

erlebnisraum tafeljura

Nr. 9, November 2011

Editorial



Tafel(jura)freuden

Als gebürtiger Appenzeller habe ich im oberen Baselbiet meine zweite Heimat gefunden. Heimatlich stimmen mich die sanften Hügel, die ausgedehnten Mischwälder, die mit blühenden Hochstammbäumen versetzten Haine, die markanten Fluh-Felsen, die verlässliche Bodenständigkeit der Leute. Eindrücke die mich auf meinen Ausflügen im Tafeljura begleiten. So erhole ich mich, tanke ich auf, koste von der Sonne gewärmte Früchte frisch vom Baum. Bewegung und Genuss pur – bester Ausgleich zu meiner Kopfarbeit.

Das will ich erhalten und anderen zugänglich machen; nicht als «Öko-Fundi» sondern als bürgerlich-liberaler Betriebsökonom. Dass der Tafeljura Potenzial hat, dokumentieren die nachfolgenden Beiträge.

Mit herzlichen Grüssen

Christian Tanner
Kassier Erlebnisraum Tafeljura



Foto: Regula Waldner

Brief aus dem Mittelland

Vom Tafeljura hatte ich vorher noch nie gehört. Aber kaum stieg ich im Wenslinger Vorderdorf aus dem Bus, wurde mir der Begriff klar: Hier werden uns bisher unbekannte Sehenswürdigkeiten aufgetafelt. Die Dörfer im Tafeljura haben grösstenteils ihren ursprünglichen Charakter behalten. Eindrücklich, die grossen Baselbieter Posamenter-Häuser und natürlich die Baumgärten ...

Als Ausgleich zur Büroarbeit hatte ich eine Auszeit eingelegt und stiess dabei auf das Posamenter-Projekt. Diese Aktion hat mich von Beginn an überzeugt. Das Landschaftsbild mit den Hochstammbäumen mittels originellen Produkten zu fördern und den vielfältigen Lebensraum zu erhalten, halte ich für Ziele, für die sich das Engagement lohnt.

Während meiner Zeit bei Dora Meier hatte ich Gelegenheit, die Posamenter-Produkte in Zürich und Lausanne verantwortlichen Personen in Läden und Endkunden

vorstellen zu können. Dabei konnte ich mehrfach beobachten, dass beim Anblick der «einfachen» Zwetschgenprodukte konsumverwöhnte Städteraugen zu leuchten begannen. Dazu braucht es keine aufgeblasenen Marketing-Worthülsen oder computeranimierte Eyecatcher. Die ehrliche schnörkellose Qualität der Produkte reicht vollkommen aus, um Kunden dafür zu begeistern. Und unglaublich, aber wahr: Dörrozwetschgen verursachen Zeitreisen. Manch einer hat nach dem Genuss einer Dörrozwetschge von Erinnerungen oder Geschichten erzählt, die tief unter dem Alltag verschüttet waren.

Ich wünsche den Engagierten im Tafeljura weiterhin viel Energie, solche wunderbaren Zeitreisen zu ermöglichen und wünsche den Projekten von «Erlebnisraum Tafeljura» viel Erfolg. Ich war sicher nicht zum letzten Mal hier.

Samuel Perret, Zürich

Nachfrage steigt

dm- Der Verein Erlebnisraum Tafeljura stellt mit Freude fest, dass seit diesem Jahr der Absatz von Hochstammobst in der Region wieder steigt. Eine Arbeitsgruppe aus dem Vorstand hat sich daran gemacht, die Absatzkanäle für Hochstammobst wieder auszubauen. Es hat sich beispielsweise gezeigt, dass das Baselbieter Obst im Alpenraum immer noch sehr begehrt ist und dass dieser Absatz grosses Ausbaupotential hat. Hier wollen wir aktiv bleiben. Des weitern geniessen Bühler- und Hauszweitschgen seit diesem Jahr wieder eine grössere Nachfrage, Dieses Jahr suchte ein Einkäufer beispielsweise 20 Tonnen Hauszweitschgen. Dies macht es für die Landwirte interessant, die Baumpflege und Bestandesverjüngung voranzutreiben. Grosse Bestellungen fürs kommende Jahr stehen im Raum!

Bäume pflanzen

Rund 200 neue Hochstammbäume werden im Laufe dieses Winters dank Erlebnisraum Tafeljura gepflanzt. Über 20 Landbesitzer setzen damit ein Zeichen für ein vielfältiges Landschaftsbild und für die Schaffung von naturnahen Lebensraum-Inseln. In einem zweiten Schritt sollen innerhalb des Hochstammförderprojekts die Vermarktung gefördert und Hilfseinsätze bei der Pflege und Ernte organisiert werden.

Kurzentschlossene können noch bis im Februar 2012 bei der laufenden Pflanzaktion mitmachen und von den Beiträgen an die Bäume profitieren. Bitte melden Sie sich bei der Projektleiterin Regula Waldner (061 336'99'43, Dienstag). Sie wird gerne Ihre diesbezüglichen Fragen beantworten.

