

GEO

Die Welt mit anderen Augen sehen

ERNÄHRUNG

Mein *Weg* zum *guten* Bauchgefühl

Wie Darmbakterien
Körper und Geist beeinflussen –
ein **SELBSTVERSUCH**

EXTRA

EUROPAS ENDE

Unterwegs am neuen
Eisernen Vorhang

UTOPIEN

Wie wir lernen,
groß zu denken

THRONREKORD

Queen Elisabeth,
die Ewige

EXPEDITION

Auf der Suche nach
genialen Tüftlern

Deutschland 9,50 € Schweiz 15,20 sfr Österreich 10,50 €
Benelux 11,20 € Griechenland 12,30 € Italien 12,30 € Portugal (cont.) 12,30 € Spanien 12,30 € Tschechien 355,00 CZK



Schauplatz Schweiz

Wilde Früchte

Hagebutten sind reich an Vitaminen: In unserer Küche sind sie vor allem in Teemischungen oder als Konfitüre verbreitet



Einst waren Schlehen, Vogelbeeren oder Kornelkirschen wichtige Nahrungsmittel. Dann ging das Wissen um das Wildobst verloren. Ein Projekt im Aargauer Seetal will die gesunden Naschereien wieder auf unsere Teller bringen

Text: Simon Koechlin, Fotos: Urs Flueeler



Biobauer Thomas Urech (links) vom Bauernbetrieb «Gmüeser» bewirtschaftet ein Feld mit Sanddorn. Die Ernte ist aufwendig, weil die Sanddorn-Äste ineinander verwachsen. Für ein Kilogramm erhält Urech von seinen Abnehmern, die mehrheitlich aus der Spitzen-gastronomie kommen, 20 Franken





Victor Condrau
verhilft Wildobst
zu einem Revival.
Der Landschafts-
architekt will die
vielen positiven
Eigenschaften
der sauren
Früchtchen wieder
im Bewusstsein
der Leute
verankern

D

DICHT AN DICHT stehen die Büsche. Sie bilden einen Dschungel aus silbrig-grün schimmernden Blättern, zwischen denen dicke Knäuel orange-farbener Beeren hervorleuchten. «Die Früchte des Sanddorns enthalten zehnmal mehr Vitamin C als Zitronen», sagt Victor Condrau. Um den bärtigen Mann herum steht eine zwanzigköpfige Besuchergruppe – und ein älterer Herr pflückt flugs eine der Vitaminbomben und schiebt sie sich in den Mund.

«Ui», ruft er und verzieht den Mund, «schlimmer als Essig!»

Dass dem Verkoster die Sanddornbeere derart sauer schmeckt, mag zwar auch daran liegen, dass sie noch nicht ganz reif ist. Aber ungewöhnliche Aromen, oft verbunden mit einer gewissen Säure oder gar Bitterkeit, sind die ständigen Begleiter an diesem Tag im Aargauer Seetal.

Victor Condrau ist Spezialist für Wildobst. Als Projektleiter der Stiftung Kultur Landschaft Aare-Seetal (KLAS) hat der Landschaftsarchitekt vor einigen Jahren in den Gemeinden Dürrenäsch und Hallwil ein Projekt lanciert, das den Anbau und die Verwertung dieser aus der Mode gekommenen, aber gesunden Nahrungsmittel fördern will. Heute macht er die sauren Früchtchen einer Gruppe von Interessierten schmackhaft, die über ein Gartencenter eine Führung gebucht haben.

Als Wildobst werden Wildgehölze bezeichnet, deren Früchte ess- oder verwertbar sind. Im Gegensatz zu Kulturobstarten wie Apfel, Birne oder Zwetschge hat der Mensch sie züchterisch nicht sehr stark verändert. Beispiele sind die Vogelbeere,



In der Schweiz leben mehr als 600 Arten von Wildbienen. Das Bienenhotel bietet ihnen willkommene Nisthilfen, weil es immer weniger natürliche Nistmöglichkeiten für sie gibt

der Holunder oder der Schwarzdorn, denen Spaziergänger an jedem Waldrand begegnen können. Oder eben der Sanddorn, der in der Schweiz eigentlich in den Alpen wächst. Diese Gaben der Natur sammelten die Menschen schon in der Steinzeit. Am liebsten waren ihnen natürlich jene Bäume und Büsche, welche die grössten und geschmackvollsten Früchte trugen. Solche wertvollen Exemplare vermehrte und pflegte man, von Generation zu Generation. Durch die gezielte Auslese entstand eine enorme Vielfalt an Sorten, allein beim Sanddorn kennt man über 100.

