



Die Beeren der *Sorbocrataegus*, eine Kreuzung aus Vogelbeere und Weissdorn, sollen nicht nur ein Schmaus für Vögel bleiben.

Leckere Hecken

Einst sammelten und kultivierten die Menschen Schlehen, Vogelbeeren und Kornelkirschen. Dann ging das Wissen um das sogenannte Wildobst verloren. Nun will ein Projekt im Kanton Aargau die gesunden Naschereien wieder in die Gärten bringen. VON SIMON KOEHLIN (TEXT UND BILDER)

Victor Condrau verzieht kaum merklich das Gesicht. «Gewöhnungsbedürftig», sagt er, während er hinunterschluckt. Das Urteil des bärtigen Mannes gilt einer kleinen, bordeauxroten Beere, die er sich eben in den Mund gesteckt hat. Einer Beere, die trotz ihres süss-säuerlich-bitteren Geschmacks als Besonderheit bezeichnet werden kann: Der sogenannte *Sorbocrataegus* ist nämlich eine Kreuzung aus der Vogelbeere und dem Weissdorn – zwei Wildgehölzen, für die sich, so könnte man denken, nur Ornithologen interessieren, weil ihre Beeren ein Schmaus sind für Vögel.

Gerade solche Vorurteile möchte Condrau mit dem *Sorbocrataegus* und ungefähr 1300 anderen Sträuchern und Bäumen aus der Welt schaffen. Der 58-Jährige ist Projektleiter bei Kultur Landschaft Aare-Seetal. Diese Aargauer Stiftung hat es sich zur Aufgabe gemacht, Kulturlandschaften zu erhalten, zu fördern und weiterzuentwickeln – von Holderbank im Herzen des Aargaus bis nach Beinwil am Südzipfel des Hallwilersees. Und

eines ihrer neuesten Projekte, in Zusammenarbeit mit der Stiftung ProSpecieRara, ist das Wildobst-Arboretum in Dürrenäsch, in dem Condrau gerade steht.

Hier wachsen seit Herbst 2017 auf einer Fläche von rund 1,3 Hektaren Land die ersten von geplant rund 700 Wildobstsorten, jeweils etwa zwei Pflanzen pro Sorte. Längs durch die Anlage führt eine Allee von Vogelbeerbäumen, davon zweigen schräg zu beiden Seiten Reihen mit zum Teil noch kleinen Sträuchern ab. An einigen hängen kleine rote, bläuliche oder schwarze Früchte.

Das Tal der Kornelkirsche

Als Wildobst werden Wildgehölze bezeichnet, deren Früchte ess- oder verwertbar sind. Sie sind die Vorfahren unseres Kulturobstes, wurden aber im Gegensatz zu Apfel, Birne oder Zwetschge vom Menschen züchterisch nur wenig verändert. Bekannte Beispiele sind Vogelbeere, Holunder, Schwarzdorn oder Kornelkirsche, die man alle auf einem Spaziergang am Waldrand finden kann.

Gemein ist dem Wildobst, dass es voller wertvoller Inhaltsstoffe wie etwa Vitamine ist. Und dass die meisten Früchte roh eher sauer, herb oder bitter schmecken – wie der *Sorbocrataegus*. Doch wer weiss, wie er sie anpacken muss, kann aus ihnen eine ganze Palette feiner Lebensmittel machen. In Österreich etwa habe sich ein ganzes Tal auf die Vermarktung von Dirndl spezialisiert, wie dort die Kornelkirsche heisse, erzählt Condrau. «Da gibt es Konfitüren, Säfte, Müesli, Liköre, Schnäpse oder Süssspeisen.» Zudem habe die Kornelkirsche einst als Olive des armen Mannes gegolten. Sie wurde – noch grün – gepflückt und in Öl, Essig und Salzwasser eingelegt. «Ich habe das schon ausprobiert», sagt Condrau, «es ergibt delikate Apérohäppchen.»

In der Regel gilt jedoch für Wildobst: Je reifer, desto besser. Zwar ist es laut Condrau ein Mythos, dass zum Beispiel Vogelbeeren oder die Schlehen des Schwarzdorns giftig sind. Allerdings werden gerade diese Früchte mit Vorteil erst nach dem ersten Frost

verarbeitet. Die Minustemperaturen bauen nämlich Bitterstoffe ab, die in ihnen enthalten sind. «Allerdings läuft man so auch Gefahr, dass die Vögel die Sträucher bereits geplündert haben», sagt Condrau. Ein Trick sei es, die reifen Früchte frühzeitig zu ernten und dann für ein paar Tage ins Gefrierfach zu legen.