Oberbaselbieter Kirschen- und Zwetschgenwochen

Hochstammkirschen eignen sich hervorragend zur Verarbeitung in der Gastronomie. Wer je Konfitüre gekocht hat, weiss das. Fellenberger, Bühler oder Hauszweitschgen von Hochstämmen eignen sich ausgezeichnet zur Zubereitung von leckeren Speisen - und beileibe nicht nur für Desserts!

jb- Unter dem Motto saisonal und regional haben wir verschiedene Gastbetriebe angeregt, neu auch Speisen mit einheimischen Hochstammkirschen anzubieten. Die Zwetschgenwochen sind schon fast Tradition. Jedes Jahr können wir weitere Gastbetriebe fürs Mitmachen bei den Spezialwochen gewinnen, so entstehen immer neue, fantasievolle und spannende Kombinationen mit den Hochstammfrüchten.

Ein Plus nach dem andern: Lokale Produktion, kurze Transportwege, Wertschöpfung in der Region,

Pflege und Erhaltung der artenreichen Hochstammobstgärten, Pflege des typischen und beliebten Landschaftsbildes, reife und aromatische Früchte und erst noch Leckereien auf dem Teller - was will man noch mehr?

Ihr Rezept

Auch zu Hause bereichern Hochstammfrüchte den Menüplan: Frisch, eingekocht oder gedörrt.

Haben Sie ein eigenes attraktives und schmackhaftes Rezept aus Hochstammfrüchten? Dann schicken Sie es uns zusammen mit einem Bild von Ihnen mit dem Gericht ein. Wir werden die Rezepte auf unserer Homepage publizieren und verlosen unter den Einsendern einen Gutschein für die nächste Kirschen- und Zwetschgenwoche.



Lammrücken auf Chili-Zwetschgenragout mit gebratener Gnocchi romaine im Hotel Löwen, Waldenburg

1. Preis für Posamentener



Foto: Jessica Baumgartner

Dora Meier hat mit ihrem Projekt «Posamentenprodukte» bei der nationalen Ausschreibung der Umweltstiftung «Fondation Yves Rocher» den 1. Preis gewonnen. Herzliche Gratulation!

Ein weiterer Bach am Licht



Foto: Beat Schaffner

Das Hintermattbächli in Anwil ist das neunte Ausdolungsprojekt von Pro Natura Baselland im Rahmen der Aktion Gummistiefelland-bl. Dank des Entgegenkommens der Besitzer und der Bewirtschafter konnte dieses auf einer Länge von rund 180 m ausgedolt werden. Die Ausdolung wurde finanziell unterstützt vom Fonds Landschaft Schweiz, der Walder-Bachmann-Stiftung, der Binding-Stiftung, der Broglin-Stiftung, der Natur- und Landschaftsschutzkommission BL sowie der Einwohnergemeinde Anwil. Am Naturschutztag wurde das Bächlein mit Sträuchern bepflanzt und mit Kleinstrukturen aufgewertet. *Weitere Infos auf www.gummistiefelland.ch*

Angebot



Dank der Unterstützung des Fonds Landschaft Schweiz konnte Erlebnisraum Tafeljura zwei

Trocknungsmaschinen

erwerben. Diese sollen die Kapazität in der Hochsaison erhöhen und werden gerne in folgender Priorität vermietet an:

1. Bauern, die im Posamentenprojekt mitarbeiten
2. Mitglieder von Erlebnisraum Tafeljura
3. Weitere Interessenten

Bitte melden bei
Dora Meier, Vordere Gasse 30
CH-4493 Wenslingen
061 991 06 86 /079 578 86 02

Projekte

An folgenden Projekten ist Erlebnisraum Tafeljura beteiligt oder federführend:

- Posamentenprodukte
- Oltiger Määrt
- Hochstammförderung
- Erlebnispfad wisenbergwärts
- Erlebnispfad passepartout
- Rebmauern in Maisprach
- Wässermatte im Eital
- Reaktivierung Kalksteinbruch
- Ausdolung von Wiesenbächen
- Mobiler Erlebnispfad