AUSGESUCHTE SORTEN WURDEN oft sogar grossflächig angebaut. Bis die moderne Landwirtschaft kam: Nach dem Zweiten Weltkrieg ging das Wissen um das Wildobst in Westeuropa weitgehend verloren; in Osteuropa gibt es allerdings noch heute Plantagen. Viele Sorten tragen denn auch osteuropäisch

klingende Namen. Der Sanddorn, neben dem die Wildobstfreunde heute auf einem Feld im Hallwiler Wannenmoos stehen, heisst Leikora. Diese Sorte trage grössere Früchte und weniger Dornen als die Wildform, erzählt Condrau. Für Thomas Urech und Martina Räber, die Pächter des Feldes, ist das ein Anbau-Argument. Die beiden leiten den Bauernbetrieb «Gmüeser» und sind Teil des Seetalen Wildobstprojekts. In Zusammenarbeit mit KLAS und der Stiftung ProSpecieRara pflanzten sie vor gut vier Jahren auf einer Fläche von ungefähr einer Hektare eine Erwerbsanlage mit verschiedenen Wildfrüchten. «Wir sind ein kleiner Betrieb mit nur 15 Hektaren Land», sagt Thomas Urech. «Mit Getreideanbau oder Milchvieh haben wir keine Chance.» Als Biobauer, der seinen Betrieb zurzeit auf das Demeter-Label umstellt, setzt er zudem auf eine nachhaltige Landwirtschaft. Spezialkulturen wie das Wildobst seien für ihn nicht nur finanziell interessant, sagt Urech, sondern trügen auch zu einer vielfältigen Kulturlandschaft bei.



«Spezialkulturen wie das Wildobst sind für uns nicht nur finanziell interessant, sondern tragen auch zu einer vielfältigen Kulturlandschaft bei»

THOMAS URECH, BIOBAUER

Die Mispel war im Mittelalter in der Schweiz weit verbreitet – heute ist sie fast vergessen. Die rundlichen Früchte sind etwa so gross wie eine Pflaume. Bis zu den ersten Frosttagen bleiben die Früchte steinhart und sind ungeniessbar. Danach bekommt das Fruchtfleisch eine rotbraune Farbe und wird teigig weich. Ihr Geschmack erinnert an eine Mischung von Birnen und Feigen

Verglichen mit einem eintönigen Maisfeld ist das Wannenmoos tatsächlich abwechslungsreich. Vor dem Sanddorn-Dschungel bieten Wildrosen ihre Hagebutten in allen möglichen Rottönen feil. Daneben zieht sich ein Spalier schmal geschnittener Schwarzdornbüsche bis in den hinteren Teil des Feldes, wo Berberitzen, Felsenbirnen und Kirschkpflaumen wachsen.

Victor Condrau führt seine Besuchergruppe indes etwas hangwärts und bleibt zwischen einigen erst hüfthohen Büschchen stehen. «Das ist die Kornelkirsche, eine meiner Lieblingspflanzen», sagt er. Dieser Strauch, in der Deutschschweiz auch Tierlibaum genannt, vereint alles, was das Wildobstprojekt ausmacht: Er ist hübsch anzusehen, ökologisch wertvoll, kulturhistorisch interessant und kulinarisch abwechslungsreich. Ihm gefalle die goldgelbe Farbe der Kornelkirschen-Blüten,

EINZIG DAS MEER EINZIG MSC



NORDEUROPA - FJORDE

MSC GRANDIOSA

8 Tage • 7 Nächte

Ab/bis Kiel

Juli - September 2022

KREUZFAHRT AB

CHF 789 p.P. in einer Balkonkabine*

+ Oblig. Hotel-Servicegebühr: CHF 77 p.P.



AUCH MIT FLUG AB ZÜRICH BUCHBAR

GESAMTPREIS AB

CHF 866 p.P.*

FREE NIGHT SPECIAL - BIS ZU 4 NÄCHTE GESCHENKT!

Buchen Sie jetzt Ihre Traumferien auf msccruises.ch,
unter 061 584 99 80 oder in Ihrem Reisebüro.



*Preis pro Person auf eine ausgewählte Abfahrt am 03.09.2022 in einer Balkonkabine "Bella Experience" auf Basis einer Doppelbelegung (vorbehaltlich der Verfügbarkeit). Für alle Passagiere ist es verpflichtend eine COVID-19 Versicherung (CHF 28 p.P.) abzuschliessen. Es gelten die Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Veranstalter: MSC Cruises S.A., Avenue Eugène-Pittard 40, 1206 Genf (Schweiz).



