

FOKUS
REGION



Für das perfekte «Sonntagszpmorge»

Im Oberbaselbiet entstehen aus bestem Hochstammobst auserlesene Produkte der Marke Posamenter. Für die Zwetschgenkonfi kocht Vreni Wüthrich die blauen Früchte auf dem Holzherd in ihrer Hofküche in Häfelfingen BL ein.

TEXT ELLA RICHARDS FOTO STEFAN BOHRER

«Es wäre schon eine Schande, würden diese feinen Früchte ungenutzt bleiben. Besonders die alte Zwetschgensorte Bühler eignet sich aufgrund ihres kräftigen Aromas perfekt für die Herstellung von Fruchtaufstrich», meint Vreni Wüthrich (62), während sie auf das blaue Steinobst auf dem Tisch vor sich zeigt. Die Landwirtin verarbeitet die hofeigenen Hochstammzwetschgen sowie jene von weiteren Bauern in der Region zu verschiedenen Konfitüren. Dabei kocht sie die Früchte noch auf dem Holzherd in ihrer Hofküche ein. «Das merkt man dem Erzeugnis nicht an, ist aber nachhaltig, denn das Holz stammt von unseren eigenen Bäumen.»

Konfi fürs Besondere
Gelegentliche Unterstützung bei der Konfi-Produktion bekommt Vreni Wüthrich von ihrer Schwiegertochter Corinne, anderen Bäuerinnen sowie Dora Meier. Die 73-Jährige hat vor 15 Jahren die Marke Posamenter gegründet mit dem Ziel, hochwertige Produkte aus Zwetschgen herzustellen, mit deren Erlös den Landwirten ein fairer Obstpreis bezahlt werden kann. «Dadurch können die ökologisch wertvollen Hochstamm-Obstbäume im Oberbaselbiet erhalten bleiben», so die Inhaberin der Posamenter GmbH. Neben Vreni Wüthrich gehören rund 20 weitere Bäuerinnen

und Bauern sowie zehn Verarbeiter und Vermarkter dem Posamenterprojekt an. Inzwischen reicht das Produktesortiment von verschiedenen Zwetschgenspezialitäten wie Prune d'Or, Törtli, Läckeli und «Heissi Zwätschge» bis hin zu allerlei Dörrobst wie Apfelschnitze, Kirschen, Mirabellen oder Zwetschgen. Die Dörrzwetschgen halten in der neuesten Posamenter-Kreation – der «Sonntagskonfi» – Einzug. Der Name sei Programm: «Wie bei der sortenreinen Bühler-Zwetschgenkonfi verwende ich auch hier kein Gellermittel. Das geht, braucht einfach etwas mehr Geduld und deutlich mehr Früchte. Dies alleine macht die Marmelade schon zu einem hochwertigen Produkt», sagt Wüthrich, und Dora Meier ergänzt: «Dank der süssen Dörrzwetschgenstückli brauchen wir zudem weniger Zucker. Es handelt sich also um einen wahren Feinschmecker-Aufstrich, der sich perfekt mit einem Sonntags-Butterzopf kombinieren lässt.»

Mit langem «Schnuuf»
Dora Meier und Vreni Wüthrich sind sich einig: Posamenter ist ein Herzensprojekt. «Alle unsere Produkte entstehen in Handarbeit und aus regionalen Rohstoffen. Mir ist es ein Anliegen, dass das auch in Zukunft so bleibt. Ich bin mir aber bewusst, dass die Konkurrenz von industriell hergestelltem gross ist,

so Meier. Es sei vor allem das positive Echo der Leute, das ihr immer wieder Kraft und Mut gäbe, weiterzumachen und neue Produkte zu lancieren. Vreni Wüthrich bewundert den langen «Schnuuf» der Posamenter-Gründerin: «Was sie auf die Beine gestellt hat, ist grossartig. Was gibt es Besseres, als die regionale Wertschöpfung mit so feinen Köstlichkeiten zu steigern?»

POSAMENTER-PRODUKTE Bei Coop erhältlich

Der Name Posamenter lehnt sich an die Seidenbündel an, die die Baslerbieter Bauernfamilien einst in Heimarbeit produzierten. Damals kultivierten sie als Selbstversorger Hochstammobstbäume. Die Vermarktung der heutigen Posamenter-Produkte wird von Slow Food unterstützt. Die Organisation fördert so den Erhalt der charakteristischen Zwetschgenbaumlandschaft im Tafeljura. Neben dem Prune d'Or, den Dörrzwetschgen und den kultigen «Heissi Zwätschge» im Glas ist nun auch die «Sonntags-Konfi» unter dem Slow-Food-Label in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.



Vreni Wüthrich kocht die Zwetschgen für ihre Konfitüre auf dem Holzherd ein.

Coop Zeitung KW 36/2020
Regionen: BS