

## e10

### Eigengewächse schaffen Kulturlandschaft

Die Dörfer des Tafeljuras lagen zwar im Mittelalter und in der aufkommenden Neuzeit nicht „ab der Welt“, wie die verschiedenen Pilger- und Handelsrouten Richtung Mittelland oder Basel belegen. Aber die ländliche Bevölkerung war doch weitgehend auf sich selber gestellt, wenn es um die Versorgung mit Nahrungsmitteln und anderen Gebrauchsgegenständen ging. In unserer heutigen Zeit der globalisierten Versorgung ist ein solches Leben „von der dörflichen Scholle“ fast nicht mehr vorstellbar.

#### Eine ganze Landschaft fürs Essen

Im Mittelalter war die Ernährung mit Getreidebrei, Erbsmus und Brot karg und eintönig. Fleisch stand nur ausnahmsweise auf dem Speiseplan der einfachen Bevölkerung, da man kein wertvolles Ackerland zu Gunsten von Wiesen und Weiden für die Fleischproduktion opfern durfte. Hingegen ergänzte man den Speisezettel mit Wildfrüchten (Beeren, Nüsse, Wildbirnen, Pilze etc.), Obst aus den Baumgärten und Gemüse aus dem Bauerngarten – sofern man Platz für Letzteren hatte.

#### Welche Nahrungsmittel waren in Baum- und Bauerngärten anzutreffen? Wie wurden Obst und Gemüse im Baselbiet einst kultiviert?

An diesen Fragen wird im Baselbiet noch immer geforscht. Einerseits fahndet man dazu bei archäologischen Fundstellen nach Speiseresten – Latrinenuntersuchungen geben oft wichtige Aufschlüsse –, andererseits liefern schriftliche Quellen aus Klöstern, Gerichtsakten oder alten Dorfordnungen interessante Informationen.

Im Prinzip existierten drei Wirtschaftszonen in einer ländlichen Siedlung des Mittelalters:

1. Felder (Getreideproduktion),
2. Gärten (Obst- und Gemüseanbau)
3. Wald (Sammelwirtschaft, Wytweiden).

Viehhaltung war nur in kleinem Umfang möglich, indem man die Tiere in den Baumgärten, auf der Allmend oder auf der Brachzelg weidete. Auch der Wald wurde zur Futtergewinnung einbezogen: Im Sommer schnitt man Äste und trocknete diese, im Winter verfütterte man dann das dürre Laub an die Tiere. Diese Art der Laubgewinnung, die die Ausbildung von hochwachsendem Wald verhindert, heisst Schneitelwirtschaft (siehe e11). Manchmal trieb man die Tiere auch direkt in den Wald zum Weiden. Damit sie von dort nicht davon liefen, errichtete man als Einzäunung sogenannte Weidgräben und schüttete das Aushubmaterial als Wall gleich daneben auf. Das Wenslinger Grossholz, ein Waldstück auf der nördlichen Hochfläche, ist heute noch von einem komplexen Netz aus Gräben und Wällen durchzogen. Ob sie als solche Weidwälle zu interpretieren sind, ist bis heute nicht restlos geklärt.

#### Bauerngärten als Zeitzeugen ländlicher Kultur

Während Feld und Wald über Jahrhunderte gemeinschaftlichen Nutzungsbestimmungen unterlagen, waren die Bauerngärten in privatrechtlichem Besitz. Üblicherweise wurden die Bauerngärten von den Frauen bestellt, welche sie jeweils den eigenen Bedürfnissen entsprechend nutzten. Kein Garten gleicht somit dem anderen. Man könnte die Bauerngärten daher als individuelle Denkmale einer alten Baselbieter Tradition bezeichnen.

Abbildung: Wenslinger Bauerngarten mit dem Dreiklang Blumen, Gemüse und Kräuter



Foto Regula Waldner

Dennoch gibt es gestalterische Gemeinsamkeiten. In ihren Ursprüngen gehen die Bauerngärten auf römische Vorbilder zurück. Später wurden sie von den Klostergärten inspiriert, nahmen danach eventuell Elemente aus der Barockzeit auf oder liessen sich gar von den städtischen Herrschaftsgärten beeinflussen. Aus dieser Vielfalt an Epochen entwickelte sich ein Bauerngartentyp, der sich durch folgende Merkmale auszeichnet:

- Umzäunung als Schutz vor dem Vieh und vor Diebstahl (früher mittels Dornhecken, dann mit einem Holz(latten)zaun, später mit einem Eisenzaun und modern mit einem Maschendrahtzaun). Eine Alternative zum Zaun waren Bruchsteinmauern aus örtlichem Kalkstein.
- Anlage in Hausnähe, möglichst gut besonnt, im Blickfeld der im Haus arbeitenden Bäuerin.
- Nutzgarten (im Unterschied zu den Lustgärten der städtischen Bevölkerung und des Adels) mit einer Mischkultur aus Gemüse/Salat, Kräutern, Blumen und manchmal Beeren.
- Anlage als Viereck, das ein Wegkreuz aufweist und die Anlage von vier Beeten ermöglicht.
- Einfassung der Wege manchmal mit immergrünem Buchs, was dem Garten einen herrschaftlichen Anstrich verleiht, manchmal mit Steinen.

