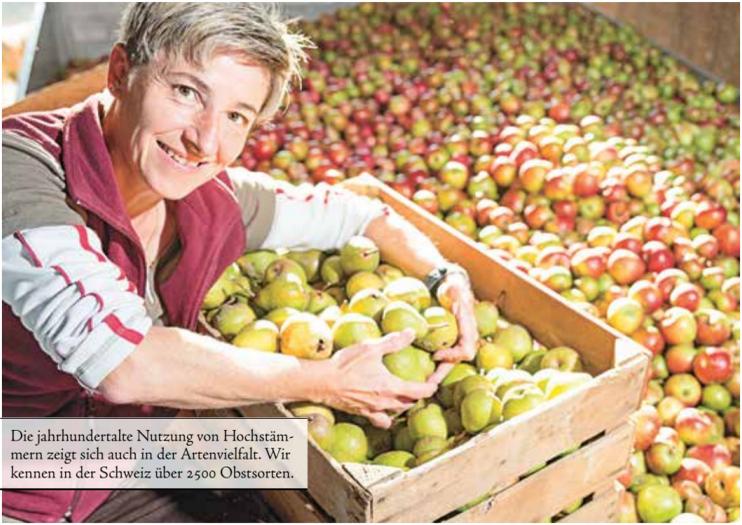
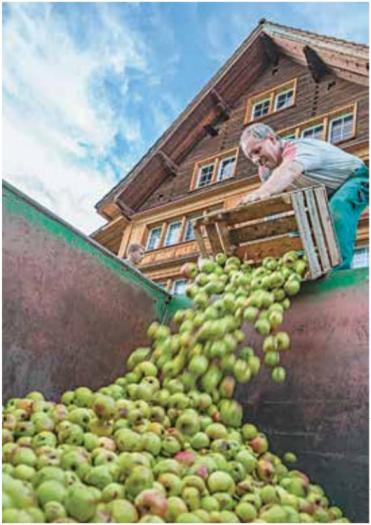
Am häufigsten werden in Hochstamm-Anlagen Äpfel angebaut. Sie machen etwa 40 Prozent des Obstbaus aus.



Die Brauerei Locher in Appenzell sucht seit ihrem Bestehen immer wieder die Zusammenarbeit mit einheimischen Produzenten.



Für die richtige Mischung an Apfel- und Birnsaft im Bschorle braucht es Fingerspitzengefühl.



Die jahrhundertalte Nutzung von Hochstämmern zeigt sich auch in der Artenvielfalt. Wir kennen in der Schweiz über 2500 Obstsorten.

Bschorle

Jedes «Bschorle» vereint den Saft von 28 gepressten Apfel- und Birnsorten aus der Region Oberegg in sich. Wir wollen so die Artenvielfalt fördern und die wunderschönen Hochstamm-Obstgärten mit ihren prächtigen Bäumen in unserem Landschaftsbild erhalten.

Alkoholfreies Biermischgetränk aus: Apfel, Birne, Malz **Eindruck:** spritzig-süss

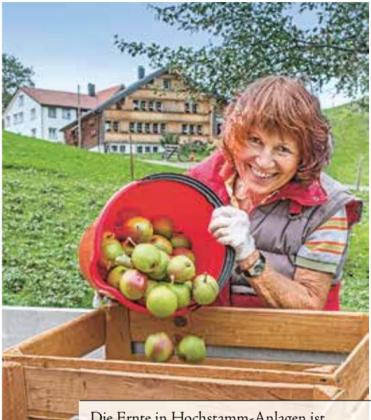
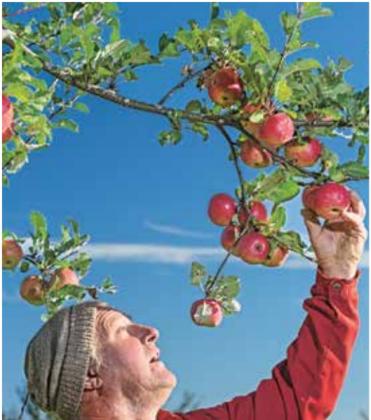
Erhältlich als Mehrweg und Einweg



Die gemeinsame Obstlese ist ein verbindendes und freudiges Ereignis im Jahresablauf.



