

Streuobstgeflüster Juni 26

In meinem ersten Beitrag habe ich zwar einen Schweizer Produzenten ausgewählt, jedoch keinen Ciderproduzenten, sondern eine Stufe vorher angefangen. In meinem Nachbardorf Hessigkofen besuchte ich den Apfelzüchter Niklaus Bolliger auf seinem Biologisch Dynamischen Hof. Von 1985 bis 2024 bewirtschaftete Nik zusammen mit seiner Frau Regula den Hof und widmete sich der Tafelobstproduktion und auch der Apfelzucht. Zu diesem Zweck gründete er 2004 den Verein Poma Culta. Ab 2025 wurde der Hof an Tochter Léonie und Schwiegersohn Alexander übergeben. Die Passion für den Apfel blieb jedoch weiterhin bestehen und Nik engagiert sich fortan noch vertiefter mit Poma Culta.



Nik Bolliger, der sympathische Obstbauer verschreibt sich Seit der Jahrtausendwende der intensiven Arbeit als Apfelzüchter.

Hoi Nik was hat dich dazu bewogen Äpfel zu Züchten?

Salopp gesagt die negativen Erfahrungen mit anfälligen Sorten. Als ich in den 90ern eine 3,5Ha grosse Intensivanlage übernommen habe und diese auf Bio umstellte, musste ich aufgrund der hohen Krankheitsanfälligkeit viel Lehrgeld zahlen.

Was sind die primären Zuchtziele bezüglich des Geschmacks die du verfolgst?

Ich will interessante aromatische Tafeläpfel züchten. Ich lege mich jedoch zu Beginn noch nicht fest ob süss oder sauer obschon die extreme selten gefragt ist. Unabhängig vom Geschmack liegt auf Robustheit, Ertragsfähigkeit und regelmässigen guten Erträgen der Hauptfokus.

Wie lange dauert es, bis eine Sorte für den Anbau bereit ist, respektive zugelassen werden darf?

Sechs Jahre nach der Kreuzung tragen die Bäume erste Früchte. Danach folgen weitere Jahre um zu testen ob die Früchte geschmacklich überzeugen und ob der Baum gesund ist respektive gesund bleibt. Am Ende sind es rund 20 Jahre bis eine Anmeldung erfolgen kann.

Gibt es für dich einen Mehrwert, also darfst du selbst gezüchtete Sorten für dich kommerziell Anbauen und die Früchte verkaufen?

Ja klar. Zum Glück haben wir in der Schweiz ja keinen Registrationszwang wie in der EU. Ich habe zum Beispiel eine Sorte „Brigitte B“ welche ich mit Erfolg anbaue und verkaufe.

Aber das gilt eben nur für die Schweiz, wie ist das in der EU?

Genau, in der EU müssen Sorten seit 2012 obligatorisch angemeldet also registriert werden.

Und was heisst das kostenmässig?

Eine Registration kostet in der EU Zwanzigtausend Franken pro Sorte. Um Neuzüchtungen besseren Zugang zu gewähren wäre es super wenn es eine provisorische Sortenzulassung gäbe. Sagen wir mal für 10jahre und wenn du dann merkst, dass die Sorte Anklang findet könntest du erst die definitive Zulassung mit Sortenschutz erwerben. Das würde den züchterischen Fortschritt enorm unterstützen und eben eine neue Sortenvielfalt generieren.

Aber auch ohne Anmeldung kostet die Züchterarbeit Geld, es ist ja nicht nur mit säen und Ernten getan. Darf ich fragen was dich die Arbeit bis jetzt gekostet hat?

Seit ich oder besser der Verein züchten haben wir circa alles in allem Kosten in der Höhe von 1,5 Mio.

Im Moment läuft noch ein Inforama Projekt in Limpach u.a mit deinen Sorten auf Hochstammbäumen im extensiven Anbau, kannst du uns dazu etwas sagen?

Ja genau zusammen mit dem FIBL, der Solothurner Zentralstelle für Obstbau und der Fachstelle für Obst und Beeren Inforama Koppigen möchten wir 100 Hochstammbäume pflanzen mit rund 20 Sorten. Das Ziel dieses Versuchs ist zu testen welche Sorten sich für einen extensiven Streuobstbau unter Biorichtlinien eignen. Es sind jedoch noch nicht alle Projekt Gelder gesprochen, aber wir sind zuversichtlich dass das Projekt zustande kommt.

