

# Tannenspitzen sind spitze

Bäume essen: Köchin Marianna Buser hat auf dem Ostfriedhof Vogelbeerbutter und Tannenschössli-Sirup serviert.

Melissa Müller

Es summt und brummt. Eine Winterlinde verströmt ihren süssen Duft, umschwärmt von Bienen. «Ein toller Baum, den man jetzt richtig geniessen kann», sagt Köchin und Wildsammlerin Marianna Buser. Aus den Blüten stellt sie Tee und Sirup her. Im Frühling, wenn die ersten zarten Blätter der Winterlinde keimen, bereite sie daraus einen Salat zu. «Mmmh, köstlich», schwärmt sie. Auch Shampoo lasse sich aus der Linde herstellen – und Bast aus der Bastschicht, die unter der Rinde liegt.

Was Bäume können und wie sie sich verwerten lassen, erzählt Buser auf einem unterhaltsamen Baumspaziergang im Ostfriedhof. 20 botanisch Interessierte hängen an ihren Lippen und flanieren durch den Park, der quirligen Frau hinterher, die allen das Du anbietet. Es ist ein schwüler Sommerabend, manche ziehen die Sandalen aus und gehen barfuss über das Gras.

## Zitronige Lärchenspitzen pflücken

Der Ostfriedhof, 1906 erstellt, bietet perfektes Anschauungsmaterial: in der Mitte ein Teich, rundherum eine weitläufige Anlage voller prächtiger Bäume. Wer den Park durch das Zauntor bei der Haltestelle Stephanshorn betritt, trifft zur Rechten eine Douglasie. Sie wachse sehr schnell, bringe viel Holz, sagt Buser und zwickt einen Trieb vom Ast: «Schnuppert mal dran.»

Es duftet angenehm zitronig. Auch die silbergrauen Lärchenspitzen entfalten ein erfrischendes Aroma, wie sich später zeigt. Für den privaten Gebrauch dürfe man kleine Men-



gen an Tannenspitzen sammeln. Aber lieber nicht von jungen Bäumen, da dies deren Wachstum einschränken kann.

Gegenüber der Douglasie wächst eine kegelförmige Arve. Die Nüsschen in ihren Zapfen schmecken aromatischer als Pinienkerne, sagt Buser. Doch es sei mühselig, sie zu schälen. Da-

raus werde ein kostbares Öl gewonnen – es koste ein Vermögen.

## Als es noch keinen Supermarkt gab

Ein paar Schritte weiter bleibt die Baumkennerin unter einer Eiche stehen. Erzählt von spanischen Eichenwäldern, in denen sich Wildschweine den Bauch

vollschlagen mit Eicheln. Das gebe einen hervorragenden Schinken. Aus Eicheln und weiteren Zutaten wird auch Getreidekaffee fabriziert, der in Notzeiten getrunken wurde und heute noch als koffeinfreier Kaffee-Ersatz geschätzt wird.

Es gebe 600 Eichensorten; Früher seien hierzulande mehr

Sorten gewachsen. «Ihre Früchte schmeckten süss wie Kastanien.» Doch mittlerweile seien diese Bäume in unseren Breiten-graden ausgestorben. «Bäume waren früher lebenswichtig für die Ernährung von Mensch und Vieh», sagt Buser. Wenn im Februar die Haselnusssträucher blühten, gaben die Menschen die eiweissreichen Blütenpollen in den Haferbrei. «Da gab es noch keinen Supermarkt. Man musste alles verwerten, was die Natur hergab», sagt die 56-jährige.

Als noch keine Zitronen verfügbar waren, habe man Berberitzen gepflückt. Sie deutet auf einen dornigen Busch neben einer Blumenwiese voller Gräber. Noch sind die säuerlichen Beeren grün und unreif. «Probiert mal. Sie sind Vitamin-C-Bomben, wie alle Wildfrüchte.»

Solches Wissen sei grösstenteils mit der Industrialisierung verloren gegangen. Die St. Galler Kochbuchautorin und Feldbotanikerin will es wieder unter die Leute bringen.

Auf einer Wiese geht sie auf eine Birke zu, berührt ihre weisse Rinde – «sie schützt den Baum vor Sonneneinstrahlung». Dann packt sie aus ihrem Rucksack eine Plastikbox mit Birkenzucker aus dem Reformhaus. Die Teilnehmenden kosten mit Löffelchen den erfrischenden Gout. Birkenzucker werde ähnlich wie Ahornsirup gewonnen und sei gesünder, aber etwa zehn Mal teurer als konventioneller Zucker. Während des Zweiten Weltkriegs seien in der Schweiz auch Ahorne angezapft worden, um Zucker zu gewinnen.

## Orange Butter aus Vogelbeeren

Die Gruppe schlendert weiter zu einer Eibe – ein typischer Frieds-

hofbaum, der bis zu 1000 Jahre alt werden kann und nur langsam wächst. Der Nadelbaum wird als Zeichen des ewigen Lebens gepflanzt. Er galt schon bei den Germanen als Symbol der Ewigkeit. Die meisten glauben, dass die leuchtend rosaroten «Schlüderbeeri» der Eibe, die im Herbst reif werden, giftig sind. In der Tat seien sie essbar – nicht aber der hochgiftige Kern, den solle man unbedingt ausspucken. Ein Teilnehmer meldet sich zu Wort: «Die süsslichen Beeren lutsche ich gern, sie haben die Konsistenz einer Khaki», sagt er. «Aber man darf den Kern auf keinen Fall verbeissen.»

Auch die Vogelbeere gilt als giftig. Marianna Buser isst sie trotzdem. Jedoch nicht roh, sondern mit Birnel gekocht.

Nach eineinhalb Stunden spazieren mit geballter Baum-Wissensvermittlung lädt die Köchin zum Baum-Apéro. Vor der Abdankungshalle nehmen die Teilnehmerinnen und Teilnehmer an Festbänken Platz. Marianna Buser tischt hausgemachten Waldmeistersirup, Tannenschösslisirup, Brot, Bärlauchknospen, hellgrüne Bärlauchbutter, weisse Tannenschösslibutter und orange Vogelbeerbutter auf. Letztere schmeckt fruchtig-pikant, mit säuerlicher Note.

Die Frauen und Männer geniessen die Leckerbissen am langen Tisch – und fragen nach den Rezepten. Marianna Buser verrät sie gern. Zum Beispiel das Rezept für Tannenschösslibutter: Gleich viel Butter und Quark bei Zimmertemperatur stehen lassen, verrühren. Mit ein paar gehackten Tannenschösslingen, Chili und Salz verrühren – fertig ist der Brotaufstrich, der nach Wald duftet.