

Andi Schmid prüft anhand der Blätter, wie sich die Züchtungen entwickeln.



Schritt für Schritt zum Schweizer **Spitzen-Pfirsich**

Andi Schmid hat eine Vision: einen unverkennbaren Schweizer Pfirsich, nachhaltig angebaut. Den ertüftelt er im Domleschg, auf 760 Metern über Meer.

Text: Nina Huber Bilder: Daniel Winkler

Andi Schmid öffnet die Karabiner, schiebt das Gitter zur Seite, das die Hirsche von seiner Parzelle fernhält, und betritt die Anlage. Auf dem Westhang, 760 Meter über Meer, stehen 300 junge Pfirsichbäume. Im Hintergrund reckt sich der Piz Beverin in den Himmel.

Die Anlage ist das Lebenswerk des 57-jährigen Obstbauern. Seit sieben Jahren verfolgt der gelernte Gärtner hier mit Leidenschaft sein Herzensprojekt. Er züchtet Pfirsiche. «Diese Früchte können in der

Aus 1000 von Hand
bestäubten Blüten entwickeln
sich rund 50 Früchte.



Schmid fügt eine Knospe
der gekreuzten Pflanze in den Ast
eines anderen Baumes ein.

Schweiz bestens gedeihen. Aprikosen konnten sich im Wallis ja auch etablieren», sagt Schmid.

Vor 20 Jahren ist er zusammen mit seiner Frau Sandra und den beiden inzwischen erwachsenen Söhnen vom Unterland nach Scharans im Domleschg in Graubünden gezogen. Heute produzieren er und seine Frau auf ihrem Hof Heidelbeeren und Rosen nach Biorichtlinien.

Dass Pfirsiche in der Schweiz bis heute kaum angebaut wurden, habe viel mit dem fehlenden Grenzschutz zu tun. Äpfel, Kirschen oder Zwetschgen aus dem Ausland sind mit hohen Zöllen belegt, wenn sie in der Schweiz Saison haben. Nicht so Pfirsiche. Schmid will die massenweise, meist aus Spanien importierten Pfirsiche aber gar nicht erst konkurrenzieren. Er sucht vielmehr nach einem besonderen Pfirsich für den regionalen Spezialitätenmarkt, einem, der einen Wiedererkennungswert hat. Dazu soll er fein schmecken und robust gegenüber Schädlingen sein. «Die handelsüblichen Pfirsichsorten haben einen hohen Bedarf an Pflanzenschutz», sagt Schmid, der 13 Jahre lang Geschäftsführer von Bio Grischun war.

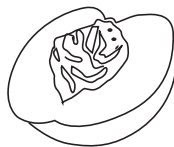
200 Sorten aus aller Welt

Der Klimawandel helfe der sonnenliebenden Frucht, erklärt Andi Schmid. Die milderen Winter führen dazu, dass Obstbäume früher blühen. Es kann so im Frühling zu mehr Frostschäden kommen. Schmid setzt deshalb auf Sorten mit Spätblust.

Weltweit gibt es über 3000 Pfirsichsorten. 200 davon hat Schmid importiert, aus aller Welt. Etwa aus China, wo die Frucht bereits seit 4000 Jahren angebaut wird, aus Indien, Iran, Tadschikistan,

«Pfirsiche können in der Schweiz bestens gedeihen.»

Andi Schmid,
Pfirsichzüchter



Skandinavien und den baltischen Staaten. Für jedes Saatgut brauchte er eine Einfuhr-erlaubnis. Danach kam es in Quarantäne. Erst nachdem Agroscope, das Bundes-Kompetenzzentrum für Landwirtschaft, jede einzelne Sorte auf mögliche Schädlinge geprüft und freigegeben hatte, durfte Schmid damit arbeiten.

