

Die Titterter Obstbaum-Fee

«Hochstamm läbt» Monika Schweizer konnte Bauern ins Boot holen - zum Vorteil von allen

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Sie ist das lebende Gegenargument zur landläufigen Meinung, ein Einzelner könne sowieso nichts bewirken: Monika Schweizer hat in Titterten nicht nur fertig gebracht, dass in den letzten sechs Jahren 250 neue Hochstamm-Obstbäume gesetzt wurden, sondern auch, dass die Bauern ihre Früchte verkaufen können. Schweizer wird zwar die Hände verrühren, wenn sie das liest, und auf ihr Team verweisen. Aber die 62-jährige Präsidentin des lokalen Natur- und Vogelschutzvereins ist unbestritten das Zugpferd des 2010 gestarteten und jetzt Ende Jahr auslaufenden Projekts «Hochstamm läbt».

Die Idee dazu kam Schweizer vor acht Jahren nach dem ersten Titterter Mosttag. Schweizer: «Mir wurde klar, dass wir mehr machen müssen als Äpfel auflesen und Nistkästen aufhängen. Wir mussten einen Weg finden, die Hochstammbäume zu erhalten. Denn sie zählen letztlich fürs Landschaftsbild und für die Vögel.» Und dieser Weg konnte nur über neue Absatzkanäle für die Früchte führen, denn nur wenn ein Bauer diese zu einem anständigen Preis absetzen kann, ist er bereit, die Bäume zu pflegen und abgehende zu ersetzen.

Also wurde der Ertrag aus dem ersten Mosttag in die Erarbeitung eines Vorprojekts mit dieser Stossrichtung investiert. Seither flossen noch viele Franken in «Hochstamm läbt»: Swisslos Fonds, Binding-Stiftung, Fonds Landschaft Schweiz, die Gemeinde Titterten sowie der Basellandschaftliche Natur- und Vogelschutzverband sprangen auf und steuerten zusammen 134 000 Franken bei. Mit 181 000 Franken der grösste Brocken jedoch kam vom Titterter Natur- und Vogelschutzverein: Hinter diesem Betrag steht der Einsatz des Vorstands und der Mitglieder, wenn er mit 40 Franken pro Stunde vergütet worden wäre - also 4525 Stunden ehrenamtliche Arbeit, wovon knapp die Hälfte von Monika Schweizer geleistet wurde.

Pralinen als Renner

Diesem grossen Input steht ein grosser und teils auch überraschender Output gegenüber: Titterten zählt heute, wo landauf, landab die Zahl der Hochstammbäume kontinuierlich zurückgeht, 2700 Exemplare - so viele wie schon lange nicht mehr. Und keiner der elf Bauern, die am Projekt teilnehmen, muss seine Früchte in die normalen Verkaufskanäle liefern, wo die Anforderungen an Perfektion und Grösse im Gegensatz zu den Abnahmepreisen ste-



So gefällt's ihr: Monika Schweizer inmitten von Hochstammbäumen. MARTIN TÖNGI

tig steigen. Heute wird ein Grossteil der Titterter Äpfel und Birnen in der dorfeigenen Mosterei verarbeitet und gewinnbringend verkauft, ein Grossteil der Kirschen an Marktständen in Basel, Engelberg und Interlaken direkt an den Kunden gebracht und der Rest dieser Früchte sowie Mirabellen und Zwetschgen getrocknet oder in Pralinen und Schokolade verarbeitet und in fünf Läden in Titterten, Reigoldswil, Ziefen, Liestal und Gelterkinden vertrieben.

Auch Coop habe grosses Interesse an den Produkten gezeigt, erzählt Schweizer, aber dafür seien sie nicht der richtige Partner: «Coop will grosse Mengen, wir verarbeiten jedoch nur so viel, wie die Titterter Bäume hergeben.» Vor allem das «Edel-Süsse», also die «Kirschräumli», «Pomeretli», «Mirabellen-Truffes» und wie die Pralinen alle heis-

sen, hätten sich zu richtigen Rennern entwickelt.

