

## Frucht trifft Holz: «Eine ideale Verbindung»

Mit einem gemeinsamen Angebot wollen der Baumwipfelpfad und das Inforama Wildobst in Mogelsberg ihre Position stärken.

Urs M. Hemm

Geht man vom Bahnhof Mogelsberg den Wegweisern nach in Richtung Baumwipfelpfad Neckertal, führt der Weg zwangsläufig mitten durch das Inforama Wildobst, Europas grösster Feldsammlung von Wildobst. «Als wir erfuhren, dass etwas Derartiges gleich in unserer Nachbarschaft aufgebaut werden soll, wurden wir natürlich hellhörig», sagt Melanie Anon, Geschäftsführerin des Baumwipfelpfades Neckertal. Denn thematisch würde das Ursprüngliche und Natürliche, das dem Wildobst eigen ist, geradezu perfekt zum Konzept des Baumwipfelpfades passen.

### «Sie haben offene Türen eingerannt»

«Als wir dann von Waltraud Kugler von SAVE (Stiftung Sicherung der landwirtschaftlichen Artenvielfalt in Europa) und vom Biologen Pavel Beco in Detail erfuhren, was genau geplant ist und sie eine Zusammenarbeit mit uns begrüssen würden, haben die beiden offene Türen eingerannt», sagt Melanie Anon. Jetzt, ein Jahr nach der Eröffnung des Inforamas Wildobst, ist daraus «Wald und Frucht» entstanden, ein Angebot, das unerwartete Ein- und Ausblicke auf den Wald, aber auch überraschende Gemüse kombiniert. Aus diesem Anlass werden am Samstag, 18., und am Sonntag, 19. September, unter dem Motto «Fruchtiges Walderlebnis Mogelsberg» öffentliche Führungen über den Baumwipfelpfad und durch das Inforama Wildobst durchgeführt.

«Die ersten Erfahrungen mit dem Angebot sind sehr gut», sagt Melanie Anon. Der Vorteil sei, dass die Gäste einen Preis zahlen, unabhängig davon, ob sie das Paket über den Baumwipfelpfad oder über das Inforama Wildobst buchen. «Wald und Frucht» beinhaltet eine Führung über den Baumwipfelpfad, ein Mittagessen im «Rössli» Mogelsberg und am Nachmittag schliesslich einen geführten Rundgang durch das Inforama Wildobst.

Melanie Anon sagt: «Zum einen können wir so den Besuch beim Baumwipfelpfad und beim Inforama Wildobst ideal miteinander verbinden. Zum anderen können wir das Dorf miteinander und dem Gast präsentieren.» In der Zusammenarbeit mit dem Inforama Wildobst sieht Melanie Anon einen klaren Vorteil für beide Unternehmen, vor allem aber für die Gäste. «Wir ziehen mehr oder weniger die gleiche Klientel an – da wäre es unsinnig, sich zu bekriegen.»

### Eröffnung des Wipfelhauses Anfang Herbst geplant

Um den Besuchern den Zugang zum Baumwipfelpfad zu erleichtern, wurde



Melanie Anon, Geschäftsführerin des Baumwipfelpfades, macht mit dem «Wipfeltöff» den Pfad unsicher.



Während des Rundgangs verkostigt Waltraud Kugler die Gäste mit Sirup, Kompotten oder Konfitüren. Bilder: Urs M. Hemm



Der Baumwipfelpfad bringt den Gästen die Welt der Bäume näher.



Für die Besucher gibt es im Inforama Wildobst viel zu erfahren.



Der neue Weg zum Baumwipfelpfad wurde diese Woche eröffnet.

diesen Montag der neue Fussweg vom Parkplatz beim ehemaligen Resort Hotel zum Baumwipfelpfad eröffnet. «Es war uns schon lange ein Anliegen, diesen Verbindungsweg realisieren zu können», sagt Melanie Anon.

Ausserdem sei geplant, noch vor den Herbstferien das neue Wipfelhaus mit vergrössertem Gastronomiebereich, neuem Shop sowie mit den Büroräumen eröffnen zu können. «Speziell für den Winter und in Anbetracht der nach wie vor unsicheren Covid-Situation planen wir ein Fondueessen auf dem Pfad anzubieten», verrät Melanie Anon. Vom Prinzip laufe es wie ein Picknick ab, nur das die Gäste nicht auf dem Boden sitzen müssten, sondern auf

Stühlen. «Wir glauben, dass es für die Gäste ein spezielles Erlebnis sein wird. Ausserdem braucht es dafür kein Covid-Zertifikat.» Um die Gäste mit Brot und Getränken versorgen zu können, hätten sie speziell eine Art Scooter, den «Wipfeltöff», angeschafft, der beinahe lautlos über den Baumwipfelpfad gleite.

