

Wirstamm von Gastro Baselland mit Erlebnisraum Tafeljura und Posamenter

Gastro Baselland lud ein zum ersten Wirstamm im Zentrum an der Grammetstrasse, ein weiterer Meilenstein in der Verbands-Geschichte! Der Wirstamm soll in Zukunft den Mitgliedern die Möglichkeit geben, in gemütlicher Atmosphäre über aktuelle Themen im Gastgewerbe zu diskutieren. Als Ausgangspunkt wird jeweils eine kurze Information zum Thema geboten. Zum ersten Anlass war dann auch das Thema passend zur Jahreszeit sehr aktuell: „Landschaft auf dem Teller“. Schon erblühen wieder überall Hochstammbäume und Tausende fahren in unsere Gegend, um diese „Bluescht“ zu erleben. Der Streuobstbestand ist eines der markantesten Merkmale unseres Kantons. Kommen viele Leute ins obere Baselbiet, kommt das schlussendlich wieder verschiedenen Wirtschaftszweigen zu Gute - so auch der Gastronomie. Die Frage ist nur, wie lange gibt es die Hochstammbstgärten noch?

Jessica Baumgartner vom Verein Erlebnisraum Tafeljura gab einen umfassenden Einblick, warum Hochstammbäume zusehends aus der Landschaft verschwinden und warum es sich lohnt etwas dagegen zu tun.

Auf dem Land der früheren Bündten, der Baumgärten rund um die Dörfer stehen heute viele Einfamilienhausquartiere. Veränderungen in der Landwirtschaft in den Bereichen Industrialisierung, Bedürfnisse des Zwischenhandels, aber auch die Veränderung der Familienstruktur auf den Bauernbetrieben sind nur einige der Gründe, warum der Hochstammbstbau nicht mehr rentiert. Und was sich nicht rechnet, hat keinen Platz mehr. So wurden grosse Bestände an Hochstämmen eliminiert. Der Verlust trifft auf mehreren Seiten. Zum einen sind Hochstammbstgärten Refugien für Flora und Fauna, insbesondere für eine ganze Reihe von Vögeln. Zum andern verliert unsere Landschaft zusehends ihr traditionelles und weitherum beliebtes Gesicht. Der Verein Tafeljura hat fördert den Hochstammbstbau deshalb auf verschiedene Arten, um den Verlust an Biodiversität und Identität mindestens zu bremsen. Nebst Baumpflanzungen und Erhaltungsschnitt auch mit kulinarischen Zielen, denn – werden die die Früchte genutzt und erzielen sie einen guten und fairen Preis für den Landwirt, so werden die Bäume auch gepflegt und bleiben erhalten. Deshalb steht die Verwertung von Früchten von Hochstammbäumen an oberster Stelle. Dies hat sich der Verein Posamenter unter Dora Meier besonders auf die Fahne geschrieben, angeboten werden von Posamenter zahlreiche Produkte ausschliesslich aus Hochstammzweitschgen.

Was soll denn das Thema beim Wirstamm von Gastro Baselland? Die Liebe zur Landschaft geht eben durch den Magen! Hochstammfrüchte eignen sich sehr gut für die Küche. Sie haben einen hohen Aromagehalt. Deshalb lanciert der Verein Tafeljura seit einigen Jahren im Juli jeweils „Chirsiwochen“ und im September „Zweitschgenwochen“ in regionalen Gastbetrieben. Die „Zweitschgenwochen“ laufen seit letztem Jahr gleichzeitig mit den Genusswochen. Dies sollen Erlebniswochen der Gastronomie im Zeichen dieser Hochstammfrüchte sein.

In den letzten Jahren sind immer mehr Wirte auf den Geschmack gekommen. Es wurden Vorspeisen, Gerichte mit Fleisch oder Fisch und natürlich Desserts mit den Früchten entwickelt und ausprobiert. Wer dabei war, ist begeistert. So bestätigten auch Markus Thommen, Marcel Blättler und Leo Grassmuck, dass die Wertschöpfung am Ende doch grösser sei als der – zugegeben - höhere Preis für die Kirschen und Zweitschgen, im Vergleich mit industriell produzierte Früchten vom Grossmarkt. Man profitiere eben von frischer und regionaler Ware, worauf der heutige Konsument sehr achte. Der Kunde weiss, woher das Produkt auf dem Teller stammt – der Gastronom kann eine Geschichte dazu liefern und so Bezug schaffen und Emotionen wecken. Die Früchte werden dem Gastwirt von der Produzentin Vreni Wüthrich ins Haus geliefert, oft ergibt sich da noch weiteres Potenzial für Produkte, welche direkt bei Produzenten bezogen werden können. Ein Gewinn für alle: Gastwirt, Kunde, Produzent und Natur!

Die Preispolitik wurde am Wirstamm generell noch angesprochen. Die Angst vor höheren Preisen ist bei den Gastronomen gross, einige Teilnehmer waren der Meinung, dass der Gast nicht bereit sei, höhere Preise zu bezahlen. Nach langer Diskussion und einbringen von Erfahrungen diverser Wirte, ist man sich dann einig, dass es eben auch Mut braucht etwas zu wagen. Spürt der Konsument, dass er für den Preis die versprochene Qualität erhält und ist die Preispolitik bis zu einem Grade transparent ist, ist er auch bereit mehr zu bezahlen. In diesem Sinne: mehr Mut für Landschaft auf dem Teller!

Zum Ausklang des „Wirstamm“ sponserten die „Posamenter“ einen wahrlich regionalen Imbiss mit Hochstammköstlichkeiten, z.B Bottenwurst, Zweitschgen Dampf, Dörrbirnen, Dörrzweitschgen, Glockenäpfelschnitze, Zweitschgenläckerli und auch das traditionelle Posamenter Törtli gefüllt mit Zweitschgenmus durfte nicht fehlen.

Gastro Baselland zieht eine sehr positive Bilanz und wird in Zukunft weitere „Wirstämme“ organisieren.

www.erlebnisraum-tafeljura.ch/

www.posamenter.ch/

www.gastro-baselland.ch/