Zum Output des Projekts «Hochstamm läbt» gehörte aber auch die gezielte finanzielle Unterstützung der Bauern und der Confiseurin, die das «Edel-Süsse» herstellt, bei der unerlässlichen Anschaffung von Produktionshilfsmitteln wie Trocknungsanlage, Schälmaschine, Entsteiner, Trempierapparat, Kühlzelle und Gefrieranlage. Und natürlich kostete auch der Aufbau des ganzen Marketings eine Stange Geld.

Einen Lohn beziehen auch jene Fachleute, die die Bäume schneiden, wenn das die Bauern nicht selbst machen wollen. Dazu macht Schweizer mit den Bauern, aber auch mit Privaten, einen jeweils dreijährigen Vertrag: Sie überlassen dem lokalen Natur- und Vogel-

KOPF DER WOCHE

schutzverein die Früchte ihrer Apfel- und Birnenbäume, dafür kommt der Verein für die Baumpflege auf.

Schweizer hatte beim Projekt «Hochstamm läbt» das Glück, vor allem auf Personen mit Fachwissen aus dem eigenen Dorf zählen zu können. So wirken eine Grafikerin, eine Umweltfachfrau, ein Finanzverwalter und etliche andere aus Titterten mit, darunter auch der Gemeindepräsident, der das Computerprogramm für die digitalisierte Sortenbestimmung bei der Bestandsaufnahme der 2700 Hochstammbäume geschrieben hat. Und Schweizer, frühpensionierte Berufsberaterin, ist so etwas wie die Allrounderin, die alles koordiniert.

Lieber Titterten als Neuseeland

Mit den Gewinnen aus den jährlichen Mosttagen - derzeit läuft die neunte Saison - und den Abgaben, welche die Produzenten aus dem Verkaufserlös leisten, konnten im Übrigen etliche Rückstellungen gemacht werden. Diese sorgen nun dafür, dass «Hochstamm läbt» über das offizielle Projektende von Ende 2016 ohne Unterstützung von aussen weiterläuft.

Schweizer ist also für Titterten ein Glücksfall. Dass sie überhaupt im Bergdorf gelandet ist, ist jedoch ein Zufall: Als Schweizer vor 35 Jahren mit ihrem Mann nach einem längeren Aufenthalt in Neuseeland in die Schweiz zurückkehrte, wohnte sie in Birsfelden. Doch dort gefiel es ihr wegen der Enge und der fehlenden Natur nicht, worauf ihr ein Freund als Alternative zur definitiven Auswanderung nach Neuseeland ein Probewohnen in Titterten vorschlug. Mit den Reizen von Titterten konnte Neuseeland offensichtlich nicht mithalten, und aus dem Probewohnen wurde ein Dauerwohnen. Titterten ist umgekehrt somit auch ein Glücksfall für Monika Schweizer.

www.hochstamm-laebt.ch

MEIN TITTERTEN

Bei uns gibt es alles, was man braucht

Wer mich kennt, weiss, dass ich immer wieder vom schönsten Dorf des Baselbiets schwärme: Titterten, auf einem Plateau auf 664 Metern über Meer und zwischen den beiden Frenkentalern gelegen. Titterten ist ein selbstbewusstes Dorf, das sich nicht nur durch seine wundervolle Lage, sondern auch mit seiner Infrastruktur zeigen kann. Bei uns gibt es alles, was man braucht.



Rolf Rudin.

Die Landwirtschaft prägt unsere ruhige Landschaft und hat einen grossen Stellenwert. Auch bei uns findet ein Wandel statt: Betriebe werden zusammengeschlossen, um den heutigen Anforderungen Rechnung zu tragen und die Weiterexistenz zu sichern, Betriebszweige werden angepasst. Bewundernswert ist dabei auch die Zusammenarbeit zwischen Natur- und Vogelschutzverein und den Landwirten im Projekt «Hochstamm läbt». Dank dem guten Dialog können die alten Hochstammbäume erhalten, gepflegt und neue gepflanzt werden, unter anderem von der damaligen Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf.