Die Fülle an Farben, Formen und Düften in einem Bauerngarten wirkt auf den ersten Blick oft zufällig. Sie geht jedoch zurück auf ein überliefertes Wissen über die Vorteile von Mischkulturen: Einerseits können sich die verschiedenen Pflanzen gegenseitig im Wachstum beeinflussen, andererseits wirken gewisse Pflanzen nachweislich auf Schädlinge bzw. Nützlinge. Beispielsweise wehren sich Karotten und Lauch gegenseitig Gemüsefliegen ab, die erhabene Kaiserkrone (eine Blume) hält Mäuse vom benachbarten Salat fern, Knoblauch bewahrt Erdbeeren vor Pilzkrankheiten usw.

#### **Was ist eine Mischkultur?**

In einer Mischkultur werden verschiedene Pflanzenarten nebeneinander in einer Gemeinschaft angebaut. In der Natur findet sich auf kleinstem Raum ein Sammelsurium an Arten. Genau diese natürlichen Prinzipien ahmt der Mensch mit einer Mischkultur im Garten nach. Die Eigenarten der einzelnen Pflanzen wie Wuchshöhe, Wurzeltiefe, Wirkung auf Nachbarpflanzen, Licht- und Nährstoffbedarf werden miteinander verbunden. Das Ergebnis ist meist eine optimale Ausnutzung der Fläche und der vorhandenen Nährstoffe sowie eine Reduktion des Schädlingsbefalls.

#### **Über 2000jähriges Gemüse**

Die Pflanzenzusammensetzung in heutigen Bauerngärten zeigt eine über 2000 Jahre währende Tradition auf. Bereits die Kelten führten etwa Erbsen, Sellerie und Königskerzen

ein. Von den Römern stammen Zwiebeln, Fenchel, Lattich, Zitronenmelisse oder Petersilie. Die Germanen brachten Winterlauch, Kohl, Schwertlilien, Immergrün und Akelei in die Bauerngärten. Gewisse Gemüse, etwa die Melde („Spinat des Mittelalters“), oder der magenstärkende Ysop (von den Kreuzrittern mitgebrachtes Heilkraut) sind mittlerweile wieder aus vielen Bauerngärten verschwunden. Hingegen hielten seit dem Entdeckungszeitalter viele bekannte Nutzpflanzen aus der Neuen Welt und aus dem Fernen Osten in den Bauerngärten Einzug. Als Beispiel seien genannt: Die Forsythie aus China, die Rhabarber aus Ostasien und Tomaten, Kürbisse, Kapuziner, Dahlien, Astern sowie Sonnenblumen aus dem amerikanischen Raum. Nicht immer integrieren sich diese Neulinge optimal in die traditionelle Mischkultur. Ein bekannter Fall ist die kanadische Goldrute, die aus den Gärten der Siedlungen in die Natur entwich und seither einheimische Wildpflanzen verdrängt.

### **Obstbau als alte Fertigkeit**

Die Kultur von Obstbäumen bei uns nahm seit dem 13. Jahrhundert einen deutlichen Aufschwung. Hierbei dürften Einflüsse aus dem arabischen Raum via Süditalien und Spanien mitgespielt haben. Natürlich geht das Wissen um den Obstanbau und die Zucht von Varietäten noch weiter zurück, bei uns mindestens in die Römerzeit. Hinter den Mauern von Klöstern wurde diese Fertigkeit weiterentwickelt, bis sich der Obstbau auch in ländlichen Gebieten verbreitete.

Die Hochstammbäume befanden sich zunächst vor allem in Baumgärten um die Häuser. Die strikten Regelungen der Dreifelderwirtschaft zwangen jeden Bauern zu einer koordinierten Feldernutzung auf gemeinschaftlichen Parzellen („Zelgen“). Daher durften Obstbaumanlagen nur ausnahmsweise als sogenannte „Einschläge“ im freien Feld angelegt werden. Erst nach Aufhebung des Flurzwangs um 1800 wurden Hochstammlandschaften auf dem freien Feld zum typischen Baselbieter Merkmal.

