

.....
**MIREILLE
MATHIEU**
Der Spatz von
Avignon im
grossen Interview
Seite 18

.....
**REKORD-
VERSUCH**
Schweizer wollen
die Zahl Pi
knacken
Seite 70

Konfi-Spezialisten
aus Hildisrieden:
Urs Amrein (l.) und
Roger Baumann.

Spezialteil
SCHWEIZ

Das Beste aus der
Schweiz.
Mit Porträt aus Ihrer
Region.

Einfach zum Anbeissen

Der beste Brotaufstrich aus Ihrer Region.

Für den perfekten Start in den Tag und zwischendurch

Seite 22



Sie mögen es fruchtig:
Urs Amrein (l.) und Roger
Baumann auf dem Neuhof
in Hildisrieden LU mit
vier ihrer Brotaufstriche.

Spezialteil
SCHWEIZDas Beste aus der
Schweiz.
Mit Porträt aus Ihrer
Region.

Auf die inneren Werte kommt es an

Die Inhaber der Hochstamm Produkte GmbH wissen, dass ihre Konfitüren geschmacklich überzeugen – sie arbeiten bei Produktion und Vermarktung Hand in Hand. Nur bei einem sind sie sich uneinig: Schmeckt die Kirschen- oder die Zwetschgenkonfi besser?

TEXT MARTINA TROTTMANN FOTOS CHRISTOPH KAMINSKI

In Reih und Glied stehen sie auf den Regalen: Flaschen mit sortenreinem Most, Likör, Balsam-Essig und Destillaten, Gläser mit Eingemachtem, Konfitüren und Gelées. Im liebevoll eingerichteten Hofladen des Neuhoofs stammen zahlreiche Produkte von Hochstammbäumen. Der Neuhof ist ein Pro-Specie-Rara-Archehof, hier leben seltene Tierrassen und wachsen rund 600 Hochstammbäume mit über 350 verschiedenen, zum Teil sehr alten Sorten Obst.

«Diese Früchte sind oft aromatischer als die neuen Sorten, denn sie wurden nicht auf Aussehen, sondern nach Geschmack selektioniert», erklärt Urs Amrein (49). Er ist Besitzer dieses Bauernhofs in Hildisrieden LU, wo Tiere und Pflanzen gehegt werden, die vom Verschwinden bedroht sind. «Wir sind wie eine Arche, deshalb der Name», erklärt der Meisterlandwirt.

Fürs Auge ist der weitläufige Obstgarten oberhalb des Sempachersees wunderschön anzusehen, dazwischen grasen Kühe und Ziegen, eine pure Idylle. «Natürlich tragen wir damit zum Erhalt einer traditionellen und vielfältigen Kulturlandschaft bei – aber es muss sich wirtschaftlich auch rentieren», spricht Roger Baumann (50) eine Problematik an. Er ist der Geschäftspartner von Urs Amrein, gemeinsam gehört ihnen die Hochstamm Produkte GmbH. «Entstanden sind wir aus einem Bundesprojekt für regionale Entwicklung», sagt Bau-

mann. Nach Ablauf der staatlichen Unterstützung haben sich die beiden zusammengetan und das Ganze weiterentwickelt. «Indem wir den Bauern aus dem Luzerner und Aargauer Seetal ihre Hochstamm-Früchte abnehmen, helfen wir mit, den Erhalt der wunderbaren Bäume zu fördern», so Baumann. Dadurch lohnt sich die Pflege der alten Sorten. «Ein Hochstamm-Baum lebt etwa 100 Jahre», sagt Amrein und ergänzt, dass dieser einen Lebensraum für unterschiedlichste Vögel, Insekten und Pflanzen biete. «Verschiedene Untersuchungen zeigen, dass es bis zu 2000 verschiedene Arten sind. Das ist wahre Biodiversität!»

Aroma versus Aussehen

«Natürlich muss das fertige Produkt auch geschmacklich überzeugen, sonst kauft es niemand», stellt Baumann fest. Aber darüber machen sie sich keine Sorgen, denn die traditionellen Sorten haben ein intensives Aroma, dass man bei Neuzüchtungen vergeblich sucht. «Diese sind für den Frischverzehr gezüchtet, müssen prall aussehen und enthalten dementsprechend viel Wasser», bemerkt Amrein. Dabei komme es doch – wie bei den Menschen – auf die inneren Werte an.



All ihre Produkte stellen sie nach den Richtlinien von Hochstamm Suisse her. Die Verarbeitung der Früchte übernimmt die Ottiger Spezialitäten AG, ein auf Brotaufstriche spezial-

isierter Familienbetrieb in Ballwil LU. «Wir rühren zwar nicht selber im Konfitopf, dafür geniessen wir die verarbeiteten Früchte umso lieber», sagt Amrein. Und das nicht nur auf Brot, wie er verrät: «Ein bis zwei Teelöffel Kirschenkonfi in einem Becher Nature-Jogurt verrührt, herrlich!» Roger Baumann mag die Variante mit Zwetschgen. «Mein Tipp: eine Linzertorte mit Zwetschgen- statt mit Himbeerkonfitüre backen. Das schmeckt aromatisch-fruchtig und ist erst noch ohne Kerne.» ●

Konfitüren, Gelées und Weiteres der Hochstamm Produkte GmbH gibts in ausgewählten Coop-Supermärkten: zum Beispiel Kirschenkonfitüre für Fr. 5.95/250 g.



FOTO HEINER H. SCHMITT

Welcher Aufstrich zum jeweiligen Brötli passt, erfahren Sie ab Seite 24. →