

COOP ZEITUNG 2023 Posamenter



Eine alte Tradition gerettet

Die Firma Posamenter verarbeitet ausschliesslich Obst der traditionellen Hochstammäbäume im Oberbaselbiet. Wie es dazu kam, erzählt Gründerin Dora Meier anlässlich des 15-jährigen Jubiläums.

TEXT UND FOTOS: FABIO BARANZINI

Feine Produkte, ausschliesslich aus Obst von Hochstammäbäumen: Dora Meier (l.) und Bettina Aeberli von Posamenter unter einem blühenden Zwetschgenbaum.

Die Hochstamm-Obstbäume sind aus dem Oberbaselbiet längst nicht mehr wegzudenken. Seit über 200 Jahren prägen sie das Landschaftsbild in den Hügeln des Tafeljuras. Dass ihr Obst geerntet und weiterverarbeitet wird, ist allerdings nicht selbstverständlich. Denn vor einigen Jahren stand diese Tradition vor dem Aus. Das Problem: Das Tafelobst der Hochstammäbäume war nicht mehr gewünscht und der Verkaufspreis als Industrieobst zu tief, um den Aufwand zu decken. Die Folge war, dass die Früchte oft einfach an den Bäumen hängen blieben.

Dora Meier (75), die seit über 40 Jahren in Wenslingen wohnt, hat die nicht geernteten Früchte bemerkt und das Gespräch mit den Bauern gesucht. «Ich verstand nicht, dass wir in unserer Region mehrere Tausend Bäume haben, aber das Obst nicht verwenden. Also fragte ich die Bauern, wie viel Geld sie pro Kilogramm Früchte bräuchten, damit sie die Hochstammäbäume weiterhin bewirtschaften», erzählt sie. «Diesen Preis nahm ich als Grundlage, um die Früchte zu verarbeiten und die Produkte in der Region zu vermarkten.» Das war vor knapp 20 Jahren.

Drei Pfeiler

Was damals mit ein paar Hundert Kilogramm Obst pro Jahr begann, die Dora Meier in der eigenen Küche zu Zwetschgen-Chutney einkochte oder im Holzofen dörnte, ist heute die Erläugungsgeschichte von Posamenter. Das Unternehmen verarbeitet jährlich über 10 Tonnen Obst von Hochstammäbäumen – vorwiegend Zwetschgen. Gefert werden sie von rund 25 Bauernbetrieben aus dem Oberbaselbiet, werden anschliessend von Hand entsteint und in der Obstmanufaktur in Getterkinden

weiterverarbeitet. Ein Teil der entstehenden Zwetschgen wird eingefroren, damit die Produkte das ganze Jahr über frisch produziert werden können.

Das Angebot von Posamenter umfasst mittlerweile über 18 Produkte, wobei eine Auswahl davon seit 15 Jahren auch im Coop verkauft wird. Dazu gehören die Zwetschgen-Lackerli, die Zwetschgen-Konfitüre, das Zwetschgen-Kompott und die Dörrozetschgen. Für die Verarbeitung des Obstes und die Herstellung der Produkte setzen Dora Meier und ihre Co-Geschäftsführerin und designierte Nachfolgerin Bettina Aeberli (43) auf drei Pfeiler: regionale Unternehmen wie beispielsweise eine Räckerei, eine Metzgerei und eine Confiserie, soziale Werkstätten, die beim Abpacken und Einkochen helfen, und ein Netzwerk von Freiwilligen, das insbesondere beim Entsteinen der Früchte im August und September sowie bei der Vermarktung mit anpacken.

Wertvoll für die Biodiversität

So haben es Dora Meier und ihr Team geschafft, die alte Tradition der Bewirtschaftung von Hochstamm-Obstbäumen zu retten. «Die Bäume werden bis zu 90 Jahre alt und sind in der Pflege sehr zeitaufwendig. Aber sie sind schätzenswert, weil sie enorm viel zur Biodiversität beitragen und die perfekte Verbindung zwischen Dorf und Wald sind», sagt Bettina Aeberli. «Zudem können wir einen Beitrag leisten, dass die Köstlichkeiten aus unserer Region wieder schätzen gelernt werden.»

Die Posamenter-Spezialitäten Zwetschgen-Konfitüre (Fr. 120/225 g), Zwetschgen-Kompott «Lackerli» (Fr. 1,80/345 g) sowie die Zwetschgen-Lackerli (Fr. 13,95/200 g) sind in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich.

Impressum: Coop, Region Nordwestschweiz, Zentralbereich Zürich, Postfach, 5600 Leuzburg, Tel. 052 885 9191. Redaktionsleitung: Dean Fass



WEINCAVE NEWS

Wein des Monats aus Sardinien

Im Weincave des Coop-Megastores Oberwil Mühlematt finden Sie unseren Wein des Monats: Mal de Jorat, ein Rotwein «cicola dei Nuraghi IGT» von der Familie Argiolos. Das Weingut befindet sich ungefähr 20 Kilometer nördlich der sardischen Hauptstadt Cagliari (I).

Die Brüder Franco und Peppetto Argiolos zählen zu den Vorreitern, was die Produktion von Spitzenweinen in Sardinien betrifft. Der «isola dei Nuraghi IGT» von der Familie Argiolos besteht durch seine dichte purpurrote Farbe. Geschmacklich bietet er im Bukett konzentrierte Fruchtaromatik, zu Beginn etwas verschlossen, dann mit grosser Würzigkeit im frischen, reifen Duft. Im Gaumen ist er zu Beginn noch jugendlich, mit konzentriertem, aromatischem Auftakt. Er hat Klasse, zeigt Finesse, ist körperreich und warm. Kurzum: einer der besten Weine aus Sardinien. Im Weincave finden Sie neben dem Wein des Monats diverse weitere Weintrauben in höchster Qualität. Unsere Mitarbeitenden nehmen Sie gerne mit auf eine Entdeckungstour im Weincave und beantworten Ihre Fragen zum grossen Weinangebot.

Coop Zeitung KW 19 / 2023
Regionen: BS