### **Baselbieter „Obst-Story“**

Als einer der ältesten Funde von Obst ausserhalb der Klöster und Städte gilt jener von der Grottenburg *Riedfluh* bei Eptingen. Demzufolge genossen die Adligen dort bereits im 12. Jahrhundert Pfirsiche, Süsskirschen, Pflaumen, Zwetschgen, Weintrauben und Walnüsse. Beim bäuerlichen Volk scheinen Birn- und Apfelbäume besonders beliebt gewesen zu sein, da sich deren Früchte gut dörren und lagern liessen. Dörrobst war die einzige Süssspeise zu jener Zeit, und nur im Falle der Äpfel verzehrte man Obst auch mal roh. Daneben wurden gerne Nussbäume gepflanzt. Deren Früchte konnten durch kalte Pressung zu „Speisel“, dem sogenannten „Baumöl“ verarbeitet werden. Der Kirschbaum, auf Strassenschildern zum Sinnbild des Baselbiets erkoren, war im Oberbaselbiet seit 1500 heimisch. So fand man ihn in einer Urkunde erwähnt als Grenzbaum zwischen den Herrschaften Farnsburg und Sissgau.

Welche Obstsorten bei uns bevorzugt angebaut wurden, ist mangels schriftlicher Quellen schwer zu eruieren. Dass es heute aber über 1800 Obstsorten in der Schweiz gibt, kann nur auf eine lange Tradition des Züchtens zurückgeführt werden. Allerdings beobachten Fachleute gegenwärtig einen schleichenden Verlust dieser Obstsortenvielfalt. Manche Sorte wird nur noch durch wenige Bäume in der ganzen Schweiz repräsentiert und droht für immer von der Bildfläche zu verschwinden. Mangelnde Nachfrage, nicht mehr gewünschte Eigenschaften und der allgemeine Rückgang an Hochstammbäumen zu Gunsten anderer landwirtschaftlicher Nutzungen sind Gründe dafür (siehe e7).

### **Wo steht die moderne Esskultur?**

Unser heutiger Speiseplan ist Spiegel einer globalisierten Nahrungsbeschaffung. Längst ist man nicht mehr gezwungen, einheimisches oder gar eigenes Gewächs zu essen. Längst ist man nicht mehr in grossem Masse Opfer von Mäuseplagen, Kälteeinbrüchen, akutem Schädlingsbefall an Obstbäumen oder anderen verheerenden Einflüssen auf lokale Nahrungspflanzen. Der Orangensaft zum Brunch, der Sojariegel zum Znüni, der

Tomatensalat mit Feta-Käse und die Pommes Frites zum Mittagessen, der Kaffee danach und der thailändische Curry-Reis zum Abendessen – wer die Wahl hat, hat die Qual.

Diese modernen Möglichkeiten der Verpflegung haben sicher Vorteile gebracht, auch in Bezug auf eine gewisse Weltoffenheit gegenüber fremdartigen Essgewohnheiten. Aber für die Produzenten lokaler Gemüse und Früchte ist dies eine harte Konkurrenz. Wenn das Interesse an saisongerechten und einheimischen Nahrungsmitteln abnimmt, geht auch der Wille zur Pflege von Hochstammbaumgärten und letztlich an selbstversorgenden Bauerngärten verloren. Dann ist es nur noch ein kleiner Schritt, und diese prägenden Elemente der (Baselbieter) Landschaft sind verschwunden. Auch die enorme Vielfalt an lokalen Gemüse- sowie Obstsorten, welche über Jahrhunderte herangezüchtet wurden, verschwindet dadurch. Dieser Verlust ist bedenklich, da damit auch ein wichtiges genetisches Reservoir verloren geht, um künftig neue Sorten zu züchten.

Abbildung: Hochstamm-Produkte aus dem Erlebnisraum Tafeljura helfen mit, die vielfältige Landschaft zu erhalten.



Foto Regula Waldner

#### Weiterführende Literatur:

- Nah dran, weit weg. Geschichte des Kantons Basel-Landschaft. Verlag des Kantons Basel-Landschaft (Herausgeber). Liestal 2001. 6 Bände

#### Weiterführende Links:

- [www.hochstamm-suisse.ch](http://www.hochstamm-suisse.ch)
- [www.edelchruesler.ch](http://www.edelchruesler.ch)
- [www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch) (alte Kulturpflanzen der Schweiz)
- [www.posamenter.ch](http://www.posamenter.ch)

Diesen Text schrieb Regula Waldner für den Erlebnispfad „passepartout tafeljura“ im Jahr 2008.