

GRANDE

DAS HOCHSTAMM-MAGAZIN | Nr. 1 | Oktober 2017

Jetzt Gönnerin
und Gönner
werden.
Anmeldetalon
auf Seite 15.

Typisch Schweiz

Eine Entdeckungstour vom
Schwarzbubenland bis Mostindien

Die Tüftler

Stefanie und Christian Weber aus
Hemmiken erzählten, was sie motiviert

Saisonrezept

Wieder voll im Trend – Kastanien
in allen Variationen

 HOCHSTAMM
SUISSE

«Wir tüfteln immer an neuen Produkten»

Frost und die Kirschessigfliege haben in den letzten Jahren die Kirschernte vielerorts praktisch vernichtet. Trotzdem setzt die Bauernfamilie Weber aus Hemmiken (BL) weiterhin auf ihre Hochstammbäume. Ihre Produkte aus dem Hochstammanbau kommen bei den Konsumenten gut an, die immer mehr auf Nachhaltigkeit und regionale Produktion achten.

Die «Chirsi» war schon immer ein «empfindliches Pflänzchen». Frost und Schädlinge setzten ihr in den letzten Jahren jedoch besonders zu. Die Folge: Viele Bauern hören mit dem Kirschenanbau auf. Nicht so die Bauernfamilie Weber mit ihrem Hof Baregg im basellandschaftlichen Hemmiken. Sie gehen bewusst einen anderen Weg. «Wir hatten immer schon viele Hochstammbäume, bis heute bereiten sie uns viel Freude», sagt Bauer Christian Weber, der seinen Hof vor 25 Jahren von seinem Vater übernahm. «Klar, andere Anbauarten rentieren mehr, aber uns geht es nicht nur um Wirtschaftlichkeit». Christian und Stefanie Weber betreiben eine schonende Landwirtschaft und verzichten auf Intensiv-Obstanlagen.

Hochstammobstbäume verhindern Hangrutsch

Von März bis November weiden ihre rund 100 Galloway-Rinder, eine langsam wachsende Mutterkuhherde, in den Obstgärten. Dort stehen über 350 Hochstammobstbäume, welche die Webers mit viel Herzblut pflegen. Um das Weidengras kümmern sich die Galloways. Wählerisch sind sie dabei nicht. Die zottligen Tiere, eine robuste, schottische Rasse, sind richtige Natur-Rasenmäher. Überhaupt spielt die Natur und deren Schutz eine wichtige Rolle im Leben der Familie Weber. Mit anderen Bauern aus der Umgebung engagieren sie sich beim Projekt «Obstgarten Farnsberg», das von BirdLife Schweiz initiiert wurde. Das Ziel: die traditionelle Landwirtschaft mit Hochstammbäumen zu erhalten und den Lebensraum für seltene und bedrohte Vogelarten zu schützen. Neben einem reizvollen Landschaftsbild und Lebensraum für Vögel bietet der Hochstammanbau auch praktische Vorteile: «Sie spenden den Rindern Schatten», erklärt Christian Weber, «zudem befinden wir uns an einer Hanglage, die Bäume halten das Erdreich zusammen und verhindern einen Hangrutsch».

Regionale Produkte immer beliebter

Aus den Kirschen und weiterem Hochstammobst des Hofes wie Quitten, Mirabellen, Zwetschgen, Birnen oder Äpfeln zaubert seine Frau leckere Naturprodukte, wie Gelée oder Süss-Saures. 2015 wurde Stefanie Weber am Nationalen Wettbewerb für Regionalprodukte für ihr Kirschen-Süss-Sauer sogar mit einer Bronzenmedaille ausgezeichnet. Gerade ältere Hochstammsorten seien sehr reichhaltig so die Bäuerin. In der Hemmiker «Chirsi», auch Grenzacher genannt, seien zum Beispiel über 200 wertvolle Inhaltsstoffe gefunden worden. Die Früchte aus Hochstammanbau schmeckten dazu süsser und intensiver, «weil sie mehr Sonne abkriegen.» Auch



Edelbrände wie etwa der sortenreine Schnaps aus Lauberkirschen, «Chirsisaft» und 40 verschiedene Fruchtaufstriche mit 67 Prozent Fruchtanteil werden auf dem Hof hergestellt. Ausgewählte Produkte gibt es in 17 Baselbieter Coop-Filialen unter dem Label «Miini Region» zu kaufen. Das komplette Sortiment aus hofeigener Produktion, das auch Brote und Zöpfe aus Urdinkel oder Galloway-Rindfleisch umfasst, vertreibt das Ehepaar in ihrem Hofladen, über den Onlineshop und an Saisonmärkten. Zu letzteren reisen die Webers mit ihrer mobilen Show-Bäckerei an, wo vom Teig bis zum Brotbacken alles live hergestellt wird. Die Produkte kommen

«Klar, andere Anbauarten rentieren mehr, aber uns geht es nicht nur um Wirtschaftlichkeit»

gut an: «Den Hauptabsatz stellt der Saisonmarkt», sagt Stefanie Weber. «Dort haben wir eine grosse Stammkundschaft». Die Kunden schätzten, dass man wisse, woher das Produkt komme und was drin sei. Ein Qualitätsbewusstsein, das stetig zunimmt – auch bei Unternehmen. Zu den Kunden der Webers gehört etwa das Hotel Wettstein in Basel, das die Fruchtaufstriche vom Hof Baregg am Frühstücksbuffet reicht.

Der Konsument kann den Hochstammanbau bewahren

Stefanie und Christian Weber glauben an die Regionalität, auch weil sie die Ressourcen schonen und die lokale Landwirtschaft unterstützen. Produkte aus Hochstammanbau könnten daher ein umsetzbarer Weg für viel mehr Bauern werden, ist das Ehepaar überzeugt. Der Direktverkauf sei dabei die realistische Vertriebsweise. «Brennfrüchte sind gesucht sowie auch Industrieerträge, die sich für die Verarbeitung eignen». Darin stecke viel Handarbeit. Hochstammobstbäume bräuchten gute Pflege und Nähstoffe, damit sie alt werden können. «Wir haben unser Hofkonzept über 12 Jahre aufgebaut und viel Energie investiert», sagt Stefanie Weber. Um Erfolg zu haben, sei auch Innovation gefragt. «Wir tüfteln immer an neuen Produkten». Auch wenn einige Produkte derzeit eher zum Nischensortiment gehörten, hofft die Bäuerin, dass inskünftig noch mehr Konsumenten Regionales kaufen. «Der Hochstammanbau wird nicht allein durch die Beiträge des Bundes und der Kantone erhalten bleiben, welche die Bauern für ihre ökologische Leistung erhalten», gibt zudem Christian Weber zu bedenken. «Langfristig überleben die Hochstammobstbäume nur, wenn noch mehr Konsumenten Produkte aus dem Hochstammanbau kaufen.» *