

Zeitschrift: Heimatschutz = Patrimoine
Herausgeber: Schweizer Heimatschutz
Band: 114 (2019)
Heft: 2: Kulturlandschaften entdecken = Découvrir les paysages culturels

Artikel: Alte Bäume, frische Genüsse = Arbres anciens, saveurs et fraîcheur
Autor: Imhof, Paul
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1063490>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 19.04.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Alte Bäume, frische Genüsse

Obst-, Nuss- und Kastanienbäume haben die Landschaft geprägt und das kulinarische Erbe der Schweiz alimentiert. Als sie ihren Nutzen einbüssten, verschwanden sie reihenweise von Landschaft und Hof. Mit der Wiederentdeckung regionaler Genüsse im Zug der «Cuisine du terroir» und aus ökologischen Gründen gewinnen sie ihre Bedeutung zurück.

Paul Imhof, Autor der Buchreihe *Das kulinarische Erbe der Schweiz*

Niederstammkulturen schonen Gelenke und Bänder der Obstpflücker, verhindern Abstürze von Leitern und erlauben einen konzentrierten Anbau von Obst, seien es Kirschen oder Zwetschgen, Äpfel oder Birnen. Tatsächlich könnte man, solche Plantagen aus Distanz betrachtend, anhand der Bäume fraglos Äpfel mit Birnen verwechseln.

Rationalisierung und Industrialisierung haben das Bild der Landwirtschaft verändert. Heute müssten Filmproduzenten das Land lange abgrasen, bis sie eine passende Location für einen Gotthelffilm gefunden hätten. Hochstammbäume haben einst Weiden und Streuwiesen im Umfeld der Bauernhöfe geprägt, Gärten mit Gemüsebeeten und Beerensträuchern die Höfe – assistiert von solitären Wesen wie Linden, Nussbäumen oder Eichen.

Der Fortschritt hat Hochstammbäume fast ausgerottet. Die Obst-Hochstämme wurden der Alkoholprävention geopfert, die Nussbäume dem Nutzungswandel. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts liess der Bund Obstbäume, lauter Hochstämme, abholzen, um die «Schnapspest» zu bekämpfen. Später wurden sie durch handliche Niederstammkulturen ersetzt. Heute sind Gärtner und Bauern aufgerufen, wieder Hochstammbäume zu pflanzen, denn man hat begriffen, dass jeder einzelne Baum ein eigenes Universum der Biodiversität auf kleinem Raum bildet.

Vielseitiger Nussbaum

Nussbäume haben ihren Zweck eingebüsst, als günstigeres Lampenöl importiert wurde und erst recht mit der flächen- und höhendekenden Elektrifizierung der Schweiz. Wozu Bäume unterhalten, die letztlich Platz besetzen, den man als Parking für Landmaschinen besser verwenden konnte? Für alles, wozu der Nussbaum nützlich war, gibt es heute Ersatz – ausser für den Genuss, den die Nüsse grün eingelegt, in Form von Öl, Nocino-Likör, in einer Glace oder auf einer Nusstorte bereiten. Der Baum freilich ist noch vielseitiger, als Einzelmaske reagiert er allergisch auf Dichtestress und verteidigt sein Territorium mit Bitterstoffen, die Pflanzen und Tiere fernhalten. Eine Wühlmaus knabbert nur einmal die Wurzel eines Nussbaums an, dann ist sie bedient von den Gerbstoffen und Juglon, dem eigenen Wirkstoff, der den Baum bis in die Blatt- und Wurzelspitzen «vollbittert».

Bevor sich die Agrochemie in grossem Stil der Vernichtung von Insekten zu widmen begann, verliess sich mancher Bauer auf die Wirkung der Nussbäume. Man setzte sie in der Nähe von Stall und Miststock, um Fliegen abzuwehren, und platzierte ein Polster von Blättern unter dem Geschirr von Arbeitspferden, um Bremsen fernzuhalten. 1951 wurden bei der eidgenössischen Obstbaumzählung mehr als eine halbe Millionen Nussbäume ge-

listet, 40 Jahre später noch 163 000. Eine sachte Trendwende setzte erst zu Beginn des 21. Jahrhunderts ein, als man die «Persönlichkeit» der Nussbäume und ihre Früchte wieder zu schätzen begann, insbesondere das Öl, ein Huile d'appellation aus heimischem Garten.

