

«Sie nennen uns die Zwetschgenmafia»

Dora Meier vom Verein Posamenter Hochstamm-Obst plaudert aus dem Nähkästchen. Über Rüstaktionen, fremde Küchen und Unkraut.

Interview: Eva Oberli

Frau Meier, welchen Begriff haben Sie gezogen?

Dora Meier: Auf dem Zettelchen hier steht «Sorgfalt».

Was bedeutet dieser Begriff für Sie?

Zu den Dingen, die es auf dieser Welt gibt, Sorge zu tragen, also Ressourcen zu schützen. Und mit Dingen, die frühere Generationen aufgebaut haben, würdevoll umzugehen. Der Umgang miteinander braucht auch eine gewisse Sorgfalt. Da habe ich hin und wieder den Eindruck, unsere Gesellschaft verroht ein bisschen.

Wo fällt Ihnen die mangelnde Sorgfalt im Miteinander auf?

Im aktuellen Abstimmungskampf zur Pestizidverbots- und Trinkwasserinitiative zum Beispiel. Da wird polemisch und unüberlegt argumentiert, manches davon ist ziemlich unter der Gürtellinie. Und die Sorgfalt in der Faktenrecherche fehlt, dabei wäre eine solche für das Treffen von Entscheiden so wichtig.

Apropos miteinander: Der Verein Posamenter veranstaltet jedes Jahr mehrere gemeinschaftliche Zwetschgenrüten, die sehr gut anzukommen scheinen.

Ja, diese «Rüstaktionen» führen wir schon seit mehreren Jahren durch, ursprünglich im Rahmen der Basler Genusswochen. Man muss sich nicht kennen, kann sich aber kennen lernen oder auch einfach den Gesprächen der anderen Leute lauschen, während man gemeinsam Zwetschgen entsteht. Das ist ein sehr spannendes Erlebnis. Gerade während Corona waren die letztjährigen Rüsttreffen für die rund 40 Helfenden eine willkommene Abwechslung, so sass sie für einmal nicht einsam zu Hause.



Dora Meier plaudert in ihrem Wohnzimmer im Oberbaselbieter Wenslingen über Sorgfalt.

Bild: Nicole Nars-Zimmer

Haben Sie zwischen Baum und Verkaufsregal eine Lieblingsarbeit?

Die eben angesprochenen Gemeinschaftsaktionen bereiten mir viel Freude, aber Märkte sind auch toll. Wobei, manchmal auch ein bisschen lang. Da lernt man lange auf den Beinen stehen (*lacht*).

Wie oft muss man sich erklären, wenn man unter dem Namen «Posamenter» kulinarische Produkte aus Hochstammobst statt Seidenwaren vertreibt?

Als wir 2006 zum ersten Mal an der Basler Herbstmesse waren, haben wir den Namen bestimmt hundertmal erklärt. Und tun es bis heute immer und immer wieder. Ein anderer Name wie «Hochstammzwetschgen» wäre für das Projekt sicherlich infrage

gekommen, doch auch der ist für viele Leute nicht selbsterklärend. Ausserdem wollten wir einen regionalen Bezug einflechten. Da die Posamenterei im Oberbaselbiet Tradition hat – die

«Irgendwann haben andere angefangen, mitzudenken.»

Dora Meier
Gründerin des Vereins Posamenter Hochstamm-Obst

Bauern, die damals in Heimarbeit Seidenbündel webten, haben viele Hochstammbäume angepflanzt – passte das sehr gut.

Die Produktpalette von «Posamenter» wird laufend ausgebaut. Wie entstanden die ersten Kreationen?

Ich habe damals angefangen, selbst Hauszwetschgen zu dörren, weil ich sah, dass kaum jemand diese Früchte verwertete. Bei einem Preis von 23 Rappen pro Kilo Brennzweitschgen und mit der Aufhebung des Schutzzolls für Industrieobst im Jahr 2005 rentierte es für den Landwirt schlicht nicht, das Obst überhaupt zu ernten. Ein befreundeter Basler Bäckermeister hat daraufhin aus 20 Kilo meiner Dörrozweitschgen eine Auswahl an Leckerbissen kreiert, meine Familie hat degus-

tiert und die Favoriten bestimmt. Dann bin ich mit hundert «Zwetschgentörtli» und dem Chutney «Prune d'Or» an den Oltiger Märt und habe versucht, diese zu verkaufen. Irgendwann haben andere angefangen, mitzudenken, zum Beispiel Vreni Wüthrich vom Verein Erlebnisraum Tafeljura. Für die Basler Herbstmesse wollten wir etwas, das nach Zwetschgen duftet und die Leute an unseren Stand lockt. Also haben wir das Kompott «Heissi Zwetschge» eingeführt, das wir mittlerweile auch im Glas verkaufen. Für das Einkochen dürfen wir heute die Grossküche des Wohn- und Werkheims Dietisberg mieten. Da nennen sie uns nur noch die Zwetschgenmafia (*lacht*).

Es gibt also jeweils ein Brainstorming, wie, wo und

mit welchen Helfern eine Idee umgesetzt werden kann?

Genau. Je mehr Ideen wir umsetzen können, desto mehr Obst können wir verwerten und desto mehr Bäume haben eine Zukunft.

Sorgfalt hat auch viel mit Sicherheit zu tun: Bei der Ernte auf Hochstammbäumen gibt es immer wieder schlimme Unfälle, weil tragende Äste abbrechen oder Pflücker aus grosser Höhe von der Leiter stürzen. Welche Diskussionen gibt es bei Ihnen zu dem Thema?

Dass es gefährlich sein kann, ist sicher ein Thema. Aber die Bauernfamilien, die Hochstammbäume bewirtschaften, sind Profis und tun dies aus Gründen, die das Sicherheitsrisiko zu überwiegen scheinen. Und letztlich fahren wir auch alle Auto, wo es mal scheppern kann.

Was verheisst der diesjährige kalte Frühling für die Posamenterprodukte?

Zwar können wir auf gewisse Vorräte zurückgreifen, wir brauchen aber dennoch jeweils eine frische Ernte, gerade für die Dörrozweitschgen. Auch wenn diese nach dem Trocknen 20 Jahre haltbar wären – irgendwann sehen sie einfach nicht mehr so hübsch aus und würden vom Grossverteiler nicht mehr akzeptiert. Ich bin aber guter Hoffnung, dass wir auch dieses Jahr Zwetschgen bekommen und verarbeiten können. Wenn auch kleinere Mengen als üblich.

Um noch einmal auf den Begriff «Sorgfalt» zurückzukommen; wo sind Sie nicht sorgfältig?

Sagen wir mal so, in meinem Garten hat auch das Unkraut seinen Platz (*lacht*).