



Die Südamerikanerin aus dem Bernbiet

Im Naturpark Gantrisch scheint die Zeit stillzustehen. Hier ist alles noch einen Tick ursprünglicher als anderswo auf dem Land. Ein echter Geheimtipp sind die Dörrbohnen des Biohofs Obereichi.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy



Rüedu Schüpbach und Chrige Stämpfli. Wie die Kartoffel stammt auch die Gartenbohne ursprünglich aus Südamerika.



Aufwändiger in der Herstellung, als man denkt. Aber der Geschmack ist einzigartig: Dörrbohnen.

Sie gehören zu den typischen Konservierungsprodukten der Schweiz, die Dörrbohnen. Und dies, obwohl man die aus Südamerika stammenden Gartenbohnen hierzulande erst seit dem 18. Jahrhundert anbaut. Wie die Kartoffel schafften sie es schnell, zu einem Bestandteil typischer Landesgerichte zu werden. Sie ergänzten dabei nicht nur urtraditionelle, für den Winter konservierte Gemüse wie Sauerkraut und saure Rüben, sondern auch die Vielfalt der einst angebauten Hülsenfrüchte. Während jedoch Linsen, Ackerbohnen oder Kichererbsen zusehends verdrängt wurden, gewannen die Dörrbohnen an Bedeutung. Zwar verringerte sich im 20. Jahrhundert der Anbau trotz bestehender Nachfrage deutlich, so dass die Mehrheit der im Handel getrockneten Bohnen heute aus dem Ausland stammen. Insbesondere für Biobauern gehören sie heute aber zu den spannenden Nischenprodukten. Im Naturpark Gantrisch, auf dem Biohof Obereichi in Lanzenhäusern, bieten auch Chrige Stämpfli und Rüedu Schüpbach eigene Dörrbohnen an. So wie auch Dörrobst, Kartoffeln oder verschiedene Getreidearten wie etwa den Urdinkel. Von allen Dörrprodukten gehören die Dörrbohnen zu den aufwändigsten, da sie im Gegensatz zum Obst vor dem Trocknen noch blanchiert werden müssen, da sie sonst zu zäh würden. «Unseren Kunden empfehle ich, sie beispielsweise traditionell zur Berner Platte oder alternativ als Dörrbohnen Salat zuzubereiten», erzählt Produzent Rüedu Schüpbach. Und er bestätigt, dass sie vor allem auch eine Entdeckung für ausländische Kunden und Gäste sind. Denn selbst in der unmittelbaren Nachbarschaft, ob in Österreich oder Frankreich, sind sie bis heute gänzlich unbekannt.

Dörrbohnen und verschiedene andere **Dörrgemüse** und **Dörrfrüchte**: Chrige Stämpfli und Rüedu Schüpbach, Biohof Obereichi, 3148 Lanzenhäusern. obereichi.ch



Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums. publichistory.ch

Regionaler Naturpark Gantrisch

| | |
|------------|---------------------|
| Fläche: | 400 km ² |
| Gemeinden: | 22 (2 Kantone) |
| Einwohner: | rund 45 000 |

Der Naturpark Gantrisch liegt im Städtedreieck Bern-Thun-Freiburg. Tiefe Schluchten, hohe Berge, rauschende Flüsse, stille Seen, ausgedehnte Wälder und ein Mosaik aus grünen Alpweiden und saftigen Wiesen – der Naturpark Gantrisch ist eine Landschaft voller Leben und ein Paradies für Naturbegeisterte. Damit das so bleibt, sollen die Natur und gleichzeitig die regionale Wertschöpfung und nachhaltige Wirtschaft gefördert werden.

Im Zentrum stehen die Arbeit und die Bedeutung der Land-

wirtschaft und die Vernetzung zwischen Stadt und Land; hier will der Park eine Brücke zwischen bäuerlicher und nicht bäuerlicher Gesellschaft schlagen. Themenwege für Familien führen ins Grüne und vermitteln Wissen über die Tier- und Pflanzenwelt des Parks. Alle Themenwege schliessen an das gut ausgebaute Wanderwegnetz der Berner Wanderwege an und lassen sich beliebig erweitern. gantrisch.ch



Hohe Gipfel, tiefe Schluchten: Gantrischkette (oben), Senseschlucht mit Ruine Grasburg.

Fotos: Naturpark Gantrisch/Canyon Sense, Bern

ANREISE NACH SCHWARZENBURG
 Ab Luzern 1 ¼ Stunden
 Ab Basel 1 ¼ Stunden
 Ab St. Gallen 2 ¼ Stunden