Das Gewerbe in unserem Dorf sichert wertvolle Arbeitsplätze. Wir haben einen genossenschaftlich geführten Dorfladen, der alles bietet, was man täglich braucht - und noch ein bisschen mehr: feine Spezialitäten, die aus dem Projekt «Hochstamm läbt» hergestellt werden; getrocknete Früchte mit feinsten Schokoladen. Und nicht zu vergessen der Titterter Most, der am schon traditionellen Mosttag gewonnen wird.

Ruhig ist es bei uns, fern von hektisch, fast eine heile Welt. Natürlich haben auch wir unsere Probleme. Aber die Titterter können eines sehr gut: gemeinsam Probleme lösen und zueinander stehen.

Darauf bin ich stolz, und darüber freue ich mich sehr. Ich freue mich auch über viele Besucherinnen und Besucher in unserem Dorf, zum Beispiel auf unserem Erlebnisweg: Dort kann man einen Blick werfen in unsere Kulturlandschaft und in die Natur an den schönsten Punkten von Titterten.

Rolf Rudin wohnt seit 54 Jahren in Titterten. Er war von Juli 2006 bis Ende Juni 2014 Gemeindepräsident.

FÖIFLIBERTAL-GUIDE

WASSERFALLENHOF

Lamatrekking, Kameltouren und Lebensabend für Pferde



Die Luftseilbahn trägt einen von Reigoldswil aus zu einem weitläufigen Gebiet auf rund 1000 Metern über Meer. Ein paar Gehminuten von der Bergstation entfernt liegt der Wasserfallenhof der Familie Räuftlin, umgeben von Wiesen und Weideland. Auf den Wiesen tummeln sich Pferde, Schafe, Bürenziegen sowie Lamas und Trampeltiere. Die Pferde sind in Pension da und verbringen ihren Lebensabend auf dem Anwesen. Sie geniessen ihre Ferien auf dem mit der Bio-Knospe zertifizierten Hof. Die Schafe und Ziegen arbeiten als Nutztier. Die Lamas können für Schnuppertrekking und Tagestrekking gebucht werden. «Mini Buebe», ruft Karin Räuftlin, wenn sie den Stall der in den südamerikanischen Anden verbreiteten

Hauttierform betritt. Sie besammelt sie für ein Schnuppertrekking, führt sie nach draussen, striegelt und bürstet sie. Die Kamele werden noch in Arboldswil gehalten und für Kameltouren durchs Wasserfallengebiet angelernt. (DDÜ)

www.wasserfallenhof.ch

BAUMGARTNER AG

Auf die Bäume und mit Hüpfkissen in die Luft



Laut Firmeninfo handelt es sich bei der Baumgartner AG in Ziefen um einen kleinen Betrieb. Vor allem für Kinderaugen und -körper bietet er jedoch Grosses an. Im Angebot des rund zehnköpfigen Unternehmens findet sich ein Hüpfkissen, das sich in einem Garten einlassen und behüpfen lässt. Die Installation des Vergnügungsskissens übernimmt das Unternehmen. Nebst

den Arbeiten um Gartenbau und -pflege springen beim Betrachten des Internetauftritts weitere Spezialitäten ins Auge. So hat es sich der Betrieb zur Aufgabe gemacht, den Gartenbereich zu erweitern und Terrassen, Balkone und Dächer zu begrünen. Und so wie auch das Hüpfkissen einen in die Luft gehen lässt, so steigen Arbeiterinnen und Arbeiter der Firma im Bestreben um die Ästhetisierung von Grünflächen zum Schneiden und Pflegen auf Bäume. Dass der Betrieb dennoch auf dem Boden geblieben ist, zeigt sich in der Hilfe, die er Selbstbauern und ihren Gärten darreicht. Diesen bietet er Beratung und Material- oder Pflanzenlieferungen an. (DDÜ)