Hochstamm-Bäume sind robust, trotzen Wetterkapriolen und sind resistent gegen viele Krankheiten.

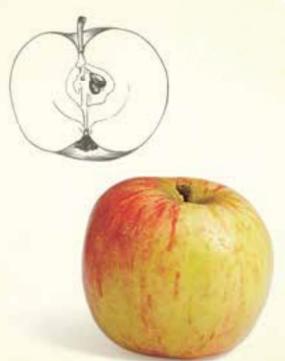


Die Ernte in Hochstamm-Anlagen ist aufwendig und fordert viel Herzblut und Freude an den prächtigen Bäumen und artenreichen Apfel- und Birnsorten.



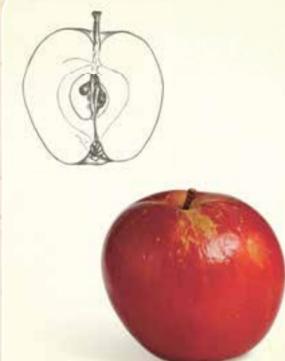
APPENZELER BIER

Brauerei Locher AG, Brauereiplatz 1, 9050 Appenzell
Tel. +41 (0)71 788 01 40, www.appenzellerbier.ch



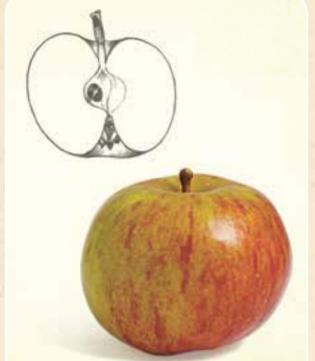
Bernecker Sauerapfel

Herkunft: wahrscheinlich in der Schweiz entstanden
Frucht: ausserordentlich saftreich, süss, etwas herb
Besonderheit: sehr grosser, äusserst langlebiger Baum



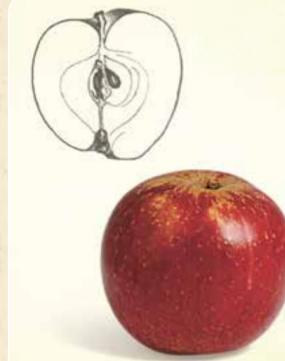
Berner Rosen

Herkunft: wurde 1870 in einem Wald bei Bern gefunden
Frucht: saftig, typisch würziges Aroma, erfrischend
Besonderheit: einer der wertvollsten Herbstäpfel



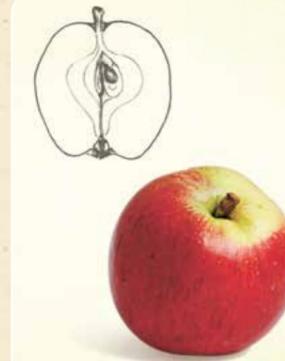
Bernhardzeller

Herkunft: vor dem 17. Jahrhundert im Kanton St.Gallen
Frucht: fest, saftig, angenehm süss-weinsauerlich
Besonderheit: Most-, Dörr- und Kochobst, seltene Sorte



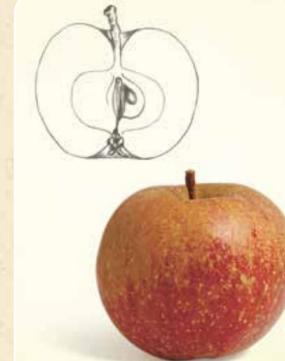
Blauacher

Herkunft: wahrscheinlich aus dem Thurgau, vor 1820
Frucht: fest, knackig, grob, etwas trocken, milde Säure
Besonderheit: Most- und Tafelobst, gut transportfähig



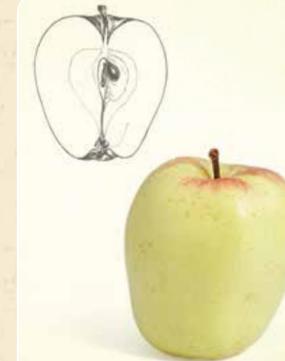
Grosser Bohnapfel

Herkunft: soll vor 1800 im Rheinland entstanden sein
Frucht: anfänglich hart und fest, später saftig bis mürbe
Besonderheit: gute Most-, Koch- und Einmachsorte



