

HV Slow Food Oberaargau / GV IG Rottaler Ernte

## **Genussvolles beidseits des „Jordans“**

**Vergangenen Freitag hielt in Melchnau Slow Food Oberaargau die Hauptversammlung, tags drauf in Altbüron die IG Rottaler Ernte ihre Generalversammlung ab. Auf beiden Seiten des „Jordans“, wie das Grenzflüsschen Rot von den Einheimischen spasseshalber auch genannt wird, ging es dabei um regionale Lebensmittel. Ob unter Oberaargauer, Hinterländer, Aargauer oder Rottaler Flagge ist für die beiden Organisationen dabei zweitrangig. Für sie zählt vor allem, dass in der Region weiterhin qualitativ hochstehende Lebensmittel hergestellt werden.**

Slow Food Oberaargau existiert seit fünf Jahren und rückt seither Oberaargauer Spezialitäten in den Vordergrund. Dazu passend informierte Gastredner Hans C. Salzmann zu Beginn der Versammlung über die Bestrebungen der Stiftung Wasserland Oberland zur langfristigen Weiterführung der Wynauer Brunnenkressekultur. Er erwähnte, dass dieses nachhaltige Nutzungssystem in Mitteleuropa einzigartig sei und zur Agrodiversität beitrage.

### **Perlen, Klee und Karpfen**

Anschliessend blickte Präsident Werner Stirnimann mit Hilfe einer Bilderpräsentation auf das Jahresprogramm 2015 zurück. Es stand unter dem Motto „Perlen aus dem Oberaargauer Terroir“. Vieles davon ist auch im Internet einsehbar. 2016 gestaltet Slow Food Oberaargau seine Veranstaltungen nun zum Thema „rund um das feine Eiweiss“. Ideell unterstützt wird dabei auch der diesjährige Biodiversitätstag Oberaargau vom 22. Mai 2016 in Melchnau, der im internationalen Jahr der Hülsenfrüchte (Leguminosen) den Themenkreis Stickstoff, Eiweiss und Biodiversität beleuchtet. Der entsprechende Erlebnisspaziergang wird auf das Plateau zwischen Melchnau und Altbüron führen. Hier wachsen unter anderem nachhaltige Futter- und Lebensmittel wie Klee und Bohnen und es wird Milch für die Melchnauer Käsespezialitäten produziert. Am Biodiversitätstag wird auch der Verein Karpfen pur Natur teilnehmen und die extensive Karpfenzucht vorstellen. Die letzten Happen der Karpfenernte 2015 verspeisten allerdings die Mitglieder von Slow Food Oberaargau im Anschluss an ihre Hauptversammlung im Löwen Melchnau.

### **Vom Apfel- ins Birnenland**

Am nachfolgenden Tag hielt die IG Rottaler Ernte in Altbüron ihre Generalversammlung ab. Aus der Sicht der internationalen Slow Food-Organisation handelt es sich bei diesem 180 Mitglieder zählenden Verein um eine Lebensmittelgemeinschaft (food community). Solche Gemeinschaften können an bestimmte Volksgruppen, Lebensmittel oder Landschaften gekoppelt sein. Im Fall der IG Rottaler Ernte steht die Rottaler Kulturlandschaft mit der Klosteranlage St. Urban im Mittelpunkt. Präsidentin Pia Büchler konnte in der Linde Altbüron Mitglieder aus den drei Kantonen Bern, Luzern und Aargau begrüßen. Gemäss präsentiertem Fotorückblick waren auch am Erntefest in Roggwil Marktfahrer aus den drei Nachbarkantonen zugegen. Während im bernischen Roggwil die regionale

Apfelvielfalt präsentiert wurde, sollen am kommenden Rottaler Erntefest vom 15. Oktober in Altbüron - also knapp in der birnenreichen Zentralschweiz - speziell die traditionellen Birnensorten der Region ausgestellt werden. An der Generalversammlung war auch zu hören, dass die IG Rottaler Ernte letztes Jahr rund ums Dreikantoneck überraschend weitere 20 traditionelle Birnensorten entdeckt hat.

