

Region

Weg durch das Taubenloch ist gesperrt

Biel In der Taubenlochschlucht haben sich Steine vom Fels gelöst. Nach einer ersten Begehung mit einem Geologen wurde die Schlucht vorsichtshalber vorübergehend gesperrt.

Wahrscheinlich aufgrund der starken Regenfälle der letzten Tage ist es am vergangenen Donnerstag in der Taubenlochschlucht zu Steinschlägen gekommen. Es kam niemand zu Schaden, wie die Stadt Biel gestern mitteilte.

Bei einem Augenschein wurde festgestellt, dass die Abbruchstelle schwer zugänglich ist. Eine genaue Kontrolle wird deshalb den Einsatz einer spezialisierten Firma erfordern und kann nur bei trockenem Wetter durchgeführt werden.

Allenfalls müsse die Abbruchstelle gereinigt werden, damit ein weiterer Steinschlag ausgeschlossen werden könne, so die Stadt. Der Weg durch die Taubenlochschlucht bleibe deshalb vorläufig geschlossen. *mt*

Gratulationen

GAMPELEN

96. Geburtstag

Morgen feiert **Peter Wenker**, auch «Nöldi-Peter» genannt, an der Neuenburgstrasse 6 in Gampelen seinen 96. Geburtstag. Der Jubilar verbringt viel Zeit in seinem Zimmer im Tertianum Le Manoir mit Blick auf den Platz mit der Landi, wo sich in Gampelen das Dorfleben abspielt. Leider müssen zurzeit die sonntäglichen Ausfahrten ins Grosse Moos ausfallen, was er sehr bedauert. *mt*

LENGNAU

92. Geburtstag

Morgen kann **Ruth Bärtschi-Künzi** im Alters- und Pflegeheim Sägematt in Lengnau ihren 92. Geburtstag feiern. *mt*

KALLNACH

90. Geburtstag

Morgen kann **Anna Schwab-Dürr** aus Kallnach bei guter Gesundheit ihren 90. Geburtstag feiern. *mt*

Das BT gratuliert den Jubilarinnen und dem Jubilar ganz herzlich und wünscht ihnen alles Gute.

Buchennüsschen: Leckere Kraftpakete aus dem Wald

Lüscherz Dieses Jahr tragen die Buchen wieder besonders viele Nüsse. In den Bucheckern stecken jede Menge gesunder Fette, Vitamine und Mineralstoffe. Der Lüscherzer Urs Wehrli presst aus ihnen ein Speiseöl.

Brigitte Jeckelmann

Derzeit knackt es mächtig unter den Schuhen, wenn man durch den Wald geht. Wie mit einem braunen Teppich sind die Waldwege übersät mit den stacheligen Schalen und den Nüsschen der Buchen. Auch die Äste biegen sich unter der Last der Früchte. Dieses Jahr hat es besonders viele davon, man spricht von einem Mastjahr. Das Wort stammt von einem früheren Brauch der Menschen. Sie trieben die Schweine in den Wald, wo diese sich mit Eicheln den Bauch vollschlugen. Menschen sollten Eicheln allerdings nicht roh essen. Denn sie enthalten Gerbstoffe, die bitter schmecken und Bauchschmerzen verursachen. Wie Buchen tragen auch Eichen in manchen Jahren mehr Früchte als sonst, so auch in diesem Jahr.

Die Gründe für dieses Phänomen sind bis heute nicht restlos geklärt. Der Baumsamenspezialist Toni Burkart von der Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL vermutet dahinter einen «genetischen Biorhythmus, den das Wetter beeinflusst».

Nach der Mast die Rast

Wissenschaftler der WSL gehen davon aus, dass zwei Faktoren bestimmen, wie viele Samen Bäume produzieren. Einerseits sind es die Energiereserven, andererseits Einflüsse aus der Umwelt: In manchen Jahren mit wenig Blüten fliegen auch wenig Pollen durch die Luft. So gibt es auch weniger Früchte und die Bäume sparen Energie. Mit dieser können sie dafür im folgenden Jahr mehr Blüten hervorbringen. In der nächsten Saison sind sie dann aber ausgepumpt und brauchen eine Pause.