Aus den Samen zieht er Keimlinge auf und wartet, bis sie grösser werden und zum ersten Mal blühen. Erst dann kann er damit beginnen, Sorten zu kreuzen. «Züchten ist eine Nifeliarbeit», sagt Schmid. Wenn die Blüte noch geschlossen ist, aber aussieht wie ein kleiner Ballon, schneidet Schmid die Blütenblätter weg und legt den Stempel, das weibliche Organ, frei. Dann entfernt er von Hand die Staubbeutel mit den Pollen, damit es nicht zur Selbstbefruchtung der Blüte kommt. Schliesslich tupft er sorgfältig den Blütenstaub einer anderen Sorte, der Vaterpflanze, auf den Stempel. Wenn alles gut geht, entsteht im Sommer eine Frucht. In deren Stein wiederum liegt der Kern, in dem die neue Sorte steckt. Ob sie je wachsen wird, ist zu dem Zeitpunkt noch alles andere als klar. Schmid muss den mandelförmigen Kern während zweier Monate bei zwei Grad lagern und so eine Art künstlichen Winterschlaf simulieren. Sonst würde der Kern nicht keimen. Hat er dann tatsächlich gekeimt, setzt Schmid ihn im Gewächshaus in die Erde, wo das Pflänzchen wachsen kann.

«Diese Arbeit braucht eine hohe Frustrationstoleranz», sagt Schmid. Immer wieder kommt es zu Rückschlägen: Kerne verfaulen, Jungpflänzchen gehen ein. Manche

Fortsetzung auf Seite 55

Fortsetzung von Seite 53

Bäumchen überstehen drei, vier Jahre, dann werden sie krank und gehen ein. Einmal hat der Frost im Frühjahr restlos alle Blüten vernichtet, ein ganzes Jahr Arbeit war dahin. «Mein Gärtner-Gen hilft mir, damit umzugehen», sagt Schmid schulterzuckend.

Es gehe darum, die Risiken abzuschätzen und das Menschenmögliche zu tun, um sie zu verringern. Wenn Frost droht, geht er spätabends in die Anlage und zündet Frostkerzen an, die den Bäumen etwas Wärme spenden. Oder er spannt ein Filznetz über die Bäume, um sie vor der Kälte zu schützen. Aber: Die Erfolgsquote bleibt sehr tief. Von 1000 Blüten, die er bestäubt, reifen am Ende maximal 50 Früchte.

Schmid arbeitet für seine Züchtungen mit dem neu gegründeten Swiss Plant Breeding Center zusammen. Das ist ein unabhängiges Schweizer Kompetenzzentrum für Pflanzenzüchtung. Die Migros ist zusammen mit Bio Suisse, IP-Suisse, der Fenaco und dem Schweizer Bauernverband Fördermitglied. In diesem Zentrum lässt Schmid

«Die Arbeit braucht eine hohe Frustrations-toleranz.»

Andi Schmid

seine Züchtungen molekulargenetisch untersuchen. Die Forschenden brauchen nur ein Blatt der Sorte, die Schmid gern untersucht haben möchte. Nach zwei bis drei Wochen hat er eine Auswertung der DNA, die aufzeigt, ob die Pflanze anfällig ist auf bestimmte Krankheiten oder Trockenheit. Das beschleunigt seine Arbeit extrem: Er kann dann sofort entscheiden, ob er die Pflanze im Rahmen seines Projekts Momabs weiter testen möchte oder nicht.

Das Züchten einer neuen Apfelsorte dauert in der Regel 25 Jahre. Schmid ist für seine Pfirsiche ambitionierter und rechnet damit, dass er nach insgesamt zehn Jahren seine erste Sorte auf den Markt bringen kann. In drei Jahren könnte es also so weit sein. Sein Wunsch: «Es muss nicht der schönste aller Pfirsiche sein. Aber seine inneren Werte müssen überzeugen.»

Mehr zum Swiss Plant Breeding Center und dem Pfirsich-Projekt Momabs von Andi Schmid: spbc-plantbreeding.ch/das-spbcc

Anzeige

Jetzt in Ihrer Migros!



ab 2 Stück

20%

Auf das gesamte Nestlé Cerealie Segment
z.B. KitKat Cerealien 330g, 3.48 statt 4.35 CHF

Bei allen Angeboten sind bereits reduzierte Artikel ausgenommen.
Angebote gelten vom 12.8. bis 18.8.2025, solange Vorrat.

MERCI