

Urs Amrein beliefert Coop mit Spirituosen aus den Früchten seines Hochstamm-Obstgartens auf dem Archehof.

# Wo Altes neu interpretiert wird

Rund 600 Hochstamm-Obstbäume stehen auf dem Archehof der Familie Amrein in Hildisrieden LU. Über zwei Drittel der Früchte gehören ursprünglichen Sorten an, die von den Hofbetreibern und Pro Specie Rara gefördert werden.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Weitsicht in die verschneiten Alpen, Ausblick auf den blauen Sempachersee und blühende Obstbäume direkt vor der Nase: Ein malerisches Bild zeigt sich auf dem Archehof von Barbara und Urs Amrein an jenem Dienstagvormittag. Für ein fast schon perfektes Postkartensujet sorgt das Rätische Grauvieh – eine von insgesamt sechs Pro-Specie-Rara-Tierrassen auf dem Hof –, das bei den Hochstamm-Obstbäumen weidet. In Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara bewahrt die Familie Amrein aber nicht nur gefährdete Tiere, sondern auch viele verschiedene Pflanzenarten vor dem Aussterben: «Wir haben ca. 370 verschiedene Obstsorten in unserem Hochstamm-Obstgarten, davon zählen über zwei Drittel zu traditionellen und selten gewordenen Sorten», sagt Urs Amrein.

Die Ästhetik sei nur das eine, was ihn an den Hochstämmern fasziniert: «So ein Hochstammbaum ist natürlich sehr schön anzuschauen. Hinzu kommt, dass die Fläche gleich doppelt genutzt werden kann: oben die Früchte, unten das Gras», erklärt der 48-jährige Landwirt. Insgesamt stehen rund 600 Apfel-, Zwetschgen-, Kirsch- und Birnenbäume auf seinem Hof. «Anders als beim konventionellen Obstanbau verwenden wir nur

sehr wenig Pflanzenschutz. Dies ist nötig, um den Baum vor den wichtigsten Krankheiten und Schädlingen zu schützen.»

Rund 500 Bäume sind Patenbäume, bei denen Amreins die Pflege übernehmen, deren Ernte jedoch den Paten gehört. «Es ist wie ein Software-Abo: Man bezahlt einen jährlichen Beitrag und wir kümmern uns um den Schnitt und die Baumpflege, im Gegenzug dürfen die Paten das Obst selbst ernten und verarbeiten», so der ausgebildete Buchhalter. Seine grosse Motivation hinter dem Hochstamm-Obstanbau ist der ökologische Wert: «Hochstammobstbäume bieten Lebensraum für eine Vielzahl unterschiedlicher Tiere, die wiederum ihren Teil zur Gesundheit der Bäume beitragen. Dadurch entstehen eine natürliche Regulierung und ein Gleichgewicht, beides ging ein wenig verloren über die Zeit.»

## Spirituosen aus alten Sorten

Den Grossteil der Ernte der nicht verpachteten Bäume und jener Teil, der von den Paten übrig geblieben ist, maischt und lagert er. Anschliessend werden daraus in der Destillerie Seetal in Hohenrain Spirituosen hergestellt. Nebst den altbekannten Williams-

oder Boskoop-Schnäpsen, der «alten Zwetschge» oder dem Kirschenlikör setzen Urs Amrein und sein Geschäftspartner Roger Baumann, mit dem er die Hochstammprodukte GmbH führt, vermehrt auf Gin. Dieser wird in zwei Schritten produziert: Zuerst wird ein Obstbrand hergestellt, der in einem zweiten Schritt mit Wacholder und anderen Gewürzen angereichert und nochmals gebrannt wird. Ein edler Tropfen also: «Gin ist in, vor allem bei der jüngeren Generation. Die Kombination aus etwas Traditionellem und etwas, das wieder neu aufgekommen ist, finde ich grossartig», schliesst Urs Amrein. ●

 [www.archehof.ch](http://www.archehof.ch)  
[www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)

## ARCHEHOF-GIN BEI COOP

Gin und weitere Spezialitäten

Die Hochstamm-Seetal-Spirituosen stammen neu vom Archehof in Hildisrieden. Sie finden die verschiedenen Obstbrände aus den hofeigenen Hochstammfrüchten, darunter auch vier verschiedene Gin-Sorten, in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen in der Region.