

In den Ricola-Bonbons und im "Flauder": Ostschweizer Holunderblüten stecken in vielen Produkten

Die Holunderblüten-Ernte ist derzeit in vollem Gange – insbesondere in der Ostschweiz. Hier stehen 80 Prozent aller Plantagen der Schweiz.

Urs Oskar Keller 10.6.2018, 07:00 Uhr



Nichts für Menschen mit Heuschnupfen: die Holunderblütenernte. (Bild: Urs Oskar Keller)

Dies ist ein Artikel der "Ostschweiz am Sonntag". Die ganze Ausgabe lesen Sie hier: www.tagblatt.ch/epaper

«Mit meinen Eltern und meiner Nachbarin haben wir in zehn Stunden mehrere hundert Kilo Holunderblüten geerntet», freut sich Ralf Münger. Der Obstfachmann pflanzte vor vier Jahren in Zihlschlacht-Sitterdorf in der Nähe des elterlichen Hofes eine Holunderplantage. Rund 500 Bäume stehen auf einer Fläche von 0,8 Hektaren, ihre Äste ragen vier bis fünf Meter in die Höhe.

«Holunderblüten sind eine super Ergänzung zu meinen Tafel- und Mostäpfeln», schwärmt der 29-Jährige, der seine Ausbildung auf dem Obst- und Beerenbetrieb der Familie Eberle in Altnau am Bodensee absolvierte. Dort lernte er den Holunder kennen und schätzen. Dank Eberles gelang es Münger auch, seine Bio-Holunderblüten an Ricola zu verkaufen.

800 Gramm getrocknete Blüten pro Strauch

Hans Eberle begann bereits 1976 Holundersträucher zu pflanzen, seit 30 Jahren beliefert die Familie die bekannte Kräuterbonbonfirma mit getrockneten Blüten. Über 1000 Sträucher blühen bei Eberle momentan auf knapp zwei Hektaren grossen und sonnigen Plantagen. Pro Holunderstrauch – einige sind über 40 Jahre alt – können 400 bis 500 Blütendolden geerntet werden. Von einem Strauch bleiben nach der Gebläsetrocknung rund 800 Gramm Blüten übrig. Ein Kilo Frischblüten ergeben noch etwa 180 Gramm Trockenware.

Weniger anspruchsvoll als Apfelbäume

Noch bis etwa Mitte Juni dauert die Holunderblütenernte. Und diese sieht «bis jetzt prima aus, Qualität und Menge sind gut», sagt Koni Stäheli, der in Neukirch-Egnach Holundersträucher angebaut hat. Geerntet wird nicht täglich, sondern nur alle drei bis vier Tage, je nach Wetter. Bis zu 16 Personen halfen Stäheli während der Haupternte Ende Mai.

Stäheli hat 900 Holundersträucher oder -stauden der österreichischen Sorte Haschberg angebaut. Holunder sei weniger diffizil als Apfelbäume, aber trotzdem anspruchsvoll, sagt der Obstfachmann. Die Blüten würden durch den Wind bestäubt, Bienen finde man kaum beim Holunder. «Man braucht auch kein Drahtgerüst oder Hagelschutz, muss aber auf Milben und Blattläuse achtgeben», sagt Stäheli. Im Aufbaustadium einer Holunderanlage dürfe man auch Mäuse nicht unbeachtet lassen. «Man muss diese sofort mit Fallen einfangen, da sie alle Sträucher zerstören können.» Deshalb hält er das Gras niedrig. «Das schätzen die Mäuse gar nicht. So werden sie rasch entdeckt.»

Koni Stäheli verkauft seine Holunderblüten frisch gepflückt weiter. «Am Anfang haben wir sie noch selbst getrocknet», sagt er. Der Aufwand sei jedoch zu hoch gewesen, die Rechnung deshalb nicht aufgegangen. Hauptabnehmer der frischen Dolden ist die Mosterei Möhl AG in Arbon, nur einige Kilometer von Stähelis Hof entfernt.

«Wir verarbeiten pro Jahr insgesamt ein bis zwei Tonnen Kilo Frischblüten.» Ernst Möhl, Mosterei Möhl AG

Daraus stellt die Mosterei Holundersirup her, der auch dem Swizly-Cidre beigegeben wird.

Thurgau und St. Gallen sind Holunderhochburgen

In der Ostschweiz gibt es zahlreiche weitere Firmen, die für ihre Produkte Holunderblüten verwenden. Etwa das Innerrhoder Unternehmen Goba AG, das sie unter anderem ihrem «Flauder» beimischt. «Die Blüten kommen aus der Ostschweiz» sagt Goba-Geschäftsführerin Gabriela Manser. Das erstaunt wenig: Von den rund 27 Hektaren Holunderplantagen, die es nach Angaben des nationalen Obstverbands in der Schweiz gibt, befinden sich gut 80 Prozent in der Ostschweiz. Alleine im Kanton St. Gallen wächst auf über 12 Hektaren Holunder, im Thurgau sind es rund 9 Hektaren.