

Vulliamy hat die alte Liebe der Grosseltern wiedergefunden

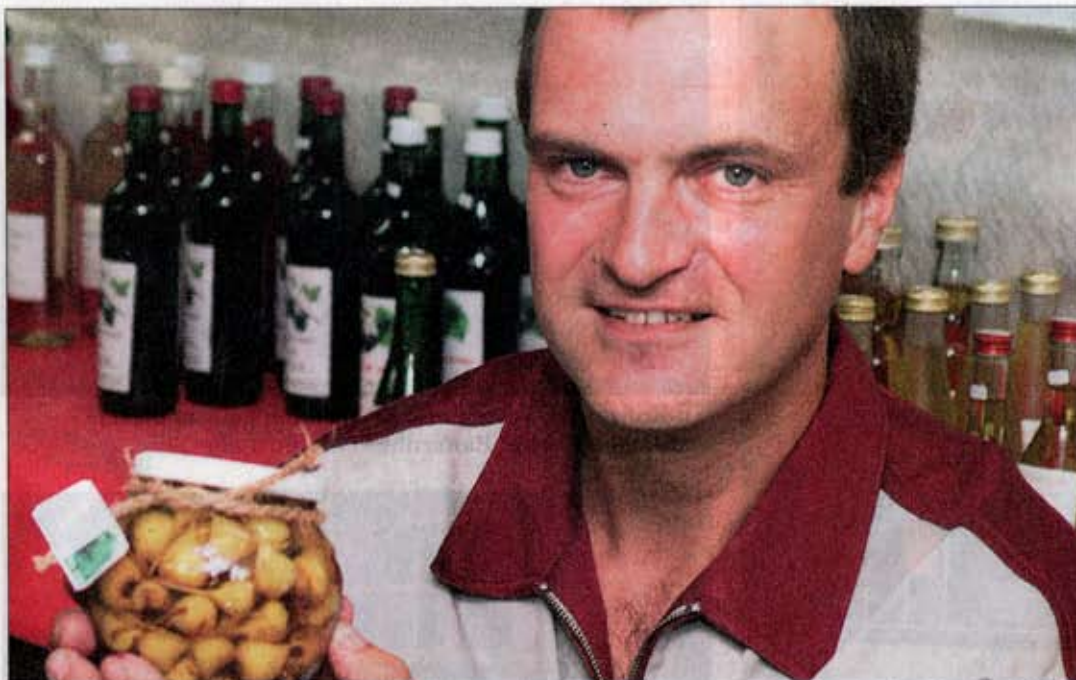
Alain Vulliamy setzt auf die Vermarktung von alten Obstsorten. Und die Kunden reissen sich um seine Produkte.

ALAIN DOUARD

Die Apfelsorten Reinette de Chevroix und Berner Rosen stammen aus der Schweiz, während die Sorten Jakob Lebel und Boskoop ihre Wurzeln in Nordfrankreich und Holland haben. In Oulens-sous-Echallens VD, im Obstgarten von Alain Vulliamy, haben diese Apfelsorten trotz unterschiedlicher geografischer Herkunft zueinander gefunden. Er hat eine Hochstammpflanzung mit Sorten aus allen Zeitepochen angelegt. 57 Apfelsorten, etwa gleich viele Birnen- und Nashisorten (ein Rosengewächs, dass auch als japanische oder asiatische Birne bezeichnet wird) rund 20 Zwetschgen- und Pflaumensorten, Kirschen, Quitten und so weiter. Bei Vulliamy sind sowohl der längst vergessene Welsche Taubenapfel, eine Sorte, die schon von den Römern angebaut wurde, als auch die Sorten auf der aktuellen Sortenliste vertreten.

Eine alte Leidenschaft

Die gut zwei Hektaren grosse Pflanzung, die direkt vor Vulliamys Hof liegt, hat für jeden Geschmack etwas zu bieten. Am meisten aber für den Geschmack seiner Grosseltern, wie



Alain Vulliamy bietet seinen Kunden alte Obstsorten neu an. In der Hand hält er die kleinen «Sept-en-gueule»-Birnen, eingelegt in «Eau-de-vie». (Bilder: Alain Douard)



Konfitüre und Sirup: Zwei der zahlreichen Produkte in



Wie die anderen 60 Sorten im Obstgarten hat auch der Lederapfel – eine alte Schweizer Sorte – Hagelschäden vom

«Sie haben mir immer von alten Fruchtsorten vorgeschwärmt. Sorten, die ihnen sehr gut geschmeckt haben, die es aber längst nicht mehr zu kaufen gibt.» Diese Geschichten weckten Alain Vulliamys Interesse, er, der schon in der Landwirtschaftlichen Schule Marcellin das Freifach Obstbau belegt hat. «Ich war immer der Einzige, der dieses Fach belegte, darum konnte ich sehr gezielte Fragen stellen und erfuhr alles über die alten Sorten.»

Vom Vieh zum Obst

Auf ihrem 23-Hektaren-Betrieb, auf dem heute vorwiegend Ackerbau betrieben wird, haben Vulliamys bis ins Jahr 2000 noch Milchkühe gehalten. Damit die Kühe die Obstgärten weiden konnten, hat sich Alain auch für Hochstammbäume entschieden. Heute pflanzt er die alten Apfelsorten aber als Niederstammbäume – sogar eine gedeckte Kirschenanlage ist geplant. «Hochstammbäume sind zwar aus ökologischer Sicht ein Gewinn, es geht aber lange, bis sie zum ersten Mal Früchte tragen», gibt Vulliamy zu bedenken. Und schliesslich wolle er nicht nur die alten Sorten erhalten, sondern diese auch vermarkten und davon leben. «Darum habe ich aus meiner Anlage alle Sorten entfernt, die sich nicht für den Verzehr eignen.»

Seit 2001, als Alain Vulliamy mit der Vermarktung der alten

er mit dem Gedanken gespielt, sein Projekt für den Agopreis einzugeben. «Ich habe aber befürchtet, dass dies zu viel Publizität bringen würde und ich die Nachfrage nicht mehr hätte decken können, sagt er bescheiden. Die Früchte, die frisch ab Baum am Verkaufsstand vor dem Hof feilgeboten werden, sind jeweils im Nu weg. Und die Leute sind ehrlich: «Nur sehr selten vergisst einer zu zahlen.» Wer Vulliamys Edelbrände, Eingemachtes oder andere verarbeitete Produkte kaufen will, muss an der Haustüre läuten und wird von Alains Mutter Anne-Lise oder von Vater Claude im Hofladen bedient.

«Leider ausverkauft»

Der Renner in Vulliamys Hofladen heisst «Raisinée», ein sehr dickflüssiges Konzentrat aus Apfel- oder Birnensaft, der sehr lange und langsam gekocht wurde. «Die Nachfrage ist sehr gross, ich habe leider keines mehr», entschuldigt sich Alain Vulliamys schüchtern. Die grosse Nachfrage beschränkt sich übrigens nicht nur auf die «Raisinée», alle angebotenen Produkte – Frischobst, Lagerobst, und verarbeitete Ware – laufen sehr gut. «Die Leute sind sehr interessiert an alten Obstsorten, das ist ein neuer Markt, der sich noch ausbauen lässt», ist der junge Unternehmer überzeugt. Den Beweis liefert er gleich selber: Mit seinen zwei Hektaren hat er letztes Jahr einen Umsatz