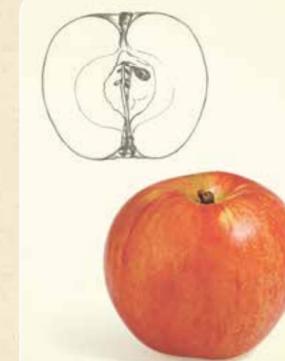
Boskoop

Herkunft: soll 1856 in Boskoop, Holland, entdeckt worden sein
Frucht: saftig, kräftig säuerlich, zuckerhaltig, typisches Aroma
Besonderheit: vorzüglicher Tafel-, Koch- und Mostapfel



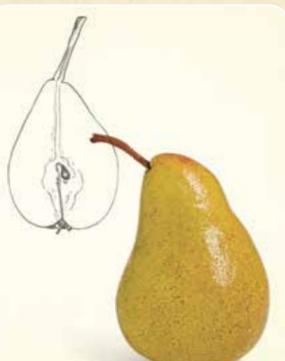
Glockenapfel

Herkunft: 1865 in Deutschland oder der Schweiz
Frucht: fest, wenig saftig
Besonderheit: natürliche, lange Lagerfähigkeit



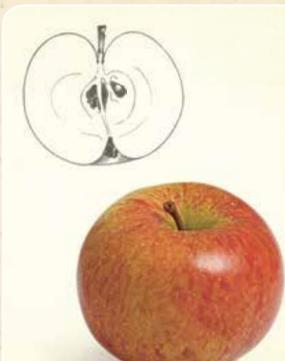
Gravensteiner

Herkunft: seit 1669 in Dänemark und Deutschland bekannt
Frucht: sehr saftig, süss, mit hervorragendem Aroma
Besonderheit: alte Liebhabersorte, wohlschmeckend



Gute Luise

Herkunft: stammt wahrscheinlich aus dem Thurgau
Frucht: fest, knackig, grob, etwas trocken, milde Säure
Besonderheit: guter Wuchs, blüht spät, gut transportfähig



Heimenhofer

Herkunft: Kanton Appenzell
Frucht: fest, saftig, schwach in Zucker und Säure
Besonderheit: Wuchs mittelstark, schorfanfällig, späte Blüte

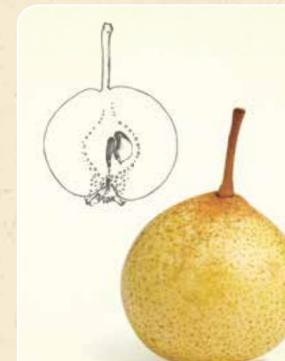


Sortenvielfalt in unserem Bschorle: Äpfel und Birnen aus den Hochstamm-Obstgärten Appenzeller Vorderland

Hochstamm-Obstgärten sind nicht nur wertvolle Lebensräume für heimische Tierarten, sie ermöglichen auch eine grosse Sortenvielfalt. Eine Neukultivierung der in Vergessenheit geratenen Sorten fördert die Biodiversität und verringert den Pflegeaufwand in den Obstgärten. Hochstamm-Obstbäume gelten als robust und kommen mit wenig Pflegeaufwand aus. Sie sind äusserst langlebig und bieten über Jahre hinweg hohe Erträge.