MSC
CRUISES

A WORLD
OF DISCOVERY

«Unser Gaumen ist die Aromen der Wildfrüchte nicht mehr gewohnt – Konsument*innen brauchen deshalb Rezepte und Informationen»

THOMAS URECH, BIOBAUER

sagt Condrau. Da der Strauch sehr früh blühe, meist im März, sei er auch eine wichtige Nahrungsquelle für die ersten Wildbienen und Schwebfliegen. «Im Garten», sagt Condrau, «ist die Kornelkirsche der perfekte Ersatz für die exotische Forsythie, auf die sich kaum je ein Insekt verirrt.»

VON DER KORNELKIRSCHEN existieren Hunderte Sorten. Die Früchte sind meistens rot, es gibt aber auch grüne, gelbe, weissliche und violette. Ihre Form reicht von rundlich und oval bis zu flaschen- und birnenförmig. Genauso vielfältig ist die Nutzung der Pflanze. Einst galt die Kornelkirsche als die Olive des armen Mannes. Die Beeren wurden noch unreif gepflückt und in Öl, Essig und Salzwasser eingelegt. Er habe solche Rezepte selbst schon ausprobiert, erzählt Condrau. «Das gibt wunderbare Apérohäppchen.» Aus den reifen Früchten lassen sich Konfitüren, Säfte, Liköre, Schnäpse oder Süssspeisen herstellen. In Österreich hat sich ein ganzes Tal, das Pielachtal im Mostviertel, auf die Vermarktung von Dirndl, wie die Kornelkirsche dort heisst, spezialisiert.

Begehrt waren früher nicht nur die Früchte des Tierlibaums. Weil die Pflanze äusserst langsam wächst, hat sie ein ungemein dichtes, hartes Holz. «Es ist das einzige Holz, das untergeht, wenn man es ins Wasser legt», sagt Condrau. In der ostdeutschen Gemeinde Ziegenhain stellten die Bauern daraus besonders strapazierfähige Wanderstöcke her, die im 19. Jahrhundert in ganz Deutschland populär wurden.

Die Kehrseite des langsamen Wachstums ist, dass Thomas Urech und Martina Räber sich noch ein Weilchen gedulden müssen, bis ihre Kornelkirschen einen nennenswerten Ertrag liefern. Momentan biegen sich auf ihrem Feld erst die Äste des Sanddorns vor lauter Früchten. Die Ernte

ist allerdings aufwendig. Die Sanddorn-Äste sind ineinander verwachsen, die Früchte sind keinen Zentimeter lang – und die Sorte Leikora ist zwar vergleichsweise dornenarm, aber nicht völlig kahl.

«Wir sind immer noch am Ausprobieren, welches die beste Erntetechnik ist», sagt Räber. Eine Möglichkeit sei, die Früchte mit einer Art Kamm vom Ast zu striegeln. Eine andere, gleich die ganzen Äste abzuschneiden und in einen Kühlraum zu legen. «Die gefrorenen Früchte lassen sich dann einfach abklopfen.»

20 Franken erhalten die «Gmüeser» für ein Kilogramm Sanddorn von ihren Abnehmern. Momentan geht praktisch die gesamte Ernte an Spitzengastronomen, die daraus aussergewöhnliche Gerichte zaubern. Mittelfristig möchten Räber und Urech ihre Wildfrüchte auch im Direktverkauf anbieten. Um das Interesse zu wecken, sei allerdings Aufklärungsarbeit nötig, sagt Räber. «Unser Gaumen ist solche Aromen nicht mehr gewohnt. Die Konsumenten brauchen Informationen und Rezepte, damit sie wissen, was man aus Wildobst alles herstellen kann.» Oder man liefert ihnen gleich die fertig verarbeiteten Produkte.

GENAU DAS SCHWEBT Martina Räber vor. Sie möchte eine Wildobst-Manufaktur gründen, in der Säfte, Konfitüren, Sirup, Saucen und Fermente entstehen. «Viele Wildfrüchte lassen sich zudem prima trocknen, zum Beispiel für ein Wildfrüchtemüesli.»

Einen Einblick in die Wildobstküche erhält die Ausflugsgruppe am Nachmittag. Victor Condrau führt sie nach Dürrenäsch, nur wenige Kilometer von Hallwil entfernt. Dort, auf einer Wiese am Dorfrand, steht so etwas wie die Lebensversicherung des Projekts. Fast 1000 Wildobstbäumchen und -büsche wachsen auf einer Fläche von etwas mehr als einer Hektare – immer zwei pro Sorte, 500 Sorten aus ungefähr 100 Arten.

