



Gerettete Heimat

Der Tafeljura im Baselbiet ist geprägt von Hochstammbäumen, kleinen Dörfern und einer uralten Geschichte. Eine Wanderung durch dieses wunderbare Stück Schweiz ist gerade jetzt angesagt.

TEXT FRANZ BAMERT

Alle, alle kamen über Jahrhunderte hier durch. Händler und Huren, Heere und Heilige. Einfach alle, die vom Elsass her ins Schweizer Mittelland wollten, benutzten den Pass über die Schafmatt vom basel-landschaftlichen Oltingen ins solothurnische Rohr und durchquerten dabei den Tafeljura. Gewiss waren sie beeindruckt von den Zwetschgen- und Kirschenhochstammbäumen, welche hier die Landschaft prägten. Der Weg führte und führt auch heute durch Hohlwege, vorbei an Wasserfällen, an sagenumwobenen Höhlen und schroffen Felsen. Die Wanderer kommen durch Dörfer wie Oltingen mit dem «Gross Huus» aus dem Jahr 1514, oder Wenslingen mit seinen Holzzäunen, den alten Bauernhäusern und Pflanzgärten – ein Bijou.

Uralte Kulturlandschaft

Doch vor rund 30 Jahren begann die Baselbieterin Dora Meier (74) zu realisieren, dass hier ein Hochstammbaum verschwand, dort ein ganzer Bestand durch Niederstamm-Anlagen ersetzt wurde, die fortan Tafelobst lieferten. Sie erschrak. «Es konnte doch nicht sein, dass eine jahrhundertealte attraktive Kulturlandschaft mit hoher Biodiversität verschwindet», sagt sie heute. Sie redete mit Gleich- und Andersgesinnten und kam zum Schluss, dass allein wegen der Liebe zur

Landschaft kaum jemand mehr Geld für Hochstammfrüchte ausgibt, obwohl sie einzigartig hohe Qualität haben.



DORA MEIER

Posamenter-Begründerin und Vorstandsmitglied im Förderverein Hochstammprodukte Oberbaselbiet.

stammbäume mit traditionellen Sorten werden so erhalten, viele Bauern pflanzen gar neue an», sagt Meier. «Ausserdem ist das Bewusstsein für den Wert einer intakten Landschaft gewachsen. Viele Freiwillige helfen etwa beim Entsteinen der Zwetschgen und setzen sich so für die Biodiversität und Schönheit ihrer Heimat ein.» ●

TAFELJURA

Wandern und Geniessen

Was tun? «Ich verhandelte mit Bauern, Produzenten und Abnehmern und wir entschieden, die Früchte veredelt auf den Markt zu bringen.» Wie viel Zeit und Engagement die Mutter und Grossmutter aufbrachte, lässt sich nur erahnen. 2012 gründete sie dann mit Gleichgesinnten den Verein Posamenter, benannt nach der Tradition der hiesigen Seidenbandweberei. Inzwischen gibt es Posamenter-Zwetschgenprodukte auch bei Coop – siehe Kasten.

Gerettete Hochstammbäume

«Den Durchbruch schafften wir dank Slow Food und Coop», so die engagierte Baselbieterin. Was hat die Region von alledem? «Wir verarbeiten und veredeln jedes Jahr rund 10 Tonnen Hochstamm-Zwetschgen und rund 600 Hoch-

Folgende Posamenter-Spezialitäten sind in ausgewählten Coop-Läden erhältlich: Zwetschgenkonfitüre für Fr. 7.50, Zwetschgenkompott «Heissi Zwätschge» für Fr. 7.50. Die Vermarktung der Posamenter-Produkte wird vom Slow Food Presidio-Projekt unterstützt. Damit fördert die Organisation den Erhalt der Zwetschgenbaulandschaft im Tafeljura. Die Produkte sind zudem Hochstamm Suisse zertifiziert. Der Verein «Erlebnisraum Tafeljura» hat den Erlebnispfad «Passepartout» zu den Sehenswürdigkeiten dieser Ecke der Schweiz ausgeschrieben. Jetzt, in der Blütezeit, lohnt sich die Wanderung besonders. Wanderkarte und weitere Infos:

 www.tafeljura.ch
www.slowfood.ch

FOTOS ANIKA MESTER/ZVG

Der malerische Ort Häfelfingen ist umgeben von blühenden Bäumen und gehört zum Erlebnisraum Tafeljura. Das kleine Dorf ist ebenfalls einen Besuch wert.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz-Zentralschweiz-Zürich, Postfach, 5600 Lenzburg; Tel. 062 885 91 91; Redaktionsleitung: Ella Richards