

Aprikosenbäume in voller Blüte

Am **Jolimonthang** wachsen nicht nur Reben, sondern auch Aprikosenbäume. Sie stehen in diesen Tagen in voller Blütenpracht.

LOTTI STUDER

Ein süsser, verführerischer Duft liegt in der Luft. In voller Blüte stehen 140 Aprikosenbäume am westlichen Rand von Erlach, unterhalb der Rebberge. Ihre Blüten verströmen den Duft.

Die Bienen fliegen von Blüte zu Blüte und sammeln den Nektar ein. Wie ein Tüllvorhang bedecken die feinen, weissen Blüten die Äste.

Kurze Lebensdauer

Biobauer Beat Garo und der Winzer Adreas Stämpfli sind die Besitzer der Aprikosenplantage. Sie haben mit Dispersion die

Baumstämme gestrichen, damit sie vor Schädlingen geschützt sind. Durch die abdeckende Farbe kann das Ungeziefer nicht in die Baumrinde dringen.

Trotzdem müssen jährlich rund zehn Prozent der Bäume ersetzt werden. Die hiesigen Böden sind, im Gegensatz zum Wallis, wo der Grund sandig und kiesig ist, eher schwer und neigen zu Staunässe. Ein beachtlicher Teil der Aprikosenbäume stirbt zwischen dem dritten und sechsten Lebensjahr.

Die Aprikose ist an das kontinentale Klima angepasst. Die frühe Blütezeit erschwert den Anbau in spätfrostgefährdeten Lagen. Das Holz erträgt im Winter Temperaturen von minus 20 Grad.

Süsse Verführung

Von der Blüte bis zur Erntezeit dauert es rund vier Monate. Die Aprikose ist eine süsse Frucht, die frisch vom Baum am besten schmeckt. Sobald sie vom Baum



Kleine weiss-rosé Blüten bedecken die feinen Äste und verbreiten einen herrlich süssen Duft.
Bild: Lotti Studer

Die Sorten der Erlacher Plantage

- Orangered, Erntezeit ab Anfang Juli
- Goldrich, ab Mitte Juli
- Bergarouge, Erntezeit ab Ende Juli
- Späte Sorten Bergeron und Tardif de Tain, Erntezeit ab 5. August
- Der **Garohof in Tschugg** verkauft die Früchte direkt ab Hof zum Preis von 5 bis 6 Franken pro Kilo. Andreas Stämpfli brennt **Abricotine** und verkauft Halbliterflaschen zu 35 Franken (Is)

abgetrennt wird, ist die Zucker- und Säureverbindung beendet und es finden nur noch geringfügige Veränderungen statt.

Aprikosen haben einen hohen Nährwert und gehören zu den ka-

liumreichsten Früchten. Pro Person werden in der Schweiz rund 1,5 Kilogramm Aprikosen konsumiert. Laut Schweizerischem Obstverband beträgt die Fläche der Aprikosenkulturen rund 700 Hektaren. Sie liegt flächenmässig an dritter Stelle hinter den Äpfeln und Birnen. Aprikosen kommen in der Schweiz zu 98 Prozent aus dem Wallis. In den letzten Jahren wurden jedoch insbesondere in den Kantonen Waadt, Thurgau, Bern und Zürich vermehrt einzelne, kleinere Aprikosenanlagen gesetzt, ähnlich wie in Erlach.

AOC-Bezeichnung

Aprikose wird zur Hauptsache als Tafelfrucht, in Form von Konfitüren, Gelée und Backwaren genossen. Im Wallis wird die Sorte Luizet destilliert. Die Destillation ergibt einen Edelbrand, den Walliser Abricotine. Dieser hat eine AOC-Bezeichnung erhalten (Appellation d'Origine Contrôlée).