Doch wo pressen? Einst haben Mühlen, Fruchtpressen und Sägewerke an Bächen und Flüssen die Siedlungen geprägt, heute sind sie fast komplett verschwunden und dienen, wenn überhaupt, noch museumspädagogischen Zwecken. In der Waadt zählte man 40 Ölmühlen, heute arbeitet nur noch die Huilerie de Sévery am Pied du Jura voll professionell. Andere historische Mühlen werden von Privaten gepflegt und bloss gelegentlich angeworfen. «Vor zehn Jahren hat noch kein Mensch von produit du terroir gesprochen», erzählte 2006 der Patron von Sévery, «und heute können wir den Andrang der Kunden kaum mehr bewältigen». In den letzten 20 Jahren wurden alte Mühlen restauriert und werden zum Teil regelmässig – wie die Maismühle von Vergeletto im Onsernonetal – betrieben oder als lokale Museen mit gelegentlichen Demonstrationen geführt. Die Vereinigung Schweizer Mühlenfreunde (www.muehlenfreunde.ch) führt ein Inventar: Von einst gegen 7000 Mühlen im Land sind noch etwa 300 vorhanden.

Renaissance der Edelkastanie

Auch die Edelkastanie mag kein Gedränge, und wie der Nussbaum erlebt auch sie eine Renaissance. Edelkastanien kommen je nach Klima in der ganzen Schweiz vor, sind aber vor allem im Tessin und in den Bündner Südtälern wie Baumschulen angelegt worden, Selven genannt. Sie dienten als einfaches Lebensmittel. Eine gute Kastanienenernte stellte «eine Lebensversicherung dar, um die Winter zu überleben», schrieb Martino Giovanettina in *Der Geruch der erloschenen Glut*. Noch bis Ende des Zweiten Weltkriegs garantierte die Edelkastanie mancher Familie auch in der kalten Jahreszeit volle Mägen, was kaum ein Vergnügen war, wie Plinio Martini in seinem Roman *Il fondo del sacco (Nicht Anfang und nicht Ende)*, der Geschichte einer Emigration aus dem Maggial, schrieb: «Im Herbst gab es Kastanien, die assen wir drei Monate lang, frühmorgens, mittags und abends.»

Wie bedeutend die stacheligen Früchte des Buchengewächses *Castanea sativa* für die Südschweiz war, ist in der Kirche Santa Maria del Castello unterhalb des Castello di Mesocco zu sehen: Ein Freskenzyklus von zwölf Monatsbildern ist der Ernährung gewidmet, gemalt 1469. Im Oktoberbild schlägt ein Bauer mit einer Stange Kastanien vom Baum, eine Bäuerin liest die Früchte vom Boden auf.

Mit dem aufkommenden Wohlstand verloren die Edelkastanien an Bedeutung. Zwar boten Marronivverkäufer in den Städten im Winter «heissi Marroni ganz heiss» an, doch diese Kastanien stammten zumeist aus Italien. Die Selven, die einst wie Weiden mit Trockensteinmauern oder Rebberge ein sichtbares, markantes Bild einer Agrarlandschaft formten, wurden langsam vom Wald aufgesogen. 1920 gab es im Tessin eine Kastanienfläche von 9000 Hektaren und in Südbünden 700 Hektaren, heute existiert noch ein Bruchteil davon. Im Tessin gut 2000 Hektaren im Jahr 2000.

Das Blatt hat sich gewendet

Der drohende Untergang der Selven gab 1991 den Anstoss für die Gründung des Fonds Landschaft Schweiz FLS durch das Parlament zur 700-Jahr-Feier der Eidgenossenschaft. 1994 wurde im Malcantone ein Pilotprojekt durchgeführt, 20 Jahre später bilanzierte der Fonds: «In mehr als 60 Projekten wurden allein im Tessin rund 230 Hektaren Selven wieder hergestellt» (FLS-Bulletin, März 2015). 2006 brachten es die regionalen Sammelstellen im Tessin auf 60 Tonnen Kastanien von rund 100 Sorten.

Das Blatt hat sich gewendet. Die alten Baumarten, die früher Land und Hof geprägt haben, erleben eine Wiedergeburt, die einmal

ökologischen Einsichten zu verdanken ist sowie den Auswirkungen der «Cuisine du terroir». Die Vielfalt der Obstsorten wird gepflegt, die Bedeutung der Hochstämme als Pfeiler der Biodiversität ist erkannt. Früchte und Gerichte, die jahrhundertlang die Armenküche alimentierten, sind ans andere Ende der Fahnenstange verrutscht und als Spezialitäten gefragt. Wie die Fiascia,

«Früchte und Gerichte, die jahrhundertlang die Armenküche alimentierten, sind nun als Spezialitäten gefragt.»

ein Brot aus Kastanien- und Getreidemehl. Heute Exklusivität, früher Brot der Armen, über das Martino Giovanettina reflektiert: «Wenige von denen, für die sie bestimmt war, trauern ihr nach, dafür aber viele, die sie nie oder fast nie gegessen haben.»