www.daniel-baumgartnerag.ch

HEUBERGER FORM CREATION

Aus Ideen wird Greif- und Sichtbares



Die Fotografin, die für den Hintergrund ihrer Bilder eine anmutige Skulptur benötigt; die Firma, die für den Empfangsbereich ein aussergewöhnliches Lichtobjekt sucht; ein Veranstalter, der für eine Präsentation eine Theke braucht; ein Geschäft, das die dreidimensionale Ausführung seines Logos bestellen will. Sie alle werden in Bretzwil, von Reigoldswil herkommend eingangs Dorf, bei der Firma Heuberger Form Creation GmbH fündig. Die Internet-Seite des Betriebs verschafft einen aufschlussreichen Überblick über bewerkstelligte Projekte und Materialien, mit denen im Unternehmen gearbeitet wird. Was utopisch, illusorisch oder futuristisch als Idee im Kopf eines Kunden entsteht, wird hier für die Hände zum greifbaren und für die Augen zum sicht- und wahrnehmbaren Objekt und Erlebnis gemacht. So war die Bretzwiler Heuberger Form Creation auch diese Woche an der Schweizer Messe für Landwirtschaft und Ernährung Olma in St. Gallen präsent, wo die Firma einen Stand aufgebaut hat. (DDÜ)

www.formcreation.ch

bz im Föiflibertal Exklusiv für Sie! Spezielle Leseraktionen in dieser Woche:

Samstag, 8. Oktober

Forster Gartenbau AG

Kirchmattweg 20, 4425 Titterten

bz offeriert eine kostenlose Speed-Gartenplanung auf Anmeldung. Die Landschaftsarchitektin der **Forster Gartenbau AG** skizziert in 20 Minuten erste Grundlagen für Ihr Gartenkonzept. Vereinbaren Sie Ihren Termin direkt telefonisch unter: 061 941 10 14.

Sportcenter Bubendorf

Hauptstrasse 145 A, 4416 Bubendorf

bz offeriert 50 Prozent Rabatt auf Badminton-Einzelstunden im **Sportcenter Bubendorf**. Anmeldung unter: Telefon 079 692 99 00 oder www.sportcenter-bubendorf.ch

Öffnungszeiten:

Montag bis Sonntag, 7 bis 23 Uhr

Strumpfversand.ch GmbH

Am Adlenberg 3, 4418 Reigoldswil

bz offeriert 20 Prozent Rabatt auf das gesamte Sortiment von **strumpfversand.ch**. Mit dem Rabattcode «bz-Gemeindewoche» können Sie von diesem tollen Angebot profitieren.

MEIN ARBOLDSWIL

Die Bodenpreise steigen und steigen!

Man kommt in eine andere Welt hinein und genießt das Leben hier oben», hört man Arboldswiler sagen, die nach Feierabend auf der Heimfahrt durchs bewaldete Fluebachtal auf der Sonnenterrasse unseres Dorfes ankommen und hier, den Alltagsstress hinter sich lassend, so richtig abschalten können.

Die schöne Landschaft und ein intaktes Dorfleben sind auch die Hauptgründe für mein Wohnen hier. Natur pur ab der höchsten Erhebung, der Chastelen, Arboldswils Hausberg, den man auch die Rigi des Baselbiets



Josua Oehler.

nennt. Etwas tiefer der höchste Rebberg des Baselbiets sowie das Pflanzenschutzreservat «Eselacher», eine der letzten Naturwiesen im hinteren Baselbiet. Beim tiefsten Punkt des Gemeindebanns steht, leider bereits im Bubendörfer Gemeindebann, die sagenumwobene Burg Gutenfels. Aber die Burgsagen sind allesamt von Arboldswilern überliefert.

Im 550 Einwohner zählenden Dorf grüsst man sich noch. Oft fügt man im Vorbeigehen dem Gruss eine Frage hinzu oder bleibt stehen, um einige Worte zu wechseln. Ein wertvoller Teil des Dorflebens ist den zahlreichen Vereinen zu verdanken. Seit 35 Jahren ist Arboldswil eine «Gemeinde Europas», dennoch werden hier alle Europa-Abstimmungen bachab geschickt - kein Paradoxon für Insider.