### **Starker Schnaps für den Kaffee Luz**

Für den Luzerner Kaffee würden die Luzerner Landwirte stärkeren Schnaps brennen lassen als die Berner im Fall des „Bätziwassers“, wusste Brenner Hans Stadelmann nach dem geschäftlichen Teil der IG-Generalversammlung in der Brennerei Stadelmann zu berichten. Obwohl die Brennerei mehrheitlich im Auftrag Schnaps brennt, gab es ein breites Sortiment an Gebranntem, darunter auch Hinterländer und Melchnauer Whisky, zu degustieren. Die Familie Stadelmann bietet die Obstbrände mehrheitlich unter der Marke „Luzerner Hinterländer“ an. Bei einem Imbiss mit Oberaargauer Rauchwurstli von der Klostermetzgerei Haas in St. Urban sinnierten die Gäste über die verschiedenen Bezeichnungen wie Hinterländer, Oberaargauer und Rottaler usw. „Hauptsache es werden in der Region noch Lebensmittel von Grund auf hergestellt. Und das erst noch in guter Qualität“, fasste es eine Besucherin treffend zusammen, bevor sie sich genüsslich dem Altbürer Magenbrot zuwandte.

[www.slowfood-oberaargau.ch](http://www.slowfood-oberaargau.ch), [www.rottalerernte.ch](http://www.rottalerernte.ch) [www.biodiversitaeststag.ch](http://www.biodiversitaeststag.ch)

### **Rottaler Kulturlandschaft verbindet Luzerner Hinterland, bernischen Oberaargau und Westaargau**

Anlässlich der Mitgliederversammlungen von Slow Food Oberaargau und der IG Rottaler Ernte wurde auch über geografische Bezeichnungen diskutiert. Ein gebürtiger Entlebucher fragte, wie weit sich eigentlich der bernische Oberaargau erstrecke. „Vom Aussichtspunkt Ahorn bis hinüber auf die erste Jurakette mit dem „Hällchöpfli“ und von der Aare bei Wynau bis hinauf nach Seeberg im Raum Önzthal“ bekam er zu hören. Ein Oberaargauer setzte hingegen das Luzerner Hinterland mit dem Entlebuch gleich und war dann erstaunt zu vernehmen, dass damit die weit ins Mittelland hinaus reichende, liebliche Hügellandschaft vom Menzberg und Napf bis hinab nach St. Urban sowie Mehlsecken bei Reiden gemeint sei und zusammen mit dem Wiggertal die Region Willisau-Wiggertal bilde. Die Aussage dass der westliche Teil des heutigen Kantons Aargau gelegentlich heute noch „Berner Aargau“ (weil Berner Untertanengebiet von 1415-1798) genannt werde, sorgte anderswo für verdutzte Gesichter. Auch die Verläufe der Flüsschen Langete, Rot, Murg, Pfaffnern, Wigger, Luthern usw. scheinen für Verwirrung zu sorgen.

Um bei diesen schon fast babylonischen Verhältnissen handlungsfähig zu bleiben, wird im Rahmen der IG Rottaler Ernte seit ein paar Jahren vereinfachend von „Rottaler Kulturlandschaft“ gesprochen. Diese überbrückt die Grenzen zwischen den Kantonen Bern, Luzern und Aargau. Die Bezeichnung wird soweit für die angrenzenden Hügellandschaften verwendet wie es funktionell Sinn macht und wie sie nicht stärker durch andere Projekte oder geografische Bezeichnungen überlagert wird. Durch die Verwendung von „Rottaler“ statt „Rottal“, zum Beispiel in „Rottaler Erntefest“, wird zudem eine Unterscheidung zum Luzerner Rottal zwischen Ettiswil und Ruswil herangeführt.



Die Brunnenkresse wird in der Schweiz nur in Wynau BE im grossen Stil angebaut.



Am Dreikantonsseck Luzern, Bern, Aargau ist die Vielfalt der traditionellen Birnen besonders gross.



Mitglieder der IG Rottaler Ernte zu Besuch bei der Brennerei Stadelmann in Altbüren.