Nicht umsonst heisst es: Nach der Mast folgt die Rast. Untersuchungen der WSL zeigen, dass die Buchenmast im Schweizer Mittelland alle drei bis sechs Jahre vorkommt, die von Trauben- und Stieleiche alle zwei bis drei Jahre und die der Tanne alle



Die Äste der Buchen biegen sich unter der Last der Nüsschen. Urs Wehrli freut sich darüber. MATTHIAS KÄSER

fünf Jahre. In manchen Jahren haben sogar alle Baumarten zusammen aussergewöhnlich viele Eicheln, Bucheckern und Tannzapfen.

Die Mastjahre wirken sich auf die Waldtiere aus, denn sie finden dann mehr Nahrung als üblich. Im Kanton Zürich haben Forscher der WSL in einer Analyse herausgefunden, dass Jäger im Jahr nach einer Eichenmast doppelt so viele Wildschweine erlegt hatten als sonst. Eicheln sind für diese eine wichtige Nahrungsgrundlage und Energiereiserve für den Winter. Eine Fülle von Bucheckern in Wintern mit wenig Schnee lockt hingegen an manchen Orten Schwärme von Bergfinken an, wie die Vogelwarte Sempach beobachtet hat. Die Finken wiederum stehen ganz oben auf dem Speiseplan von Raubvögeln wie dem Falken.

Viel Arbeit für 15 Liter Öl

Die daumennagelgrossen, dreikantigen Bucheckern sind aber nicht nur für die Tiere ein Leckerbissen. Auch Menschen sammelten sie in früheren Jahrhunderten, um aus ihnen ein Öl mit feinem Geschmack zu pressen, das erst noch nahrhaft ist. Kein Wunder, denn die Nüsschen enthalten jede Menge gesunder Fette, Stärke, Eiweiss, die Vitamine C und B sowie Kalzium und Eisen. Ihr Geschmack ähnelt jenem von Mandeln.

Roh essen sollte man allerdings nicht zu viele davon, denn sie enthalten den giftigen Wirkstoff Fagin. Erhitzte Bucheckern und das Öl jedoch sind frei davon. Geschält und geröstet schmecken die Buchennüsschen als Snack, oder über Suppen und Salate gestreut.

2018 hatte es wieder viel mehr Buchennüsschen als sonst. Doch laut der WSL wurden viele wegen der Trockenheit nicht ganz reif und fielen frühzeitig zu Boden,

wo sich Insekten über sie her machten. Das letzte volle Buchenmastjahr war vor vier Jahren. Damals hatte der Lüscherzer Urs Wehrli die Bucheckern gesammelt und Öl daraus pressen lassen. 80 Kilogramm davon hatte er in Hagelnetzen unter den Buchen aufgefangen, erst von Hand von Verunreinigungen entfernt, dann noch mit einem Sieb; er hatte Schneckenhäuser aussortiert, Insekten, Steinchen, Ästchen und mehr. Viel Arbeit für die 15 Liter Öl, die er schliesslich daraus gewann.

«Ein verrücktes Hobby»

Auch dieses Jahr sammelt Wehrli wieder Bucheckern. Mitte September hat er damit angefangen. Für den Kommunikationschef von Wald Schweiz, dem Verband der Waldeigentümer, ist es ein «etwas verrücktes Hobby», wie er selber sagt. Aber es mache ihm Spass, auch wenn der Aufwand beträchtlich sei. Einmal

pro Woche sammelt er die herabgefallenen Nüsse ein. Nach dem er sie gereinigt hat, lässt er sie eine Nacht auf dem Dörrrexx trocknen.

Wehrli rechnet heuer mit einem Rekordjahr: Über 100 Kilogramm will er bis Mitte Oktober beisammen haben. Seine Netze spannt er unter Buchen aus, die am Waldrand stehen und deren Äste über eine Wiese hängen. Warum gerade dort? «Weil die Buchen dort viel Sonnenlicht bekommen und deshalb mehr Nüsse bilden», hat er beobachtet. Zudem sei es dort einfacher, die Früchte einzusammeln als mitten im Wald. Wer es ihm allenfalls gleich tun möchte, dem rate er aber dringend, erst den Bauern um Erlaubnis zu fragen, dem die Wiese gehört.

