

Ein neuer Schnaps aus dem Emmental

Burgdorf Sie nennt sich «Perlenkette» und enthält fünf Kostbarkeiten, mit denen regionale und touristische Produkte entlang der Emme gefördert werden sollen. In Burgdorf gab es Schnaps aus Chörblichrut zu degustieren.

Lilo Lévy

Der Gewerbekanal Oberburgbach, in nächster Nähe der Burgdorfer Schützenmatte, fliesst träge vor sich hin. Ein paar Enten schwimmen im Schatten alter Bäume. Felix Berger vom Verein Perlenkette Emme hält den Prototyp eines Wasserrads ins Fliessgewässer. Kurze Zeit später demonstriert er anhand eines Rohres, auf welche Weise der darin liegende Schwimmer nach oben gelangt. Auf diese Weise soll die Funktion der Gewerbekanäle in Burgdorf erlebbar gemacht werden. Das ist Teil eines Projekts, das gegenwärtig umgesetzt wird, wie Vereinspräsident und Biologe Christian Hedinger an einem Medienanlass erklärt. Das Projekt trägt den Namen «Perlenkette Emme».

Insgesamt fünf «Perlen» sind zurzeit aufgereiht. Weitere werden folgen. Nebst den bereits erwähnten Gewerbekanälen sind dies die wilde Emme, Holzbauten in Langnau, der Pestalozzipfad in Burgdorf und das Chörblichrut. Letztgenanntes Kraut, das oft mit dem Kerbel verwechselt werde, sei eine alte Pflanze, die bereits im Mittelalter bekannt gewesen sei, so Hedinger. Im oberen Emmental komme sie inzwischen nur noch an wenigen Plätzen vor und sei daher nur schwer zu finden.

Eine Weltneuheit

Innerhalb des Projekts, welches durch Bundesgelder über die neue Regionalpolitik (NRP) mitfinanziert wird, möchte der Verein das etwas in Vergessenheit geratene Kraut revitalisieren. Zwei Biobauern aus Eriz und



Ein Wässerchen mit Potential: Chörblichrut-Wasser. Foto: Raphael Moser

Oberburg konnten für die Kultivierung der Pflanze gewonnen werden. Sie lässt sich vielseitig nutzen: als Chörblichrut-Wasser, als Gewürz oder in Form von Schnaps, der geschmacklich dem Pastis ähnelt.

Auf einem kleinen Tisch steht eine erste Schnapsflasche zum Degustieren bereit. Ihr Inhalt

weist einen Alkoholgehalt von 46 Prozent auf. «Der Chörblichrut-schnaps, der Ouzo des Emmentals, ist eine Weltneuheit», sagt Hedinger. Falls mit den Pflanzen alles gut gehe, komme der aktuell noch Namenlose als Nischenprodukt und als Erweiterung der Emmentaler Ruschtig auf den Markt.

Eine weitere interessant Perle dürfte der Pestalozzipfad sein, der von Hubert Schacher vorgestellt wird.

Treu nach Pestalozzis Motto «Herz und Hand» wird der Themenweg Waldegg-Schinterhole mit Pfosten ergänzt und für Jung und Alt erlebbar gemacht. Insbesondere auch an Schulklassen

wollen sich die Initianten richten. Wohl nicht von ungefähr ist die definitive Umsetzung auf nächsten Frühling geplant. Auf den Zeitpunkt also, an dem die Jugendherberge im Schloss eröffnet werden soll.

«Wir möchten mit dem neuen Angebot die starke Marke Emmental und deren Perlen noch

besser zum Leuchten bringen», sagt der Burgdorfer Gemeinderat Theophil Bucher (Grüne). Und Isabelle Simisterra äussert als Leiterin von Emmental Tourismus die Hoffnung, dass mit dem neuen Natur- und Kulturerlebnis-Angebot die Wertschöpfung optimiert und weitere Gäste gewonnen werden können.