



WILDOBST-ARBORETUM SEETAL

Köstliches Kulturgut

TEXT Jeremias Lütold FOTOS Victor Condrau, zvg

Wildobstgehölze gehören zum Landschaftsbild und leisten einen wichtigen Beitrag zum Erhalt der Biodiversität.

Im Wildobst-Arboretum am Hallwilersee wächst eine einmalige Wildobstsammlung mit über 100 Arten und 420 verschiedenen Sorten.

Goldbraun und dunkelgrün wechseln sich Getreidefelder und Wiesen im Aargauer Seetal ab. Von Seon aus erstreckt sich das kulturlandschaftliche Mosaik bis zu den Waldrändern an den Hügeln des Tals. Da und dort sind noch alte Hochstammbäume und Hecken vorzufinden, die diese Gegend

einst prägten. Teil einer kulturhistorisch bedeutsamen Landschaftsstruktur sind auch die Wildobstbäume und -sträucher. Als eigentliche Vorfahren vieler Obstbäume hatten sie aufgrund ihrer vielfältigen Eigenschaften bis zur Industrialisierung der Landwirtschaft ihren festen Platz an

der Seite der kultivierten Obstbäume. Viele Sorten sind im Verlauf des 20. Jahrhunderts komplett verschwunden, und nur dank dem Engagement einzelner Personen sind gewisse Arten in der Schweiz überhaupt noch erhalten. Zum Glück erleben Wildobstgehölze seit einigen Jahren ein



Revival, das von erfolgreichen Projekten wie dem Wildobst-Arboretum in Hallwil und Dürrenäsch profitiert.

Heimisches Superfood

2016 begann man an den zwei benachbarten Standorten systematisch eine Wildobstsammlung aufzubauen, die die europäischen Wildobstarten und ihre Sorten zeigt. Die Trägerschaft für das Projekt übernahmen die Stiftungen Kultur Landschaft Aare-Seetal (KLAS) und Pro Specie Rara. Der Standort in Hallwil wird als Erwerbsanlage von Thomas Urech und Martina Räber betrieben. Als «Gmüeser» sind sie in der Region mit ihren Gemüseabos bekannt. Mit dem Wildobst aus einem Teil der Sammlung ergänzen sie ihr Sortiment und bieten es als einheimisches Superfood an. Auf 1 ha wachsen im Wannenmoos zwischen den «Gmüeser»-Reihen zahlreiche Sorten von Sanddorn (*Hippophae rhamnoides*), Felsenbirne (*Amelanchier*), Berberitze (*Berberis vulgaris*), Kirschpflaume (*Prunus cerasifera*) und weitere Spezialitäten wie der Spilling (*Prunus domestica* subsp. *pomatorum*), der mit der Haferpflaume verwandt ist. Unter den Kornelkirschen (*Cornus mas*) sind Sorten wie 'Jolico' oder 'Gourmet

Dirndl' aus Österreich zu finden, die doch um einiges grösser und geschmackvoller daherkommen als die hiesigen Früchte. Die Schlehen des Schwarzdorns (*Prunus spinosa*) wachsen am Spalier und die etwa 30 heimischen Wildrosen (*Rosa arvensis*) bilden konzentrische Kreise. Ihre Hagebutten weisen ein erstaunliches Farbspektrum von Orange, Gelb und Rot auf.

Fröhliche Mischkultur

Einen kurzen Spaziergang weiter befindet sich der zweite Standort des Arboretums, auf einer Parzelle des Ehepaars Pia und Hans Bertschi in Dürrenäsch. Anders als in der Erwerbsanlage der «Gmüeser» stehen hier mehr Arten und Sorten abwechselnd nebeneinander. Auch ist diese Anlage um rund ein Drittel grösser und verfolgt das Ziel, möglichst viele Sorten zu zeigen. Der Landschaftsarchitekt Victor Condrau – gemeinsam mit Elisabeth Dürig gestaltete er die Anlage – präsentiert als Initiator des Wildobst-Arboretums auch während Führungen und Kursen die faszinierende Vielfalt der lebenden Ausstellung. Rund um die Parzelle sind Naschhecken geplant, die einerseits die jungen Bäume abschirmen sollen und gleichzeitig auch Wildobst

bieten. Die wärmeliebenden Gehölze befinden sich im unteren Teil des Kulturlands, während die schattenverträglichen nahe am angrenzenden Wald angesiedelt sind. Auf der Parzelle in Dürrenäsch sind Raritäten wie die süsse Weisse Vogelbeere (*Sorbus koehneana*) versammelt. Auch finden sich hier wenig bekannte Wildobstgehölze wie die Ölweide (*Elaeagnus*), die ursprünglich aus Südeuropa und Ostasien stammt. Victor Condrau vertritt die Haltung, dass im Arboretum auch unbekannte Arten bewusst angebaut werden sollen: «Im Hinblick auf die Klimaveränderungen wird es sich lohnen, neue Gehölze und deren Früchte auf ihre Verwendbarkeit und ihren Nutzen zu testen.»

