

Die Frucht des Jahres ist eine Seeländerin

Die Löhrpflaume ist die Obstsorte des Jahres. Entdeckt wurde sie vor rund 75 Jahren von einem Seeländer, dessen Urenkel noch heute Schnaps daraus brennt.

«Auf den ersten Blick sieht jeder Holzschlag brutal aus.»



Mitte August ist die Löhrpflaume reif. Dann muss sie sofort verarbeitet werden.

Bild: zvg/Fructus



Oliver Matter mit seinem Löhrpflaumenschnaps.

Bild: Jonas Scheck

Mélila Saucy
Försterin

eins Pro Silva und selbstständiger ETH-Forstingenieur, sagt: «Viele, vor allem jüngere Förster begannen, dieses System infrage zu stellen.» Für sie sei der Dauerwald die bessere Lösung. Ein Dauerwald ist nach Hatts Ansicht reaktionsfähiger bei Sturmschäden: «Selbst wenn die grossen Bäume fallen, ist immer schon der Jungwuchs da.»

Weder falsch noch richtig

Rolf Manser ist als Chef des Amts für Wald, Jagd und Fischerei der höchste Förster im Kanton Solothurn. Er bezeichnet den Forstbetrieb Leberberg als gutes Beispiel eines naturnahen Walds mit einer hohen Artenvielfalt. Femelschlag oder Dauerwald – von Dogmen im Wald hält Manser nichts: Bei der Waldbewirtschaftung gebe es kein richtig oder falsch.

Manser sagt aber, er beobachte in den letzten Jahren, dass die Grenzen zwischen den verschiedenen Formen des Waldbaus verschwimmen: «Die Förster gehen Kompromisse ein, das finde ich gut.» Ein Betriebsleiter müsse sich überlegen, was er wolle. Liegen Wälder in urbanen Gebieten, hat es automatisch mehr Menschen. Manser: «Dar-auf sollte man Rücksicht nehmen und allzu grob erscheinende Eingriffe vermeiden.»

Mélila Saucy teilt Mansers Meinung. So sanft die Methode des Dauerwalds sein mag. «Manchmal müssen wir trotzdem mehr Bäume nehmen, als uns lieb ist», sagt sie gegen Ende des Rundgangs nach gut zwei Stunden. Eine schöne Struktur stelle sich nicht von heute auf morgen ein. «Jeder Wald hat seinen eigenen Rhythmus und alles braucht seine Zeit.»

Matthias Gräub

Ernst Luginbühl-Bögli war längst ein erfolgreicher Geschäftsmann, als er auf einem Spaziergang auf ein Bäumchen mit besonders wohlschmeckenden Pflaumen stiess. In Oltigen war das, kurz nach Ende des Zweiten Weltkriegs. Luginbühl-Bögli war damals Wirt im Aarberger Restaurant Bahnhof, Importeur und Hersteller des italienischen Bitter-Aperitifs Martinazzi und gerade daran, eine eigene Schnapsbrennerei aufzubauen. Da kam ihm das feine Pflümchen gerade recht.

Der Bauernsohn war zwar eher Geschäftsmann als Landwirt. «Aber er hatte eine Riesenfreude an Simmentaler-Kühen und diesen Pflaumen», erzählt sein Urenkel Oliver Matter, der zusammen mit seiner Ehefrau Nicole das «Martinazzi-Stübli» am Aarberger Bahnhof restauriert hat und seit 2017 betreibt. Also kaufte sich Luginbühl-Bögli Ende der 1940er-Jahre einen Bauernhof auf der Löhr zwischen Lobsigen und Seedorf und liess sich von einer Baumschule in Worben 600 Hochstamm-Setzlinge der wohlschmeckenden Pflaume ziehen und auf der Löhr anpflanzen. Die Löhrpflaume als Obstsorte war geboren. Und mit ihr das «Seeländer Pflümliwasser».

Nicole Matter sitzt am Stammtisch des «Martinazzi-Stübli» und schlägt ein dickes Gästebuch auf. Zum Vorschein kommt ein Foto des Schöpfener Bundesrats Rudolf Minger, der einst im «Löhrstübli» ein und aus ging und seine Notizen hinterliess. Es war ein schöner Raum mit einem massiven Tisch und einem Kachelofen, erzählt Oliver Matter. Heute würde man ihn wohl «Besenbeiz» nennen. «Wenn mein Urgrossvater wichtige Leute zu Besuch hatte, empfing er sie dort und servierte ih-

nen Pflümliwasser. Und er kannte viele Leute.»

Zweimal Totalausfall

Den Bauernhof auf der Löhr gibt es heute noch. Einige der Pflaumenbäume stehen noch, aber sie sind nicht mehr im Besitz der Firma Matter-Luginbühl AG. Diese ist seit Mitte der 1990er-Jahre in Kallnach zu Hause, wo auch die Brennerei und rund 70 Löhrpflaumenbäume stehen. Aus ihnen stellen Oliver und Nicole Matter in einem guten Jahr rund 1400 Liter Schnaps her. «Die letzten beiden Jahre hatten wir aber einen Totalausfall», sagt Oliver Matter. Vorletztes Jahr ging ein Hagelzug durch die Region und letztes Jahr kam der Spätfrost und liess die jungen Blüten absterben.