### Dornröschen müsste Stachelröschen heissen

«Botanisch betrachtet müsste die Stachelbeere eigentlich Dornbeere und das Dornröschen Stachelröschen heissen. Nur, dass Stachelröschen eben nicht so nett klingt», sagt Waltraud Kugler, Projekt Director bei SAVE. Dies ist nur eine von vielen Anekdoten und

Geschichten und Hintergrundwissen, das der Gast im Inforama Wildobst zu hören bekommt. Und zu erzählen haben Waltraud Kugler und Valentin Knaus, der die Feldsammlung bewirtschaftet, viel. Denn das Inforama Wildobst zeigt rund 1300 Sorten von Wildobst. Und fast hinter jeder Pflanze versteckt sich ein Mythos, eine Legende oder ein Irrglaube. Wie zum Beispiel, dass die Vogelbeere giftig sei, wurde doch früher das Mehl der Vogelbeerensamen als Treibmittel beim Brotbacken verwendet.

«In dieser Hinsicht ergänzen sich der Baumwipfelpfad und das Inforama tatsächlich in einer idealen Art und Weise. Denn beide vermitteln Wissen in

einer spielerischen Form, sodass weite Besucherkreise angesprochen werden», sagt Waltraud Kugler. So sehe sie den Baumwipfelpfad auch nicht als Konkurrenz, sondern als sinnvolle Ergänzung und als Mehrwert für Besucher, die nach Mogelsberg kommen.

Von der Zusammenarbeit profitieren ja nicht nur der Baumwipfelpfad und das Inforama. «Durch das Mittagessen im «Rössli» lernen die Besucher auch das Dorf kennen und kaufen vielleicht das eine oder andere in den Läden ein. Ohne das Angebot sähen die Besucher, die mit der Bahn kommen, das Dorf ja nicht, da der offizielle Weg ums Dorf herumführt.»

### Probieren, was der Besucher gerade sieht

«Jetzt, rund ein Jahr nach der Pflanzung der Setzlinge, lässt sich bereits erkennen, wie unterschiedlich sich die verschiedenen Sorten entwickeln», sagt Valentin Knaus, der die Pflanzungen betreut. Schön zu sehen sei, dass bereits zahlreiche Pflanzen Früchte tragen, die sie verarbeiten könnten. «Denn, den Gästen ein fertiges Produkt zum Probieren anbieten zu können, sei ein wichtiger Teil des Rundgangs», sagt er.

Waltraud Kugler hält bei der Wacholderbeere – eine Beere, die eigentlich gar keine Beere sei, sondern ein Zapfen. «Dies lässt sich an dem Dreieck erkennen, wo die Zapfenschuppen zusammenwachsen.» Weil die katholische Kirche dieses Dreieck als Symbol der Dreifaltigkeit deutete, galt die Wacholderbeere in den Augen der Kirche als gesegnet.

Während sie den Reihen vom Wacholder über Holunder bis zur Hagebutte entlanggeht, zieht sie einen Leiterwagen hinter sich her, der mit verschiedenen Gläsern und Flaschen gefüllt ist. Neben dem bekannten Holundersirup gibt es Kompotte oder Konfitüren aus Felsenbirne, Mispel, Hagebutte oder Weissdorn. «Wir verarbeiten die Früchte und Beeren nach alten Rezepten oder in Eigenversuchen, bis wir für unseren Geschmack ein gutes Produkt hergestellt haben», sagt Waltraud Kugler. Immer in dem Bewusstsein, dass unser Geschmack viel mehr auf Zucker eingestellt ist, als es noch vor 50 oder 60 Jahren der Fall gewesen war.

«Damit die Besucher sich auch selbst in der Zubereitung unserer Früchte und Beeren versuchen können, schwirrt die Idee eines Workshops in unseren Köpfen herum. Konkret geplant haben wir diesbezüglich aber noch nichts», sagt Waltraud Kugler.

Informationen zu den öffentlichen Führungen vom 18./19. September sind zu finden auf: [www.baumwipfelpfad.ch](http://www.baumwipfelpfad.ch) und auf [www.wildobst.info/mogelsberg](http://www.wildobst.info/mogelsberg).



Waltraud Kugler und Valentin Knaus führen durch die Obstplantage.

«Beide vermitteln Wissen in einer spielerischen Form, sodass weite Besucherkreise angesprochen werden.»

Waltraud Kugler  
Inforama Wildobst Mogelsberg

«Wir ziehen mehr oder weniger die gleiche Klientel an – da wäre es unsinnig, sich zu bekriegen.»

Melanie Anon  
Baumwipfelpfad Neckertal

«Den Gästen ein fertiges Produkt zum Probieren anbieten zu können, ist ein wichtiger Teil des Rundgangs.»

Valentin Knaus  
Inforama Wildobst Mogelsberg



Unter anderem kann Kompott aus Weissdorn probiert werden.