Besuchen und lernen

In der besucherfreundlichen Anlage sind alle Bäume und Sträucher mit Namens- tafeln versehen. Grössere Infotafeln klären über Aktivitäten im Arboretum und die Kulturgeschichte von Wildobst auf. In Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara werden die gewonnenen Erkenntnisse in die Datenbank der Stiftung aufgenommen. Zu den Wildobstsorten finden sich dort Pflanzen- porträts, Informationen →

Bei Mispeln sollte man mit der Ernte bis zum ersten Frost warten.



Mit ihren weiss getupften Beeren ist die Ölweide eine attraktive Gartenbewohnerin.





WILDE VORFAHREN

Als Wildobst gelten Gehölze, deren Früchte essbar sind und die züchterisch gar nicht oder nur wenig bearbeitet wurden. Aus Wildformen wurden zwar Sorten selektioniert, die dann aber in der Regel weder weitergekreuzt noch weitergezüchtet wurden. Vogelbeere (*Sorbus aucuparia*), Kornelkirsche (*Cornus mas*), Schwarzdorn (*Prunus spinosa*) oder Holunder (*Sambucus*) kennen wohl zwar die meisten. Aber wie sieht es mit Speierling (*Sorbus domestica*), Elsbeere (*S. torminalis*) oder Zibarte (*Prunus domestica* subsp. *prisca*) aus? Die Verfügbarkeit und der gesundheitliche Nutzen machten die Früchte vieler Wildobstgehölze früher zu willkommenen Begleitern auf dem Speiseplan. Dass sie aber auch ein intensives Geschmackserlebnis bieten, machen die Verantwortlichen des Arboretums in Kursen und Führungen erlebbar.

Werden Sie Wildobst-Pate oder -Patin:

Eine Patenschaft sichert die Vielfalt der Wildobstsorten und deren Sorten. Mit Ihrem Gönnerbeitrag helfen Sie mit, das Wildobst-Arboretum zu erhalten und die aufwendige Pflege mitzufinanzieren.

Einzel-Patenschaft: CHF 50.–/Jahr (Laufzeit mind. 3 Jahre)

Firmen-Patenschaft: CHF 300.–/Jahr

www.wildobst.ch

www.puraveris.ch

www.gmüeser.ch

→ zur Herkunft des Pflanzmaterials sowie Verwendungsmöglichkeiten der Früchte. Neben der Informationsarbeit gehört auch die Vermehrung der Gehölze zur Arbeit des Arboretums. Die Verantwortlichen liefern Reiser, Stecklinge, Ableger und Samen an verschiedene Baumschulen, die gerade eine wachsende Nachfrage nach Wildobstgehölzen erleben. Lokal arbeiten sie mit der Baumschule «natur-Acher» in Beinwil im Freiamt zusammen.

Geschmackliche Höhenflüge

Sowohl Victor Condrau als auch Thomas Urech ist es wichtig, neben der Pflanzenvielfalt auch das gesamte Geschmackspotenzial der Wildfrüchte erlebbar zu machen. Thomas liefert seine Erzeugnisse an Restaurants in Zürich und in der Region, die sich dem Experiment mit Wildfrüchten gerne anschliessen. Derweil Victor mit seiner Weiterbildung als Aromatherapeut mit eigenen Versuchen den kulinarischen Erlebnisraum auslotet. Zum Ende des interessanten Rundgangs öffnet er die mitgebrachte Kühlbox und präsentiert diverse Fruchtweine und Destillate. Unbeschreiblich, in welcher Intensität sich etwa Mispeln nach einer Vinifikation zeigen! Auch der mitgebrachte Hagebuttenwein macht deutlich, wie mit dem Rückgang der traditionellen Landschaft mit Dornenhecken und Gehölzstreifen auch viel Geschmack verloren gegangen ist. Einst waren Hagebutten in vielen Teilen der Schweiz in grossen Mengen verfügbar, wovon alte Kochbücher zeugen. Neben der alkoholischen Verarbeitung stellt Victor mit den Wildfrüchten auch «Shrub» her: Die Herstellung essiggesäuerten Fruchtsirups war bis Anfang des 20. Jahrhunderts insbesondere in Grossbritannien und den Vereinigten Staaten weit verbreitet. Und so erfrischend wie die «Shrubs» ist auch die Lust an der Wiederentdeckung von Wildobst im Arboretum von Hallwil. •

Bei den Degustationen entsteht ein geschmackliches Aha-Erlebnis.