Darunter auch exotische Kreuzungen wie der *Sorbocrataegus*, der aus der Vogelbeere und dem Weissdorn herausgezüchtet wurde. Oder der *Sorbopyrus*, die Hagebuttenbirne, eine Kreuzung aus Mehlbeere und Kulturbirne, deren Früchte aussehen wie Mini-Birnchen. Diese Gehölzsammlung dient zum einen der Sortenabsicherung, zum

Sandorn-Beeren sind wahre Vitaminbomben. Sie enthalten fast zehnmal mehr Vitamin C wie Zitronen und Orangen und stärken somit das Immunsystem





Eine Wildobst-Haselnuss bereichert nicht nur Farbenvielfalt im Herbstgarten, sondern auch den eigenen Speiseplan. Unten: Die Besucher*innen der Exkursion erhalten je einen Ölweiden-Steckling von einer Sorte mit roten und gelben Früchten zum Mitnehmen

anderen zu Werbezwecken. Denn Condraus Fernziel ist es, das Wildobst nicht nur als möglichen Erwerbszweig für innovative Landwirte zu etablieren, sondern es auch in die Hausgärten zu bringen. «Wer statt Thuja und Kirschlorbeer eine Wildobst-Naschhecke pflanzt, sorgt für Begeisterung bei Kindern und tut auch noch etwas Gutes für Insekten und Vögel», sagt er.

Die Besuchergruppe darf nicht nur von den Büschen naschen, sondern sich auch an einem Buffet bedienen, das Condrau für sie vorbereitet hat. Da gibt es Kornelkirschen, eingelegt in Öl, als Fruchtaufstrich oder als Ketchup. Dazu Hagebutten- und Haselnussenf. Und eine Auswahl an

Likören und Schnäpsen, die Condrau selbst angesetzt oder eingemaischt hat. Es wird degustiert, gefachsimpelt – und beim Schnaps auch schon mal bemerkt, dass der eigene gebrannte Vieille Prune halt doch noch etwas lieblicher schmecke als ein Angesetzter.

Damit es das Wildobst in den Hausgarten schafft, müssen die Leute nicht nur die Sortenvielfalt kennen, sondern auch Sträucher kaufen können. Das Arboretum in Dürrenäsch ist deshalb auch ein Rohstofflieferant für die Baumschule naturAcher in Beinwil im aargauischen Freiamt. Sie nutzt Samen, Reiser, Stecklinge oder Ableger der Büsche für ihre eigene Anzucht. Heute zeigt Astrid Elsässer von naturAcher den Wildobstinteressierten am Beispiel der Ölweide, wie die Vermehrung funktioniert.

Ölweiden gehören weder zur Gattung unserer Weiden, noch sind es grossartige Öllieferanten. Die ursprünglich aus Osteuropa und Asien stammenden Pflanzen sind verwandt mit dem Sanddorn – und besitzen kleine, essbare, je nach Sorte gelbe, orangefarbene oder rote Beeren. Nicht nur deshalb sei die Ölweide ein interessanter Bestandteil jeder Wildobsthecke, sagt Elsässer, während sie eine Handvoll frisch geschnittener Zweige unter einem Tisch hervorholt. «Ölweiden sind in der Lage, Stickstoff aus dem Boden anzureichern und an ihre Nachbarpflanzen abzugeben.»

Sie nimmt einen Zweig, schneidet ein ungefähr zehn Zentimeter langes Stück ab und beginnt, die Blätter abzuzupfen. «Bis auf das vorderste müssen alle Blätter weg», erklärt sie. «Sonst verdunstet zu viel Wasser, und der Steckling stirbt ab.» Dann steckt sie das unscheinbare Holzstück in einen mit Erde gefüllten Pflanztopf. «Die ersten sechs bis acht Wochen brauchen die Stecklinge eine eher kühle Umgebung mit hoher Luftfeuchtigkeit», sagt Elsässer.

Nun sind die Wildobstfreunde an der Reihe. Alle bekommen zwei Stecklinge, die sie vorbereiten und mit nach Hause nehmen dürfen, eine rotfruchtige und eine gelbfruchtige Sorte. Eifrig wird gezupft, gesteckt und sauber beschriftet. Innert kürzester Zeit ist der Tisch voller zukünftiger Wildobstbüsche. Ein erster Schritt ist getan, um die Schweizer Gärten zu erobern. 🌱

IMPRESSUM SCHAUPLATZ SCHWEIZ • **REDAKTION** multimedia@awp.ch, Thomas Peterhans • **VERLAG + ANZEIGEN** Werner Zweifel (zweifel.werner@guj.de), Telefon +4144 269 70 70 • **ABOBESTELLUNG** GEO Schweiz, Kundenservice DPV, D-20355 Hamburg, Telefon +49 40 55 55 89 90, Abonnement Schweiz Fr. 183.30/Jahr • **ART DIRECTOR** Aysun Ergez (visuelledesignstudio.com) • **DRUCK** Druckerei Vettters GmbH & Co. KG, Gutenbergstrasse 2, 01471 Radeburg