Noch weiss Wehrli allerdings nicht sicher, ob aus seinen Bucheckern dieses Jahr auch wirklich Öl wird. Denn vor zwei Jahren habe die Qualität der Nüsschen

nicht gestimmt. Die Pressung in der Mühle sei daher misslungen. Öl aus Bucheckern herzustellen ist laut Wehrli heikel, und die meisten Mühlen hätten keinerlei Erfahrung damit. Er habe auch schon ranziges Nüssliöl angetroffen. Falls es aber klappt – und daran glaubt er – will er wie vor vier Jahren das Öl auf die Weihnachtszeit hin fertig abgefüllt anbieten können. Dafür plant er eine Website, wo Interessierte das Öl bestellen und mehr darüber erfahren können.

Und wenn die Buchen nächstes Jahr wieder weniger Früchte tragen, stört ihn das auch nicht. Er gibt aber zu: «Sammeln hat etwas Zwanghaftes an sich.» Vielleicht werde er es mit Fichtenzapfen probieren.

Link: www.buechnuessloel.ch (wird demnächst aufgeschaltet)

Eine Bildergalerie finden Sie unter www.bieler.tagblatt.ch/buche

Reklame

hochwertig zentral nachhaltig

gemeinsam
schöner
wohnen

kochermatte.ch
Für einander und miteinander

wohnbau genossenschaft in buona compagnia aegerten
Kochermatte, 2558 Aegerten - 032 372 11 62

GEAK

Buchen leiden unter der Trockenheit

Auch Dario Wegmüller, Revierförster des Forstreviers Unteres Seeland beobachtet dieses Jahr aussergewöhnlich viele Bucheckern und Eicheln. Wegmüller sagt, die Bäume würden dann viele Früchte machen, «wenn es ihnen sehr gut geht, da sie viel Reserven haben oder wenn sie am Absterben sind».

Bei den Buchen sei Letzteres der Fall. Wegmüller befürchtet: «Es wird im Frühling wieder viele Buchen geben, die nicht treiben werden.» Der Grund: Die vielen trockenen und heissen Jahre in Folge machen der Buche zu schaffen. Wegmüller erklärt: Durch die Hitze müsse der Baum mehr Wasser absondern, also «schwitzen», damit die Blätter nicht «verbrennen».

Wegmüller nennt die Blätter «die Produktionsstätte für Zucker, also Energie». Mit der Hilfe des Blattgrüns mache der Baum aus Wasser und dem Kohlenstoffdioxid aus der Luft Sauerstoff und Traubenzucker. Doch weil die Buchen über lange Zeit zu wenig Wasser hatten, um zu schwitzen, verbrennen laut Wegmüller die Blätter. Sichtbar wird dies, indem sie bereits Ende Sommer von grün zu braun wechseln.

Wegmüller: «Normalerweise werden die Blätter der Buche zuerst gelb, weil der Baum das Blattgrün zurückzieht in den Stamm und in die Wurzel, denn er will dieses im nächsten Frühling wieder gebrauchen.» Aber ohne die Blätter könne die Buche

keine Energie mehr produzieren. Obendrein verliert sie das Blattgrün und muss dieses frisch produzieren.

Dass dies alle paar Jahre mal passiert bei den Buchen ist laut Wegmüller normal. «Dafür haben die Bäume Reserven in den Wurzeln.» Doch nun wiederholen sich diese extremen Jahre, «die Reserven sind aufgebraucht, die Buche stirbt».

Die Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL hat die Folgen der Trockenheit für die Buchen untersucht. Ihr Fazit: Die Ergebnisse würden nahe legen, dass an trockeneren Standorten künftig Baumarten die Buche ablösen würden, die Trockenheit besser ertragen.

Brigitte Jeckelmann