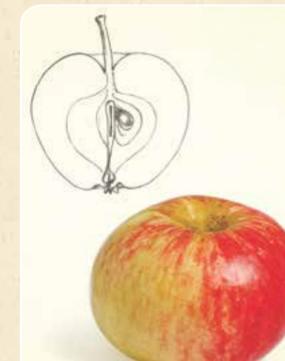
Unsere Bschorle-Obstlieferanten

Oberegg: Bischofberger Guido, Bischofberger Martin, Bischofberger Rolf, Bruderer René und Anita, Dietsche Jakob, Eugster Peter, Fässler Kurt, Federer Johannes, Federer Paul, Gantenbein Thomas, Geiger Andreas, Geiger Clemens, Geiger Hansjörg und Susann, Geiger Paul, Gross Michael, Klee Fredi, Klee Silvio, Koller Urs, Lang Andreas, Peterer Jakob, Restaurant Grüner Baum, Roncoroni Rico, Schmid Niklaus, Seitz Bruno, Städler Kurt, Ulmann Hermann, Ulmann Urs
Schachen bei Reute: Bischofberger Bruno, Eugster Hans, Indermaur Ernst
Reute: Nessensohn Bruno, Sturzenegger Howard, Sturzenegger Ruedi
Wald: Walser Ruedi
Heiden: Buschor Patrick, Eugster Roman
Rehetobel: Grögli Hanspeter
Wolfhalden: Bänziger Christian, Heierli Thomas, Ineichen Peter, Schmid Hans
Walzenhausen: Künzler Kurt, Mettler Armin, Thoma Samuel



Heleggerbirne

Herkunft: bereits im 18. Jahrhundert urkundlich erwähnt
Frucht: fest, körnig, wenig saftig
Besonderheit: guter Wuchs, robust bis in Höhenlagen



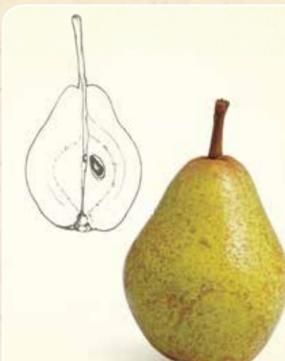
Hord Apfel

Herkunft: 1879 im Kanton Thurgau
Frucht: fruchtig, herb, gehaltvoll, säurehaltig
Besonderheit: geschätzter Mostapfel



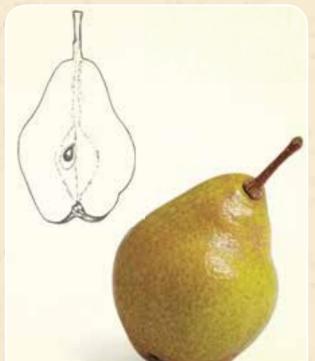
Jakober

Herkunft: aus dem Kanton Appenzell, um 1848
Frucht: saftig, bescheiden im Geschmack
Besonderheit: höhentauglich, tolerant gegen Feuerbrand



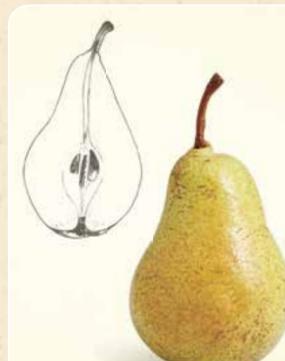
Knollbirne

Herkunft: aus der Schweiz, Region Bodensee
Frucht: sehr saftreich, süss und herb
Besonderheit: gibt viel, sehr guten und haltbaren Saft



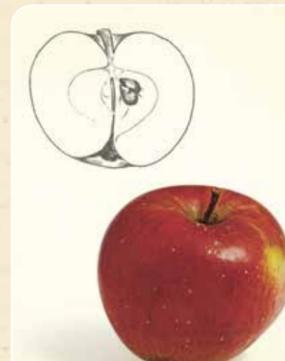
Marxenbirne

Herkunft: wahrscheinlich Kanton Zürich, vor 1863
Frucht: sehr saftreich, süss und herb
Besonderheit: vorzüglich zur Mischung mit Äpfeln



Pastorenbirne

Herkunft: von französischem Pfarrer im Wald gefunden
Frucht: gehaltreich, süss, säuerlich, schwach gewürzt
Besonderheit: in milden Lagen hohe, regelmässige Erträge



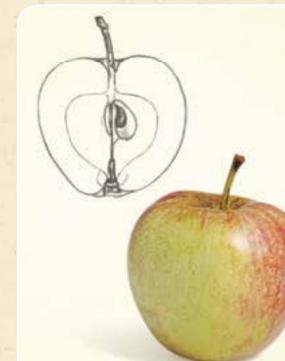
Rigler

Herkunft: aus Appenzell
Frucht: saftig, schwach in Zucker, Säure und Gewürz
Besonderheit: in milden Lagen hohe, regelmässige Erträge