Irrtum vorbehalten sind bereits einige deiner Sorten in der Schweiz erhältlich, welche sind das?

Ja genau etwa fünf Sorten das sind Nina Dimitri, der süsse Fridolin, Ricco, Buecheggberger Glockenapfel und Milena.

Wo können diese bezogen werden?

In der Biobaumschule Glauser und in der Baumschule Neckertal



Nebst den Neuzüchtungen befindet sich auch eine Streuobstwiese auf dem Gelände.

Für welche Art der Verwendung sind die Sorten geeignet, kommerziellen Anbau oder für den Hausgarten?

Im Hausgarten funktionieren sie ganz klar und problemlos. Sie können auch interessant für Direktvermarkter sein, so wie wir es sind. Für den Grosshandel insofern leider weniger weil die Sorten nicht gelistet sind.

Sind denn die grossen Player die sich gerne so für Landwirtschaftliche Förderung und aus der Region für die Region rühmen nicht an neuen Sorten interessiert, zumal wir ja alte Lokalsorten auch nicht im Regal finden?

Die Schweizer Grossverteiler sind leider im Moment zu verschlossen und argumentieren dass das jetzige Sortiment lediglich den Konsumentenwunsch widerspiegelt. So gesehen gibt es wenig Hoffnung auf Veränderung.

Du hast ja selber grosse Sortenkenntnisse, ein Beispiel dafür ist dein Hochstamm-Sortengarten. Pflegst du da ausschliesslich alte Sorten?

Nein die sind gemischt. Zum Teil pflege ich traditionelle Sorten und circa 25% sind Sorten von mir die ich ausprobieren. Daneben noch einige alte Sorten aus Deutschland wie zum Beispiel Seestermüher Zitronenapfel, Edelborstorfer und.....

Zu welchem Zweck hast du diesen Sortengarten erstellt?

Ich wollte meine eignen Sortenkenntnisse erweitern und eine Quelle für Mostobst haben.

In der Schweiz kennen wir ja eher Äpfel mit einem süß bis sauren Geschmacksprofil. In den Westlichen Ländern werden für Cidre und Cider auch bittere Sorten mit mehr Gerbsäure verwendet. Kennst du mit deiner Erfahrung regionale Sorten die in dieses Raster fallen?

Nein ich selber kenne wirklich keine solche Sorte. Ich denke diese wären, wenn es welche gäbe, in den letzten Jahren mit den ganzen Erhebungen aufgefallen. Die Problematik ist auch immer, dass wenn eine solche Eigenschaft rausgezüchtet wurde kommt sie nicht so schnell wieder zurück.

Gibt es Poma Culta Sorten die sich für Cider eignen könnten?

Uuh das ist schwierig, ich kenne mich ja mit den Anforderungen nicht aus. Aber wenn man auf diesen Aspekt hin ausprobieren würde hätte man vielleicht einige Kandidaten. Wie wärs mit einem Test?

Das wäre spannend, ich nutze die Gegenfrage für einen würdigen Abschluss!

Lieber Nik, ich wünsche dir weiterhin viel Erfolg und danke dir im Namen aller Produzenten für dein grosses Engagement!

Weitere Infos findet Ihr auf der Website und ganz wichtig! Der Verein sucht noch Mitglieder [Poma Culta – Gemeinnütziger Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biologisch-dynamischen Obstbaus](#)



Die ersten Jahre nach der Aussaat verbringen die Jungbäume in einem separaten Quartier.



Nach einer geschützten Bestäubung, wird nach einiger Zeit der Fruchtbehang kontrolliert und das Netz entfernt.

Français

Dans ma deuxième contribution, j'ai choisi un producteur suisse, mais je n'ai pas interviewé un cidier ; j'ai commencé une étape en amont. Dans mon village voisin de Hessigkofen, j'ai rendu visite au producteur de pommes Niklaus Bolliger, sur son ferme en agriculture biodynamique. De 1985 à 2024, Nik a exploité la ferme avec son épouse Regula, en se consacrant à la production de fruits de table ainsi qu'à la sélection de variétés de pommes. À cette fin, il a fondé en 2004 l'association Poma Culta. À partir de 2025, la ferme a été transmise à leur fille Léonie et à leur gendre Alexander. La passion pour la pomme demeure toutefois intacte et Nik s'engage désormais encore plus intensivement au sein de Poma Culta.