Seit drei Jahren leitet ein junges Gemeinderats-Team die Geschicke des Dorfes. Sein Durchschnittsalter beträgt 40,4 Jahre. Zählt man noch die Gemeindeverwalterin dazu, sinkt es auf 39,16 Jahre. Fliegen an Gemeindeversammlungen ab und zu die Fetzen, so trifft man sich nachher trotzdem beim «Schangi» (Restaurant Rudin) zu einem Bier. Das ehrwürdige Wirtshaus steht unter Denkmalschutz. Wer hier einkehrt, ist über das regionale Geschehen, das in keiner Zeitung steht, rasch wieder auf dem Laufenden.

Der Nachteil dieser exquisiten Wohnlage: Die Bodenpreise steigen und steigen!

Josua Oehler ist in seiner Heimatgemeinde Arboldswil aufgewachsen und wohnt, nach einigen auswärts verbrachten Studien- und Berufsjahren, seit 1975 wieder hier. Er war bis zu seiner Pensionierung Rektor der gewerblich-industriellen Berufsfachschule Liestal und zuletzt Hauptautor der Heimatkunde Arboldswil, die im März 2015 herauskam.

INSERAT

BACHEM
PIONEERING PARTNER FOR PEPTIDES

Wir sind ein technologieorientiertes, globales Unternehmen mit Hauptsitz in Bubendorf, Schweiz.

Wir bieten unseren Partnern attraktive Arbeitsplätze und innovative Produkte.

Wir teilen die Leidenschaft für Biochemie und pharmazeutische Wirkstoffe.

Wir sorgen für unsere Umwelt und denken an morgen.

Wir sind Bachem.

CATALOG PEPTIDES
CUSTOM PEPTIDES
NEW CHEMICAL ENTITIES
PEPTIDE GENERIC APIs



Wirtin Elsbeth Rudin (links) bedient Gäste am Stammtisch.

FOTOS: NICOLE NARS-ZIMMER

Aus Gwunder zum «Schangi»

Arboldswil Das Restaurant Rudin ist eine ganz spezielle Beiz. Die bz war unter Stammgästen

VON SIMON TSCHOPP

Altes Bauernhaus, Fassade teils renoviert, Eingangstüre in die Jahre gekommen. Drinnen in der heimeligen Gaststube ein dominanter, brauner Kachelofen, Bilder von einst an den Wänden, wärschafte Vorhänge, schlichte Bänke, Stühle und Tische. Daran eine Handvoll Gäste, mehrheitlich Männer. Über dem Stammtisch thront ein ausgestopfter Kopf eines Keilers, den 1938 der damalige Wirt Karl Rudin-Rudin erlegt hatte. Wir sind beim «Schangi».

Das ist die Kultbeiz von Arboldswil, offiziell Restaurant Rudin, geführt von der Familie Rudin in vierter Generation (siehe Box). Der Name «Schangi» stammt von Jean. So hatte der erste Wirt mit Vorname geheissen, auch Nachfahren wurden so getauft. Jeweils von dienstags bis samstags treffen sich am Abend vor allem Stammgäste beim «Schangi». Aus Arboldswil, aus umliegenden Dörfern. Sogar aus Olten kommt hin und wieder ein Frühpensionierter vorbei, der im Baselbiet aufgewachsen ist.

«Ein Bier, Elsbeth!»

Der Tschoppenhöfer Peter Minder besucht das Restaurant alle drei, vier Wochen. «Wenn ich etwas gehört habe und gwundrig bin, gehe ich zum «Schangi», sagt der 72-Jährige. «Dort erfährt man immer, was läuft. Und ich treffe altbekannte Leute», erzählt der frühere SVP-Landrat und meint weiter, dass die Ambiance in der Gaststube ganz speziell sei. Minder wuchs auf einem Hof auf und besuchte früher in Arboldswil die Schule. Deshalb kennt er hier viele Leute.

Man tauscht sich über Gegenwärtiges und Vergangenes aus. Ein Mann erzählt in extenso über seine berufliche Karriere bei einer Bank und bei einer Pensionskasse. «Das waren noch Zeiten, als wir gegen Ziefen Eishockey-Matches gespielt haben», berichtet ein 64-Jähriger aus Bretzwil. «Schangi» Rudin, Restaurantbesitzer zusammen mit seiner älteren Schwester Elsbeth, blendet weiter zurück und weiss von Vorfahren, dass während des Zweiten Weltkriegs im ersten Stock über dem Restaurant sich die Schule einquartierte, weil das Schulhaus niedergebrannt war.