Rotholzbirne

Herkunft: vermutlich aus dem Appenzellischen oder Rheintal
Frucht: je nach Reifegrad fest bis teigig, leicht saftig
Besonderheit: gedeiht gut in schweren Tonböden



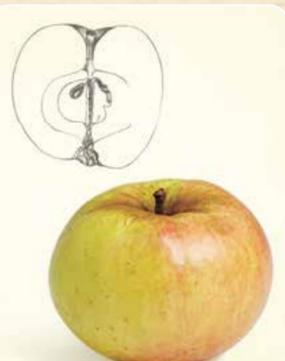
Sauergraeuch

Herkunft: vermutlich Kanton Bern, im 18. Jahrhundert
Frucht: sehr saftig, erfrischend säuerlich, typisches Aroma
Besonderheit: gefragter Mostapfel, braucht Platz



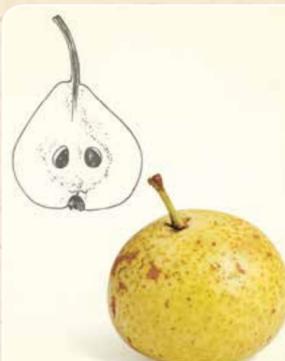
Schellerbirne

Herkunft: stammt aus der Zürcher Gemeinde Ottenbach
Frucht: saftig, sehr süss, leicht säuerlich und herb
Besonderheit: äusserst vitale und ertragreiche Sorte



Schneiderapfel/Albisser

Herkunft: aus dem Kanton Zürich um 1746
Frucht: halbfest und saftig, ausgewogene Süssäure
Besonderheit: Robust gegen Feuerbrand



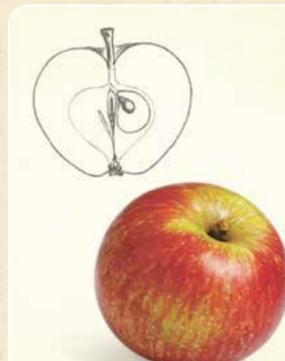
Schutzenbirne

Herkunft: aus dem Rheintal und Appenzellvorderland
Frucht: bissfest, vollreif etwas grobzigelig, mittel saftig
Besonderheit: die Form erinnert an eine Mostbirne



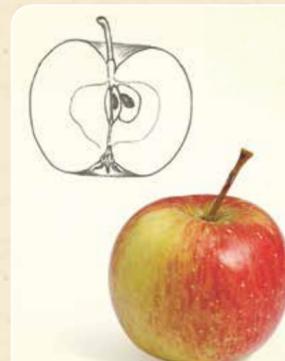
Thurgauer/Bründler

Herkunft: uralte Birnensorte auf dem Thurgau
Frucht: fest, säuerlich, eigenständiger Geschmack
Besonderheit: anspruchslos an Lage und Boden



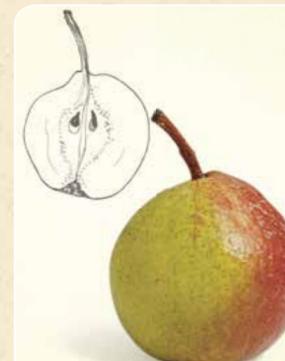
Tobiasler

Herkunft: aus dem Baselland, ab 1805 in der Ostschweiz
Frucht: fest, saftig, mässig gewürzt, starke Säure
Besonderheit: geeignet für erstklassigen sortenreinen Apfelwein



Topaz

Herkunft: 1984 in Tschechien gezüchtet
Frucht: fest-mittelfest, sehr saftig, feinsäuerlich, aromatisch
Besonderheit: sehr robuste, schorresistente Sorte



Wasserbirne

Herkunft: aus der Schweiz, erstmals 1832 erwähnt
Frucht: sehr saftig, süss schmeckend, etwas herb
Besonderheit: Most-, Dörr-, Koch- und Tafelobst



Zitronenbirne

Herkunft: aus der Schweiz um 1650
Frucht: süss-säuerlich, aromatisch, saftig, wohlschmeckend
Besonderheit: wird auch gerne für Obstbrand verwendet



Unbekannt