Pierre Marny, Schweizer Heimatschutz

Der Weg von Monte Carasso nach Curzütt führt durch bewirtschaftete Kastanienwälder, sogenannte Selven – eine der 23 Wanderwegen in Heimatschutz unterwegs 2 – Süsse Früchte, goldenes Korn (vgl. Seite 8).

Le sentier qui monte de Monte Carasso à Curzütt traverse des châtaigneraies exploitées, encore appelées selves, sur l'un des 23 itinéraires de randonnée de Destination patrimoine 2 – Fruits mûrs et blés dorés (cf. page 11).

Arbres anciens, saveurs et fraîcheur

Les arbres fruitiers, les noyers et les châtaigniers ont marqué le paysage et nourri l'héritage culinaire de la Suisse. Lorsqu'ils ont perdu leur utilité, ils ont été bannis du paysage et des fermes. L'écologie et la redécouverte des saveurs régionales liée à la renaissance de la cuisine du terroir ont toutefois redonné de l'importance à ces arbres.

Paul Imhof, auteur de la collection *Das kulinarische Erbe der Schweiz*

Les vergers basses-tiges épargnent les articulations et les ligaments des cueilleurs de fruits, évitent la chute des échelles et permettent une arboriculture concentrée de cerises, prunaux, pommes ou poires. En regardant de loin de telles cultures, on pourrait même confondre pommiers et poiriers.

La rationalisation et l'industrialisation ont transformé l'agriculture. Aujourd'hui, les producteurs de films devraient désherber longuement la terre s'ils voulaient bénéficier d'un lieu approprié pour tourner un film sur J. Gotthelf. Autrefois, les arbres à hautes tiges – parfois accompagnés de tilleuls, noyers ou chênes solitaires – ont marqué les pâturages et les prairies à litière à proximité des fermes, les jardins et leurs plates-bandes de légumes bordés de buissons de baies rouges.

Le progrès a pratiquement éliminé les arbres à hautes tiges. Les arbres fruitiers ont été sacrifiés sur l'autel de la prévention contre l'alcoolisme et les noyers ont été les victimes des mutations structurelles. Durant la première moitié du XX^e siècle, la Confédération a fait abattre des arbres fruitiers à hautes tiges afin de lutter contre le fléau de l'alcoolisme. Ces arbres ont été ensuite remplacés par des vergers basses-tiges plus pratiques. Aujourd'hui, les horticulteurs et les paysans sont invités à replanter des arbres à hautes tiges depuis que l'on sait que chaque arbre constitue en soi un univers de biodiversité.

Noyers aux multiples usages

Lorsque la Suisse a importé de l'huile meilleur marché pour alimenter les lampes et qu'elle a terminé l'électrification de l'ensemble de son territoire, les noyers ont perdu leur utilité. Pourquoi soigner des arbres qui occupent de la place que l'on peut utiliser pour parquer des machines agricoles? Tout ce que le noyer permettait de produire peut aujourd'hui être remplacé – à l'exception du plaisir que procure la préparation de noix vertes ou brunes sous forme d'huile, de liqueur de noix, de glace ou de tourte aux noix. L'arbre en lui-même est encore plus polyvalent car il réagit au stress de la densité et défend son territoire avec des substances amères qui éloignent les plantes et les animaux. Un campagnol ne grignote qu'une fois les racines d'un noyer en raison des tannins et du juglon que libère cet arbre jusqu'au bout de ses racines et de ses feuilles.

Avant que l'agrochimie ne commence à se consacrer à l'élimination pure et simple des insectes, beaucoup de paysans comptaient sur les vertus des noyers qu'ils plantaient à proximité des étables et du fumier pour chasser les mouches. Ils plaçaient également une décoction de feuilles de noyer sous les attelages pour éloigner les

taons. En 1951, on recensait en Suisse plus d'un demi-million de noyers, 40 ans plus tard il n'en restait que 163 000. Un revirement s'est fait sentir au début du XXI^e siècle, quand on a commencé à apprécier la «spécificité» des noyers et de leurs fruits, notamment pour la production d'huile d'appellation locale.

Mais où presser l'huile? Les moulins, pressoirs et scieries qui se trouvaient autrefois à proximité des ruisseaux et des rivières ont pour ainsi dire disparu et servent, le cas échéant, à des buts pédagogiques pour des musées. Le canton de Vaud comptait 40 moulins à huile. Aujourd'hui, seul le moulin-huilerie de Sévery, au pied du Jura, est encore en activité. D'autres moulins historiques sont entretenus par des particuliers qui les font fonctionner occasionnellement. «Il y a dix ans, personne ne parlait de produits du terroir», expliquait en 2006 le patron du moulin de Sévery, «mais aujourd'hui, nous avons de la peine à faire face à l'afflux de la clientèle.» Ces 20 dernières années, des anciens moulins ont été restaurés et exploités assez régulièrement – notamment le moulin de farine de maïs de Vergeletto dans le Val Onsernone – ou pour des présentations occasionnelles dans des musées locaux. L'Association des amis des moulins suisses (www.muehlenfreunde.ch/fr) les inventorie: sur les 7000 moulins que comptait la Suisse, seuls 300 ont subsisté!