Auf Spätfrost sei die Löhrpflaume anfällig, abgesehen davon sei sie aber eine sehr robuste Sorte, die gut gedeihe und viele Früchte mit hohem Zuckergehalt abwerfe. Das sorgte für verhältnismässig viel Schnaps pro Frucht. Matter spricht von rund 15 Liter auf 100 Kilogramm Pflaumen.

Mitte August sind die Pflaumen in der Regel reif. «Aber wir mussten sie auch schon einmal Anfang Juli ernten», erinnert sich Nicole Matter. «Da mussten wir extra die Sommerferien abbrechen.» Zur Erntezeit werden grosse Netze unter den Pflaumenbäumen gespannt, dann wird gewartet, bis die Früchte von alleine herunterfallen. Dann heisst es ein paar Wochen lang, jeden Tag die Runde zu machen und die reifen Pflaumen einzusammeln.

Denn: Die Löhrpflaume lässt sich nicht lange halten. «Wenn man sie zusammenliert, muss man sie spätestens am nächsten Tag verarbeiten, sonst wird sie «plütterig», sagt Nicole Matter. Das macht es prak-

«Die Löhrpflaume ist eine Perle unter den Sorten.»

tisch unmöglich, die Löhrpflaume als Tafelobst zu verkaufen. Im grossen Supermarkt wird sie also kaum je zu finden sein. Vielleicht mal auf dem Markt, dann sei empfohlen, sie zur Wähe zu verbacken.

Der allergrösste Teil der Löhrpflaumen wird allerdings zu Schnaps verarbeitet. Dafür ist nicht ganz so viel Eile geboten, wie Oliver Matter erklärt: «Das funktioniert eigentlich gleich wie beim Wein: Die Früchte werden eingemaischt», sie kommen also in ein Fass, wo der Fruchtzucker zu Alkohol und Kohlensäure vergärt. «Das dauert zwei bis drei Wochen, dann sind sie bereit zum Destillieren.»

Viel ändern wird die Ehrung nicht

Rund 75 Jahre nach ihrer Entdeckung wird der Löhrpflaume eine besondere Ehre zuteil: Fructus, die Vereinigung zur Förderung alter Obstsorten, ernennt sie zur «Obstsorte des Jahres 2023». Franziska Oertli, Projektleiterin bei Fructus, sagt: «Die Löhrpflaume ist eine Perle unter den Sorten.» Bei Fructus ist man laufend daran, alte Schweizer Obstsorten zu inventarisieren, zu beschreiben und ihre Nutzungseignungen anzuschauen. «Da trifft man ab und zu auf Sorten, die herausstechen, weil sie ganz besonders viel Freude bereiten.» Eine ebensolche sei die Löhrpflaume. Hauptsächlich, weil sie einen besonders beliebten Schnaps hergibt, aber Franziska Oertli schwärmt auch anderweitig: «Wenn Sie einmal eine Löhrpflaumen-Wähe gegessen haben, werden Sie sie nicht mehr vergessen.»

Ziel der Ernennung als «Obstsorte des Jahres» sei nicht zwingend der Erhalt der Sorte: «Dafür muss man keine Massnahmen ergreifen wie etwa bei einem Wild-

tier», sagt Oertli. Dafür, dass die Löhrpflaume nicht ausstirbt und immer eine gewisse Anzahl Bäume an verschiedenen Standorten stehen, ist gesorgt. «Aber natürlich ist es besser, wenn die Bäume draussen auf dem Feld stehen und genutzt werden.»

Vielmehr sei das Ziel der Fructus-Kampagne, der Bevölkerung Alternativen zu den paar allgegenwärtigen Obstsorten im Supermarkt aufzuzeigen. «Da gibt es noch mehr», sagt Oertli. «Dafür wollen wir die Leute sensibilisieren.» Im Fall der Löhrpflaume erhofft sich die Expertin, dass die eine oder andere Brennerei auf die Sorte aufmerksam wird, aber auch Privatpersonen, die sich ein Bäumchen abseits vom Alltäglichen in den Garten stellen möchten. In vergangenen Jahren habe sich die Auszeichnung zur «Obstsorte des Jahres» bei den Baumschulen jedenfalls bemerkbar gemacht: Die Nachfrage nach der aussergewöhnlichen Frucht sei jeweils merklich gestiegen.

Oliver Matter freut sich über die Auszeichnung: «Für uns ist es eine schöne Geschichte, dass die Löhrpflaume nicht vergessen geht.» Viel ändern wird sich für das Kallnacher Schnapsbrenner-Ehepaar hingegen nicht: «Wir können ja nicht von heute auf morgen zehnmal mehr Pflaumenschnaps herstellen.»

Obstsorten des Jahres

Fructus kürt seit 2008 jedes Jahr eine «Obstsorte des Jahres». Der Vereinigung geht es dabei darum, «fast vergessene Sorten wieder bekannter zu machen». Das sind die gekürten Sorten der letzten Jahre: 2022: Niederhelfenschwiler Beerapfel 2021: Usteräpfel 2020: Schweizer Bratbirne 2019: Kastanie «Lüina» 2018: Hauszwetschge 2017: Quitte. (mg)

Franziska Oertli
Projektleiterin
bei Fructus