

# Jetzt sind die Churer Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen reif

TEXT UND BILDER: PETER DE JONG

Süsser und saftiger kann eine Frucht nicht munden! Unterhalb der Malixerstrasse ist Hanspeter Gisler dabei, die ersten Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen zu ernten. Der innovative Churer Landwirt hofft, dass das Churer Steinobst ebenso Anklang findet wie seine Spargeln.

«Alle zwei Finger breit eine Frucht», sagt Hanspeter Gisler und bricht eine noch grüne Aprikose vom Ast ab, damit die verbleibenden Früchte genügend Sonne bekommen, um ihr volles Aroma entfalten zu können – wie beim Wein. Es ist Anfang Juli. Die Sonne strahlt, und auch die Augen des Churer Landwirts leuchten: «Das macht echt Freude», schwärmt er, während er seine neueste Errungenschaft auf dem wöchentlichen Kontrollgang begutachtet. 700 Aprikosenbäume, dazu 300 Pfirsich- und Nektarinenbäume hat er im April vor einem Jahr auf einer Fläche von einem Hektar gepflanzt. Der Obstbau sei eine faszinierende, aber auch anspruchsvolle Geschichte, die viel Aufmerksamkeit verlange, bemerkt Gisler. Seine Bäumchen haben sich in der Zwischenzeit prächtig entwickelt, ganz so wie es sich der Churer «Spargelkönig» gewünscht hat: «Das Laub ist schön glänzend, das ist ein gutes Zeichen.»

## Die Qualität zählt

Apropos Spargeln: Es war kein optimales Jahr für die beliebte Churer Delikatesse. «Ohne Sonne läuft nichts», sagt Gisler in Anspielung auf die nassen und kalten Monate Mai und Juni. Der Aufwand sei enorm gewesen, die Ernte aber bescheiden. Immerhin schmeckte das wenige, das auf dem Feld gestochen wurde, ausgezeichnet. Klagen möchte Gisler nicht: «Das sind die Launen der Natur, und wir Bauern müssen damit leben.» In Hochform präsentiert sich dagegen sein neuer Obstgarten im Gebiet St. Hilarien: Das ideale Sommerwetter im Juli



«Das macht viel Spass»: Hanspeter Gisler ist von seinem neuen Steckenpferd, dem Obstbau, sehr angetan.

hat den Früchten zu perfekter Reife verholfen – wenn auch mit zwei Wochen Verspätung. Gleich im ersten Jahr zeichnet sich eine reichliche Ernte ab. Sehr zur Freude von Gisler, der mit einer grossen Nachfrage rechnet, nicht nur im Hofladen an der Rheinfelsstrasse. Deshalb schützt ein Powerzaun vor ungebeten Gästen, «zwei- und vierbeinigen».

Sein Berater habe ihm wärmstens ans Herz gelegt, an diesem Berg hang schräg unter dem Araschgerrank Steinobst zu kultivieren, erzählt Gisler weiter. «Die schattige Lage im Frühling verhindert ein zu frühes Blühen und somit allfällige Spätfrostschäden.»

Hinzu kam der Reiz, etwas Neues anzupacken, der den 58-Jährigen vor etwas mehr als einem Jahr zu diesem Schritt bewog. Aber auch die Verärgerung über die schlechten Preise für die

Milch. Er denkt darüber nach, sich schrittweise von der Viehwirtschaft zu verabschieden, wie der Churer Landwirt durchblicken lässt, und die Anbaufläche für die süssen Verlockungen nach und nach zu vergrössern. Gisler ist überzeugt, dass das Churer Steinobst besser, saftiger und fruchtiger schmeckt als von weit her eingeführtes. «Wegen der kurzen Transportwege können die Früchte genau bis zum optimalen

Reifepunkt am Baum hängen gelassen werden.»

## Fischzucht als Nächstes?

Der typische Churer Wind sorgt für ein mildes Klima. Die Temperaturen seien höher als auf seinem Hof, erklärt Gisler. Eine Tröpfchenbewässerung steuert die benötigte Wassermenge, etwa sieben Liter pro Tag und Baum. Das Wasser bezieht er aus einer alten Leitung, die von Brambrüesch direkt in die Plessur führt. Dank unterschiedlich reifenden Sorten dauert die Saison bis Ende August. Für Gisler steht eine erstklassige Qualität – «das A und O» – im Vordergrund. Sein Ziel ist es, nur die schönsten Früchte mit einem intensiven Aroma zu pflücken. Nur so halte man die Kundschaft «bei der Stange». Und sein nächster Streich? «Vielleicht eine Fischzucht», sagt der kreative Landwirt mit einem Augenzwinkern. Nichts ist unmöglich. «Wenn mir jemand vor einigen Jahren vorausgesagt hätte, dass ich einmal Aprikosen, Pfirsiche und Nektarinen anbaue, hätte ich ihn auch für verrückt erklärt.» ■

