

■ BURGDORF: Maimärit

Das «Chörblichrut» findet neue Anhänger

Ein kleiner Verkaufsstand mit «Chörblichrut» zog am Maimärit die Aufmerksamkeit auf sich

Am Maimärit in der Burgdorfer Oberstadt zog ein kleiner Verkaufsstand die Aufmerksamkeit auf sich. Da wurden Setzlinge des «Chörblichrut» angeboten. Viele Passanten mussten zweimal nachfragen: «Chörblichrut»? Nur die älteren Menschen oder Leute aus dem oberen Emmental wussten Bescheid: «Chörblichrut», das ist doch die Heilpflanze, aus der das «Chörblichrutwasser» gewonnen wird. Als Kind bekamen sie das, wenn sie krank waren. Oder sie hatten selber eine Bezugsquelle dieses Heilmittels, zum Beispiel bei Blutdruckproblemen. Tatsächlich ist das «Chörblichrutwasser» ein traditionelles Mittel der Volksmedizin, zu Unrecht geriet es in Vergessenheit.

Der Verein «Perlenkette Emme» möchte Produkte aus dieser besonderen, typischen Emmentaler Pflanze wieder neu beleben. Aus den im letzten Sommer gesammelten Samen dieser Wildpflanze sind nun Setzlinge entstanden, und zwei Emmentaler Kräuterbauern haben einen vorerst bescheidenen Anbau gestartet. Und als Nebenprodukt konnte man die Setzlinge auf dem Maimärit zusammen mit einer Broschüre kaufen, die über Anbau und Verwendung informiert. Das «Chörblichrut», auch «Süssdolde» genannt, ist nämlich nicht nur im Emmental, sondern vor allem in England und Skandinavien bekannt und beliebt. Dort gilt das «Chörblichrut» als wertvolles und gesundes Gewürz: Die frischen Blätter mit ihrem typischen, anisähnlichen Geruch werden in vielerlei Rezepten in der Küche verwendet. Auch die getrockneten Samen sind gemahlen ein Gewürz, das in Süßspeisen gebraucht wird: In Verbindung mit sauren Früchten wie Johannisbeeren oder mit Rhabarber mildert es die Säure, daher der Name «Süssdolde».

Auf jeden Fall fanden über 80 Setzlinge eine neue Heimat und beleben die Tradition mit neuen Verwendungen. zvg



Das «Chörblichrut», eine fast vergessene Emmentaler Spezialität, zog am Maimärit in der Burgdorfer Oberstadt viele Neugierige an

Bilder: zvg



Die Samen werden gemahlen und als Gewürz in Süßspeisen verwendet, weswegen sie auch «Süssdolde» genannt werden.