«Ein Bier, Elsbeth!», ruft jemand. «Zahlen, bitte!», ein anderer. Elsbeth Rudin (66), die seit ihrer Kindheit im Restaurant tätig ist, fühlt sich wohl in ihrer Rolle. Servieren, Geld einkassieren, dazwischen sitzt sie zu den Gästen und unterhält sich mit



ihnen. Sie lacht, wenns lustig ist, setzt bei nachdenklichen Themen ernste Miene auf. Die Gilberte von Arboldswil.

«Hier spricht man über Gott und die Welt. Aber wenn falsches Zeug geredet wird und es mir nicht passt, verschwinde ich», sagt Hansruedi Walliser. «Aber wo findet man heute noch solche Beizen?», fragt er sich und stellt fest: Das sei vorbei. Kontakte fänden heute vielmals via Smartphone statt. Der Bubendörfer ist jede Woche zweimal beim «Schangi». Weil er hier viele Leute von früher trifft. Auch aus Ziefen, wo er einst gearbeitet hat.

Ein Ziefener Rentner erzählt, wie er vor Jahren sonntags mit seiner Familie oft Spaziergänge nach Arboldswil unternommen

hat. «Man musste beim «Schangi» fast reservieren», erinnert er sich. Hinten im Sali, das heute nicht mehr zum Restaurant gehört, hatte es zusätzliche Tische. Vor 40, 45 Jahren seien an Sonntagen über Mittag Beiz und Sali meistens proppenvoll gewesen.

Arbeiter, Angestellte, Gemeinderäte

Früher bot das Restaurant Rudin ganze Menüs an. Heute werden noch Getränke serviert, ab und zu wünscht ein Gast ein Einklemmtes. «Und Speck brauchen wir noch viel», sagt Elsbeth Rudin. Einst hatte das Gasthaus an sechs Wochentagen von morgens bis Mitternacht offen. «Damals kamen mehr Wanderer vorbei, alles hat geändert», gibt die Wirtin zu bedenken. Aber für sie alleine sei es genug. Heute ist das Restaurant jeweils am Nachmittag geschlossen, abends stehen die Türen offen, bis die letzten Gäste gegangen sind.

Arbeiter, Angestellte, Gemeinderäte - die Kundschaft beim «Schangi» ist vielfältig, Leute aus allen sozialen Schichten. Nach dem Proben kommen am Abend auch Vereine. «Unser Restaurant ist ein Treffpunkt fürs Dorf; früher war es noch bedeutender», weiss Elsbeth Rudin.

Die Gäste verabschieden sich einzeln. «Danke. Tschau, bis zum nächsten Mal», erwidert die 66-Jährige jeweils. Sie wirte noch, solange sie möge. Wenn Elsbeth Rudin aber aufhört, ist vermutlich Lichterlöschen beim «Schangi». Für immer.



So präsentiert sich die Kultbeiz von aussen.

1938

hat Karl Rudin-Rudin, der zweite Wirt im Restaurant Rudin, den Keiler geschossen, dessen ausgestopfter Kopf an der Wand über dem Stammtisch hängt (siehe Foto oben).

FAMILIE RUDIN

Die vierte Generation

Der erste Wirt des Restaurants Rudin war Jean Rudin-Ziegler (1839 bis 1905). Er war auch Politiker und gehörte während 25 Jahren dem Landrat an. Auf ihn folgte Sohn Karl Rudin-Rudin (1882 bis 1948) als Wirt. Danach führte Karl Rudins Sohn Jean Rudin-Schäfer (1913 bis 1981) das Restaurant. Heute wirten dessen Tochter Elsbeth (Jahrgang 1949) und Sohn Jean (1955). Sie alle betrieben auch Landwirtschaft. Seit «Schangi» Bestehen sind landauf, landab viele Restaurants verschwunden, aber auch eröffnet worden. Bis Anfang der 1980er-Jahre existierte in Arboldswil mit dem Restaurant Flüfli eine weitere Beiz.