

Frau Holles Lieblingspflanze

Die Holunderblütenernte in der Ostschweiz ist im vollen Gange. Tausend Holunderbäume stehen bei Hans Eberle in Altnau. Die Blütendolden verkauft er an Ricola nach Laufen sowie an die Mosterei Möhl nach Arbon für den Swizly Cider.

URS OSKAR KELLER

ALTNAU. Der weitverbreitete Holunder mit den weiss-gelblichen aromatisch duftenden Blüten ist beliebt. Mehr als tausend Holunderbäume blühen und duften auf den Plantagen von Hans, Annemarie und Andreas Eberle betörend. Jetzt sind sie jeden Tag auf ihren 1,5 Hektaren umfassenden warmen und sonnigen Holunderplantagen in Altnau anzutreffen. Das Ernten der Holunderblüten muss kurz nach dem Aufblühen bei trockenem Wetter erfolgen.

Arbeitsintensiv

«Die ausgesprochen arbeitsintensive Ernte auf unseren vier Holunderplantagen ist kein Zuckerschlecken. Der Ertrag liegt bei sechs Kilogramm pro Baum. So werden auf einem Hektar von uns rund 4000 Kilogramm Blüten oder bei Bedarf rund 10 000 Kilogramm Beeren geerntet», sagt Landwirt Hans Eberle.

Man schneidet die ganzen Blütenstände sorgfältig von Hand. Anschliessen werden sie in Kunststoff-Grosskisten gelegt und weiterverarbeitet. Es ist wichtig, dass das Trocknen sorgfältig geschieht, damit die Wirkstoffe nicht zerstört werden. Die Inhaltsstoffe der Blüten sind Rutin, das Glykosid Sambunigrin, Cholin, Saponin, Schleim und organische Säuren. Eberle trocknet die Blütendolden unter dem Scheunendach mit einem Ventilator mit Wärmeaustausch. Von einem Kilo frisch gepflückter Blüten verbleiben nach dem drei- bis viertägigen Trocknungsprozess noch 150 Gramm übrig.

Göttin Holle

«Die gelben Blütenstände geben den Geschmack und die Farbe», sagt Hans Eberle. Die ätherischen Aromastoffe der Blütenstände lassen sich hervorragend in Öl einfangen und zum Kochen verwenden. Der Holder oder Holler, wie er auch genannt wird, war bei den alten Germanen der Wohnsitz der Göttin Holle und gilt auch heute noch als Schutzbaum für Menschen, Pflanzen und Tiere. Vor jedem Holler soll man den Hut ziehen. Da der Holunder an nährstoffreichen und sonnigen Standorten besonders gut wächst, sieht man ihn neben Waldrändern sehr häufig auch in der Nähe menschlicher Siedlungen. Ein Verhältnis, das ganz auf Gegenseitigkeit beruht, denn Holunderblüten haben nicht nur vielfältige positive Wirkungen auf den menschlichen Körper, sondern schmecken auch noch ausgesprochen gut.

Am Anfang waren die Beeren

Die Idee für den Holunder-Anbau hatten Landwirt Eberle und sein Kollege Hansueli Dätwyler-Keller aus dem



Ernte in Altnau: Holunderblüten werden von Hand gepflückt.

(Bild: Urs Oskar Keller)

thurgauischen Mettlen schon in den 1970er-Jahren. Als Hans Eberle und seine Frau Annemarie Eberle-Gähler 1976 mit der Pflanzung von kleinen Holunderbäumen begannen, verkauften sie drei Jahre später die reifen Beeren für die Saftproduktion an die Firma Landmann nach Bischofszell oder stellten selbst Gelée her.

Bereits seit 25 Jahren beliefern sie die Kräuterbonbon Ricola AG in Laufen BL mit getrockneten Holunderblüten. Neben Holunderpionier Eberle gibt es heute noch weitere Anbauer im Kanton Thurgau. Drei Viertel der getrockneten Blüten kauft Ricola. Die restliche Menge wird bei Möhl in Arbon für die Produktion des «Swizly Cider» verwendet.

Ricola verwendet beispielsweise Eberles Blüten für die bekannten «Holunderblüten-Kräuterbonbons». Ricola will künftig ihren Holunderbedarf mit Schweizer Holunder decken, weil bei diesem die Einhaltung der Richtlinien für den naturgemässen beziehungsweise biologischen Anbau und die lückenlose Rückverfolgbarkeit gewährleistet sind. «Um unser Ziel zu erreichen und den hoffentlich zunehmenden Bedarf zu decken, müssen wir unseren Holunderanbau noch ausdehnen. Der Bestand an Holunderkulturen in der Schweiz dürfte deshalb künftig grösser werden», sagt Thomas Aeschlimann, Kräuteranbauverantwortlicher bei Ricola. Das Unternehmen hat mit zahlreichen Landwirten Verträge abgeschlossen, wonach es

den Holunderanbau finanziell unterstützt und die Abnahme der gesamten Holunderblütenernte garantiert.

Holunderblüten haben seit Jahrhunderten eine grosse Bedeutung in der Volksmedizin. Sie werden bis heute traditionell bei Schnupfen und Husten eingesetzt. Frau Holles Lieblingspflanze belebt unsere Sinne: «Die Kräuter für dieses wohlschmeckende Kräuterbonbon werden nach biologischen Grundsätzen, ohne den Einsatz von chemischen Pflanzenschutzmitteln, im Schweizer Berggebiet angebaut», bestätigt die Ricola AG.

In den Altnauer Wiesen sind keine wilden Holunderbüsche zu finden, sondern es wird die in Österreich gezüchtete Sorte «Haschberg» verwendet, die nach drei Jahren Wachstum erste Früchte bildet. «Diese Züchtung hat diverse Vorteile: Unter anderem gibt es grosse Beeren, die mögen die Vögel nicht.» Und Eberle erklärt weiter, der schwarze Holunder «Sambucus nigra» mit grossen Fruchtständen sei ideal, da auch rieselfest und bei einer Vollreife fallen Früchte nicht ab. Diese Holundersorte sei die meistverbreitete in Europa und sie sei nicht sehr anfällig für Schädlinge.

Hans Eberle schätzt den Holunder aus ökologischen und ökonomischen Gründen. Die Holunderbäume brauchen nicht sehr viel Pflege, dafür genügend Wasser und Stickstoff. Der Strauch oder der kleine Baum muss aber regelmässig geschnitten werden. «Das robuste Gehölz verträgt selbst einen starken Verjüngungsschnitt», sagt Hans Eberle.

Finanziell interessant

Und, vor allem: Mit den betörend duftenden Blüten lässt sich auch Geld verdienen. Für frische und nasse Blüten werden heute rund acht Franken pro Kilogramm bezahlt, getrocknete Holunderblüten werden zwischen 40 und 50 Franken pro Kilogramm gehandelt. Das macht 24 000 bis 28 000 Franken pro Hektar.