Renaissance du châtaignier

Le châtaignier n'aime pas non plus le stress et, comme le noyer, connaît une renaissance. Les châtaigniers peuvent pousser partout en Suisse selon le climat, mais sont surtout présents au Tessin et dans les vallées méridionales des Grisons où ils constituent des châtaigneraies (appelées selves). Ils ont constitué une source de nourriture. Une bonne récolte de châtaignes constituait «une assurance pour survivre à l'hiver», écrivait Martino Giovanettina dans *L'odore della brace spenta*. Jusqu'à la fin de la Seconde Guerre mondiale, le châtaignier permettait aux familles d'assurer leur subsistance pendant la saison froide, ce qui n'était pas nécessairement un plaisir comme l'écrivait Plinio Martini dans son roman *Le fond du sac* qui narre le destin d'un paysan obligé d'émigrer pour quitter la vallée de la Maggia: «En automne, il y avait les châtaignes, et pendant trois mois, nous les trouvions au petit déjeuner, au déjeuner et au souper.»

On peut mesurer l'importance de ce fruit piquant (*castanea sativa*) pour la Suisse méridionale dans l'église Santa Maria del Castello, sous le château de Mesocco: un cycle de fresques peintes en 1469 et correspondant au calendrier tessinois est dédié à la nourriture. Au

Ce noyer de Meinier, près de Genève, a été planté en 1863. D'une hauteur de 35 m et avec sa couronne de 113 m, il en impose. La Commune de Meinier a planté à proximité une quarantaine de noyers de tous les cantons romands.

Dieser Nussbaum in Meinier bei Genf wurde 1863 gepflanzt. Mit einer Höhe von 35 Metern und einer Krone von 113 Metern Umfang beeindruckt er durch seine Grösse. In seiner Nähe hat die Gemeinde Meinier Dutzende weitere Nussbäume aus allen Regionen der Westschweiz gepflanzt.



Martial Trezzani, Keystone

mois d'octobre, un paysan secoue avec une perche les châtaignes pour les faire tomber de l'arbre tandis qu'une femme les ramasse. Avec l'avènement de la prospérité, les châtaigniers ont perdu leur importance économique. Certes, des marchands continuent de vendre des sachets de marrons grillés dans les villes en hiver mais ces châtaignes proviennent le plus souvent d'Italie. Les selves qui, comme les pâturages entourés de murs de pierres sèches ou les vignobles formaient autrefois un paysage agraire typique, ont été lentement aspirées par la forêt. En 1920, le Tessin comptait une surface de châtaigneraies de 9000 hectares et le sud des Grisons 700 hectares dont il ne reste que quelques parcelles. En 2000, on en dénombrait 2000 hectares au Tessin.

Le vent a tourné

En 1991, le déclin menaçant des châtaigneraies a déclenché la création par le Parlement du Fonds suisse pour le paysage (FSP) pour le 700^e anniversaire de la Confédération suisse. Un projet-pilote a été conduit en 1994 dans le Malcantone et 20 ans plus

tard, le fonds a constaté que la mise en route de plus de 60 projets au Tessin avait permis de restaurer 230 hectares de châtaigneraies (Bulletin FSP de mars 2015). En 2006, 60 tonnes de châtaignes de 100 sortes différentes ont été récoltées dans les points régionaux de collecte du Tessin.

Le vent a tourné. Les anciens arbres qui marquaient autrefois la campagne et les fermes connaissent une renaissance due à des considérations écologiques mais également à l'impact de la cuisine du terroir. On recherche désormais la diversité des espèces fruitières, l'importance des arbres à hautes tiges est reconnue comme un pilier de la biodiversité. Les fruits et les plats cuisinés par les pauvres au cours des siècles sont remis au goût du jour et considérés comme des spécialités culinaires. La «fascia», un pain à base de farine de blé et de châtaignes, est aujourd'hui considérée comme une exclusivité alors qu'hier c'était le pain des pauvres – ce qui fait dire à Martino Giovanettina: «Peu de personnes qui mangeaient de la fascia la regrettent alors que de nombreuses personnes qui n'en n'ont pas ou jamais mangé en voudraient!»