

Blauer Tafeljura

Die aromatischen Zwetschgen von Hochstammbäumen aus dem Baselbieter Tafeljura sind auch dank der Hilfe von Coop wieder in den Supermärkten zu finden.

TEXT RICO STEINEMANN

Manchmal genügt die Initiative einer einzelnen Person, um etwas ins Rollen zu bringen. Dass Zwetschgen der Hochstammbäume aus dem Baselbieter Tafeljura heute wieder konsumiert werden und nicht wie vor rund 20 Jahren an den Bäumen hängen bleiben, hat viel mit Dora Meier (77) zu tun. «Es tat mir weh zu sehen, dass die Früchte nicht mehr gepflückt wurden», sagt sie. Zu Beginn der 2000er-Jahre waren die Zwetschgen als Tafelobst nicht mehr gefragt, die Bäuerinnen und Bauern wurden ihre Ware nicht mehr los.

Grosses Echo

Aus diesen Früchten sollte man exklusive Produkte herstellen, denn sie schmecken hervorragend, dachte sich Dora Meier. Das Echo auf ihre Idee war gross. Sie gründete mit einem Team das Projekt Posamenter, um die Früchte unter die Leute zu bringen. Slow Food Schweiz und Coop unterstützten das Projekt, das 2008 zu einem sogenannten Slow Food Presidio (s. rechts) wurde. Die einzigartige Kulturlandschaft mit den Zwetschgenbäumen konnte so erhalten werden. ●



Zwetschgen von Hochstammbäumen gehören seit Jahrhunderten zum Landschaftsbild im Tafeljura. Dank Dora Meier und ihrem Team findet man sie auch in Coop-Supermärkten.

FOTOS: ZAVA, HEINER N. SCHMITZ



Engagement von Coop für Hochstammbäume

Slow Food Presidi sind Projekte, in denen sich Erzeuger:innen von artesischen Herstellungsmethoden zusammenschliessen, um regionale Produkte anzubieten. Seit 2007 hat Slow Food dank der Unterstützung von Coop mehr als 20 Schweizer Presidi entwickelt. Dazu gehört auch die «Zwetschgenlandschaft im Tafeljura». Dora Meier (Bild) sagt: «Hochstammbäume sind wichtig für die Artenvielfalt. Sie bieten Lebensraum für Insekten, Vögel und Kleinsäuger.» Seit 2008 ist Coop zudem Partnerin des Vereins Hochstamm Suisse, der sich für den Erhalt von Hochstammbaum-Obstgärten einsetzt.

250
Hochstamm-Zwetschgenbäume werden im Projekt bewirtschaftet.

10 000
Kilo Zwetschgen werden jedes Jahr von Hand gerüstet.

2007
begann die Zusammenarbeit zwischen Coop und Slow Food.



Ohne Handarbeit keine Zwetschgen

Die ca. 250 Hochstammbäume liefern jährlich im Durchschnitt rund zehn Tonnen Zwetschgen. Das entspricht etwa 590 000 Früchten, die von Hand entsteint und verarbeitet werden. Auch die bei Coop erhältlichen «Heissi Zwätschge» entstehen in Handarbeit. «Wir mieten uns dafür jeweils in einer Restaurantküche ein und produzieren das Kompott selber», sagt Dora Meier. Aktuell gibt es acht verschiedene Presidi-Produkte, vier davon auch bei Coop. Besagtes Kompott sowie gedörrte Zwetschgen findet man schweizweit, Zwetschgenkonfitüre und Zwetschgenlackerli in der Region Nordwestschweiz.

TAT NR. 262

Coop hat die aromatischen Hochstamm-Zwetschgen zurück in den Supermarkt gebracht. Die Förderung der traditionellen Hochstamm-Obstgärten ist ein wichtiger Beitrag zum Erhalt des Landschaftsbildes sowie für Biodiversität und Klimaschutz.

www.taten-statt-woerte.ch/262