Salut Nik, qu'est-ce qui t'a poussé à te lancer dans la sélection de pommes ?

Pour le dire simplement : les mauvaises expériences avec des variétés sensibles. Quand j'ai repris dans les années 90 un verger intensif de 3,5 hectares et que je l'ai converti en bio, j'ai dû payer un lourd tribut à cause de la forte sensibilité aux maladies.

Quels sont les principaux objectifs de sélection que tu poursuis en matière de goût ?

Je veux créer des pommes de table intéressantes et aromatiques. Au départ, je ne me fixe pas encore sur le fait qu'elles soient sucrées ou acides, même si les extrêmes sont rarement demandés. Indépendamment du goût, l'accent principal est mis sur la robustesse, la capacité de production et des rendements réguliers et élevés.

Combien de temps faut-il pour qu'une variété soit prête à être cultivée ou autorisée ?

Six ans après le croisement, les arbres portent leurs premiers fruits. Ensuite, plusieurs années supplémentaires sont nécessaires pour tester si les fruits sont convaincants sur le plan gustatif et si l'arbre est sain et le reste. Au final, il faut environ 20 ans avant de pouvoir déposer une demande d'enregistrement.

Il ya pour toi un avantage concret ? Peux-tu cultiver et vendre commercialement les variétés que tu as développées ?

Oui, bien sûr. Heureusement, en Suisse, il n'y a pas d'obligation d'enregistrement comme dans l'UE. Par exemple, j'ai une variété appelée « Brigitte B » que je cultive et vends avec succès.

Mais cela ne vaut que pour la Suisse. Qu'en est-il dans l'UE ?

Exactement, dans l'UE, les variétés doivent obligatoirement être enregistrées depuis 2012.

Et qu'est-ce que cela signifie en termes de coûts ?

Un enregistrement dans l'UE coûte environ vingt mille francs par variété. Pour faciliter l'accès des nouvelles sélections, il serait idéal d'avoir une homologation provisoire, disons pour dix ans. Si l'on constate ensuite que la variété rencontre du succès, on pourrait alors obtenir l'homologation définitive avec protection variétale. Cela favoriserait énormément le progrès en sélection et permettrait de générer une plus grande diversité de variétés.

Mais même sans enregistrement, la sélection coûte de l'argent. Puis-je te demander combien ce travail t'a coûté jusqu'ici ?

Depuis que moi — ou plutôt l'association — travaillons sur la sélection, les coûts totaux s'élèvent à environ 1,5 million.

Actuellement, un projet Inforama est en cours à Limpach, notamment avec tes variétés sur des arbres haute-tige en culture extensive. Peux-tu nous en dire plus ?

Oui, avec le FiBL, la centrale soleuroise d'arboriculture et le service spécialisé fruits et baies d'Inforama Koppigen, nous souhaitons planter 100 arbres haute-tige avec environ 20 variétés. L'objectif de cet essai est de tester quelles variétés conviennent à une arboriculture extensive de type verger haute-tige selon les directives bio. Tous les financements ne sont pas encore assurés, mais nous sommes confiants que le projet aboutira.

Certaines de tes variétés sont déjà disponibles en Suisse. Les quelles ?

Oui, environ cinq : Nina Dimitri, le doux Fridolin, Ricco, Buecheggberger Glockenapfel et Milena.

Où peut-on se les procurer ?

À la pépinière bio Glauser et à la pépinière Neckertal.

À quel type d'utilisation ces variétés sont-elles adaptées ? Culture commerciale ou jardin privé ?

Dans les jardins privés, elles fonctionnent clairement sans problème. Elles peuvent aussi être intéressantes pour les producteurs en vente directe, comme nous. En revanche, pour la grande distribution, c'est plus difficile car ces variétés ne sont pas référencées.

Les grandes enseignes, qui se présentent volontiers comme promotrices de l'agriculture locale, ne sont-elles pas intéressées par de nouvelles variétés, surtout quand on ne retrouve même pas d'anciennes variétés locales en rayon ?