Gämsen im Steinbruch

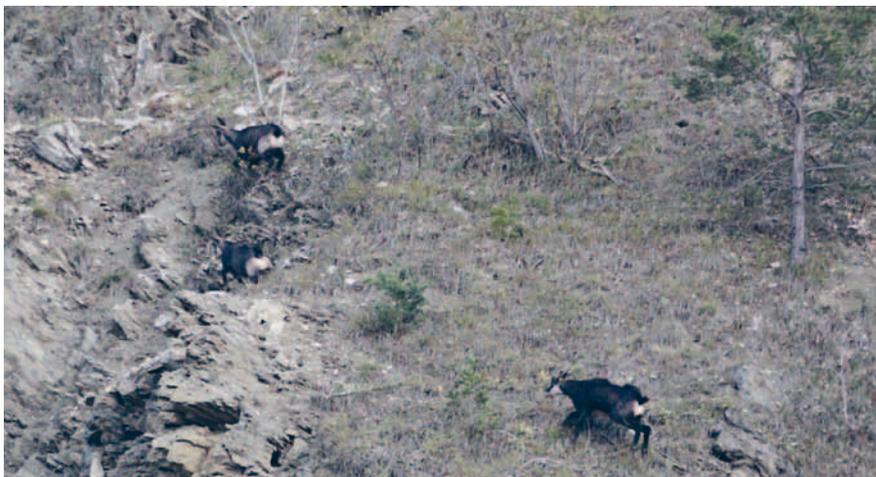


Foto: Mario Dolder

Vor knapp zwei Jahren wurde der mit Unterstützung von Erlebnisraum Tafeljura von Mario Dolder erstellte Lehrpfad in der Gipsgrube Zeglingen eingeweiht. Nicht nur die Bevölkerung findet nun offenbar daran Gefallen, wie dieses Bild beweist. Wer den Lehrpfad und/oder die Gämsen sehen will, ist herzlich zu einem lohnenden Besuch eingeladen.

Internet

Allen Mitgliedern, die ihre Produkte und Dienstleistungen anbieten wollen, steht unsere Homepage günstig zur Verfügung. Geben Sie uns Ihr Angebot, Ihre Adresse, Ihre Telefonnummer, E-Mail-Adresse (falls vorhanden) und die Faxnummer bekannt. Wenn Sie eine Digital-Foto haben, wird der Auftritt noch attraktiver!

Eintrag ohne Foto: Fr. 30.-
Eintrag mit Foto: Fr. 50.-

Auf unserer Homepage finden Sie ausserdem alles über unsere Projekte, unseren Verein und unsere Publikationen. Schauen Sie doch mal hinein.



Ich / wir werde(n) Mitglied des «Erlebnisraum Tafeljura»

- Ich trete dem Verein als Einzelmitglied bei (Jahresbeitrag 50.-)
- Wir treten dem Verein als Familie bei (Jahresbeitrag 80.-)
- Wir (Gemeinde, Verein, Verband, Firma) treten als Kollektivmitglied bei (Jahresbeitrag 200.-)
- Ich bestelle Broschüren zum Erlebnispfad **wisenbergwärts** (8 Fr./Stück).
- Ich bestelle Broschüren zum Erlebnispfad **passepartout** (8 Fr./Stück).
- Ich bestelle Panoramas vom Wisenberg (15 Fr./Stück).

Name:

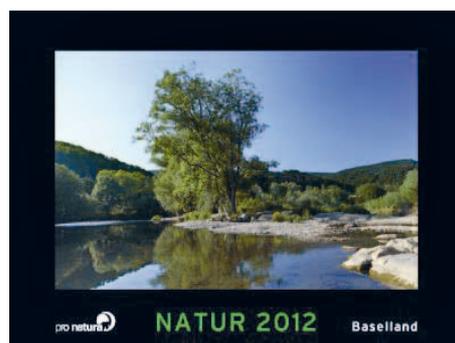
Strasse und Nr.:

Postleitzahl und Ort:

Einsenden an: Erlebnisraum Tafeljura,
Jessica Baumgartner,
Buuserstrasse 2A, 4464 Maisprach
info@tafeljura.ch

Naturkalender

Der attraktive Kalender von Pro Natura BL zeigt Naturschönheiten des Baselbiets. Der Kalender ist zum Stückpreis von 33 Franken mit beiliegender Karte oder auf www.pronatura.ch/bl zu bestellen. Auf der Homepage sind auch die 12 Monatsbilder zu sehen.



Impressum

S'Neuscht vom «Erlebnisraum Tafeljura» erscheint ein mal jährlich

Gestaltung, Satz und Redaktion:
Urs Chrétien, Pro Natura Baselland
Postfach, 4410 Liestal

Geschäftsstelle Erlebnisraum Tafeljura:
Erlebnisraum Tafeljura,
Jessica Baumgartner
Buuserstrasse 2A,
4464 Maisprach
Tel./Fax 061 841 05 42

E-Mail: info@tafeljura.ch
Homepage: www.tafeljura.ch

Unterstützt von


FONDS LANDSCHAFT SCHWEIZ (FLS)
FONDS SUISSE POUR LE PAYSAGE (FSP)
FONDO SVIZZERO PER IL PAESAGGIO (FSP)
FOND SVIZZER DA LA CUNTRADA (FSC)

Ulrich Frei & PR
Journalist BR,
Ghostwriter, Patchworker
Marketing & PR
Hauptquartier 10
4497 Rütenberg
Bilo 061 983 11 11
Fax 061 983 11 15
Mobile 079 788 56 11
ulrich.frei@bluewin.ch

pro natura
Baselland

Verkehrsladen im
Bahnhof Tecknau,
SBB-Agentur
Ulrich F. Pfister,
Stationshalter