Der Mensch nutzte diese gesunden Gaben der Natur wohl schon in der Steinzeit. Am liebsten waren ihm natürlich jene Bäume und Büsche, welche die grössten, süssesten Früchte hergaben. Bei einigen Arten entstand so durch gezielte Auslese und Züchtung im Lauf der Jahrhunderte eine enorme Vielfalt von Sorten – etwa bei der Vogelkirsche, aus der unsere Vorfahren die Süsskirsche herauszüchteten. Schwarzdorn, Vogelbeere oder Holunder dagegen wurden nie in solchem Mass verändert.

Das heisst aber nicht, dass es keine Sorten gibt. Condrau steuert nun auf eine kaum tischhohe Pflanze zu. «Das ist die Schwarzdorn-Sorte Nittel», sagt er, «sie macht doppelt so grosse Früchte wie die Wildform.» Ganz in der Nähe hängt ein farbiges Band an einem Büschchen: «Hallesche Riesennuss» steht darauf – der Name dieser Haselnussorte spricht für sich. Die Holundersorte «Hasenberg» wiederum besticht neben ihrer Süsse

damit, dass alle ihre Früchte innert einer Woche reif sind – ein grosser Vorteil für die Ernte. Bei der Kornelkirsche gebe es gar Dutzende von Sorten, sagt Condrau. «Neben den roten auch grünliche, gelbe, braune und beinahe schwarze.»

Schweizer Sorten sucht man im Arboretum vergeblich. «Bei uns ist das Wissen um die Wildobstsorten völlig in Vergessenheit geraten», sagt Condrau. Das liegt auch daran, dass die Verarbeitung der kleinen Früchte viel Arbeit verursacht. In einem Hochpreisland wie der Schweiz lohnt sich das schon lange nicht mehr. «In osteuropäischen Ländern hingegen werden solche Sorten noch heute angebaut», sagt Condrau. Ein Blick auf seine fein säuberlich geführte Sortenliste bestätigt das: Da gibt es den Schwarzdorn mit dem Sortennamen «Krupnoplodnyi», die Mispel «Pomoravka» oder den Sanddorn «Baltik».

Eine Naschhecke im Garten

Und dann gibt es da noch die exotischen Kreuzungen. Den *Sorbocrataegus* natürlich; den *Sorbaronia*, eine Mischung aus Vogel- und Aroniabeere mit kleinen, violettblauen Früchten; den *Crataegomespilus*, der aus Weissdorn und Mispel herausgezüchtet wurde. Oder den *Sorbopyrus*, die Hagebuttenbirne. Es handelt sich um eine Kreuzung aus Mehlbeere und

Kulturbirne «Ihre Früchte sehen aus wie kleine Birnen», schwärmt Condrau.

Er ist überzeugt, dass sich Wildobst-Produkte vermarkten lassen. Ein Ziel des Arboretums ist es deshalb, die hier vorhandenen Sorten über Reiser, Stecklinge oder Ableger zu vermehren, damit Baumschulen sie verkaufen können. Zum Beispiel an Landwirte. In Hallwil etwa, nur wenige Kilometer von Dürrenäsch entfernt, stehen beim Landwirtschaftsbetrieb «Gmüeser» auf einer Hektare Anbaufläche bereits Schlehen, Kornelkirschen, Sanddorn, Felsenbirnen, Berberitzen und Kirschlorbäume.

Im Zentrum des Projekts stehen Privatleute. Die Sammlung in Dürrenäsch ist frei zugänglich und soll auch für Führungen genutzt werden, wenn die Gehölze in ein, zwei Jahren etwas grösser geworden sind. Besucher dürfen an speziell bepflanzten Naschhecken sogar die eine oder andere Frucht probieren. Es gehe darum, sagt Condrau, das Wissen über die Sinne zu vermitteln. Und den Leuten aufzuzeigen, dass Wildobst in Privatgärten eine echte Alternative zu den monotonen Thuja- und Kirschlorbeer-Hecken ist. Eine, die nicht nur der Küche ihrer Besitzer zugutekäme, sondern auch den Vögeln.

www.wildobst.ch

Noch ist der Chinesische Weissdorn in der Schweiz selten anzutreffen. Das soll sich aber ändern.



Victor Condrau, Projektleiter bei Kultur Landschaft Aare-Seetal, beim Begutachten einer Vogelbeere.