Malheureusement, les grands distributeurs suisses sont actuellement trop fermés et argumentent que l'offre actuelle reflète simplement la demande des consommateurs. Dans ces conditions, il y a peu d'espoir de changement.

Tu as une grande connaissance des variétés, comme en témoigne ton verger haut-tige de collection. Tu cultives uniquement d'anciennes variétés ?

Non, c'est un mélange. J'entretiens en partie des variétés traditionnelles et environ 25 % sont des variétés issues de ma propre sélection que je teste. Il y a aussi quelques anciennes variétés allemandes, comme Seestermüher Zitronenapfel, Edelborsdorfer, etc.

Dans quel but as-tu créé ce verger de collection ?

Je voulais enrichir mes connaissances variétales et disposer d'une source de fruits à Juis de Pomme.

En Suisse, nous connaissons surtout des pommes au profil gustatif doux à acidulé. Dans les pays occidentaux, pour le cidre, on utilise aussi des variétés amères plus riches en tanins. Avec ton expérience, connais-tu des variétés régionales qui correspondraient à ce profil ?

Non, personnellement je n'en connais aucune. Je pense que si de telles variétés existaient, elles auraient été identifiées ces dernières années lors des inventaires. Le problème est aussi que lorsqu'un caractère a été éliminé par sélection, il ne réapparaît pas facilement.

Existe-t-il des variétés Poma Culta qui pourraient convenir à la production de cidre ?

Ouh, c'est difficile, je ne connais pas bien les exigences. Mais si on menait des essais dans ce sens, on trouverait peut-être quelques candidates. Que dirais-tu de faire un test ?

C'est une excellente idée — je saisis la perche pour une conclusion digne !

Cher Nik, je te souhaite beaucoup de succès pour la suite et te remercie, au nom de tous les producteurs, pour ton engagement remarquable !

Pour plus d'informations, consultez le site internet — et très important ! L'association recherche encore des membres : [Poma Culta – Gemeinnütziger Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biologisch-dynamischen Obstbaus](#)

Italiano

Nel mio secondo contributo ho scelto sì un produttore svizzero, tuttavia non ho intervistato un produttore di sidro, bensì ho iniziato un passo prima. Nel mio villaggio vicino, Hessigkofen, ho visitato il coltivatore di mele Niklaus Bolliger nella sua azienda agricola biodinamica. Dal 1985 al 2024 Nik, insieme a sua moglie Regula, ha gestito la fattoria, dedicandosi alla produzione di frutta da tavola e anche alla selezione delle mele. A questo scopo nel 2004 ha fondato l'associazione Poma Culta. A partire dal 2025 la fattoria è stata affidata alla figlia Léonie e al genero Alexander. La passione per la mela è però rimasta e Nik continua a impegnarsi ancora più intensamente con Poma Culta.

Ciao Nik, cosa ti ha spinto a selezionare mele?

Detto in modo semplice: le esperienze negative con varietà sensibili. Quando negli anni '90 ho rilevato un impianto intensivo di 3,5 ettari e l'ho convertito al biologico, ho dovuto pagare caro a causa dell'elevata suscettibilità alle malattie.

Quali sono gli obiettivi principali di selezione per quanto riguarda il gusto?

Voglio ottenere mele da tavola interessanti e aromatiche. All'inizio non mi fisso ancora se debbano essere dolci o acide, anche se gli estremi sono raramente richiesti. Indipendentemente dal gusto, l'obiettivo principale è la robustezza, la produttività e rese regolari e buone.

Quanto tempo ci vuole prima che una varietà sia pronta per la coltivazione o possa essere autorizzata?

Sei anni dopo l'incrocio gli alberi producono i primi frutti. Seguono poi altri anni per verificare se i frutti sono convincenti dal punto di vista del gusto e se l'albero è e rimane sano. In totale ci vogliono circa 20 anni prima di poter presentare una richiesta di registrazione.

C'è per te un vantaggio concreto? Puoi coltivare e vendere commercialmente le varietà che hai sviluppato?

Sì, certo. Fortunatamente in Svizzera non abbiamo l'obbligo di registrazione come nell'UE. Ho ad esempio una varietà chiamata "Brigitte B" che coltivo e vendo con successo.

Ma questo vale solo per la Svizzera. Com'è la situazione nell'UE?

Esatto, nell'UE le varietà devono essere obbligatoriamente registrate dal 2012.

E cosa significa in termini di costi?

Una registrazione nell'UE costa circa ventimila franchi per varietà. Per facilitare l'accesso alle nuove selezioni, sarebbe ottimo avere un'autorizzazione varietale provvisoria, diciamo per 10 anni. Se poi ci si accorge che la varietà ha successo, si potrebbe ottenere l'autorizzazione definitiva con protezione varietale. Questo favorirebbe enormemente il progresso nella selezione e genererebbe una maggiore diversità varietale.

Ma anche senza registrazione il lavoro di selezione costa denaro. Posso chiederti quanto ti è costato finora?

Da quando io, o meglio l'associazione, lavoriamo sulla selezione, i costi totali ammontano a circa 1,5 milioni.

Attualmente è in corso un progetto Inforama a Limpach, tra l'altro con le tue varietà su alberi ad alto fusto in coltivazione estensiva. Puoi dirci qualcosa?

Sì, esatto. Insieme al FiBL, alla centrale solettese di frutticoltura e al servizio specialistico frutta e bacche di Inforama Koppigen vogliamo piantare 100 alberi ad alto fusto con circa 20 varietà. L'obiettivo di questo esperimento è testare quali varietà si prestano a una frutticoltura estensiva su prati con alberi sparsi, secondo le direttive biologiche. Non tutti i finanziamenti sono ancora confermati, ma siamo fiduciosi che il progetto si realizzerà.

Salvo errore, alcune delle tue varietà sono già disponibili in Svizzera. Quali sono?

Sì, circa cinque: Nina Dimitri, il dolce Fridolin, Ricco, Buecheggberger Glockenapfel e Milena.

Dove si possono acquistare?

Nel vivaio biologico Glauser e nel vivaio Neckertal.

Per quale tipo di utilizzo sono adatte queste varietà? Coltivazione commerciale o giardino domestico?

Nel giardino domestico funzionano chiaramente senza problemi. Possono essere interessanti anche per i produttori che vendono direttamente, come noi. Per la grande distribuzione invece purtroppo meno, perché le varietà non sono registrate nei listini.

Le grandi catene, che amano presentarsi come promotrici dell'agricoltura locale, non sono interessate a nuove varietà, considerando che non troviamo nemmeno le vecchie varietà locali sugli scaffali?

Purtroppo i grandi distributori svizzeri sono attualmente troppo chiusi e sostengono che l'assortimento attuale rispecchia semplicemente le preferenze dei consumatori. In questo senso c'è poca speranza di cambiamento.

Hai una grande conoscenza delle varietà, come dimostra il tuo frutteto di collezione ad alto fusto. Coltivi lì solo varietà antiche?

No, è un mix. In parte coltivo varietà tradizionali e circa il 25% sono varietà mie che sto testando. Ci sono anche alcune vecchie varietà tedesche, come la Seestermüher Zitronenapfel, la Edelborsdorfer, ecc.

Con quale scopo hai creato questo frutteto?

Volevo ampliare le mie conoscenze varietali e avere una fonte da succo di Mele.

In Svizzera conosciamo soprattutto mele con un profilo di gusto dolce-acidulo. Nei paesi occidentali per il sidro si usano anche varietà amare con più tannini. Con la tua esperienza, conosci varietà regionali che rientrano in questa categoria?

No, personalmente non ne conosco nessuna. Penso che, se ce ne fossero, sarebbero emerse negli ultimi anni con tutti i rilevamenti effettuati. Il problema è anche che quando una caratteristica è stata selettivamente eliminata, difficilmente ricompare.

Esistono varietà Poma Culta adatte alla produzione di sidro?

Uuh, è difficile: non conosco bene i requisiti. Ma se si facesse una selezione mirata in questa direzione, forse si troverebbero alcuni candidati. Che ne dici di fare un test?

Sarebbe interessante — colgo la contro-domanda per una degna conclusione!

Caro Nik, ti auguro ancora molto successo e ti ringrazio, a nome di tutti i produttori, per il tuo grande impegno!

Per ulteriori informazioni visitate il sito web — e cosa molto importante! L'associazione è ancora alla ricerca di membri: [Poma Culta – Gemeinnütziger Verein zur Förderung der Forschung auf dem Gebiet des biologisch-dynamischen Obstbaus](#)