Zeitschrift: Historischer Kalender, oder, Der hinkende Bot

Band: 277 (2004)

Artikel: Gemüselehrpfad im Berner Seeland : wo Salat- und Kabisköpfe wachsen

Autor: Hauswirth, Fritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-657647

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. Siehe Rechtliche Hinweise.

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. Voir Informations légales.

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. See Legal notice.

Download PDF: 21.05.2025

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

Gemüselehrpfad im Berner Seeland

WO SALAT- UND KABISKÖPFE WACHSEN

Im grössten Gemüsegarten der Schweiz, im Berner Seeland, erfährt man auf einem Gemüselehrpfad viel Neues über ein tägliches Nahrungsmittel.

Schon im 19. Jahrhundert pflanzten die Bauern im Berner Seeland Gemüse für den Eigenbedarf an. Während des Zweiten Weltkrieges gewann die Gemüseproduktion zur Sicherung der Lebensmittelversorgung stark an Bedeutung. Längst verkauften die Bauersfrauen das nicht selbst konsumierte Gemüse auf den Wochenmärkten der umliegenden Städte. Heute bilden die Anbauflächen im Berner Seeland den grössten Gemüsegarten der Schweiz. Hier werden über 60 verschiedene Frisch-, Lager- und Konservengemüse angebaut. Wer mehr darüber wissen möchte, begebe sich mit dem Velo oder zu Fuss auf den Gemüselehrpfad, den «Gmües-Pfad».

Über 60 Gemüsearten

Der Gemüselehrpfad führt von Kerzers, wo am Bahnhof auch Velos gemietet werden können, nach Ins. Für die Radler sind verschiedene Routen, auch zum Kennenlernen der Umgebung, bezeichnet. Man fährt entlang der signalisierten Strecken auf verkehrsarmen Flurwegen durchs Grosse Moos. Besonders interessante Punkte sind mit Fahnen und Infotafeln markiert. Nach etwa 6½ Stunden – ein-

Kopfsalatpflanzen im Berner Seeland, so weit das Auge reicht (Foto Fritz Hauswirth)

geschlossen eine Mittagspause an einem der Rastplätze – erreicht man auf der grossen, rot markierten Route nach etwa 40 Kilometern wieder den Ausgangspunkt. Diejenigen, die nur einen halben Tag im Seeland verweilen möchten, wählen die kürzere, ungefähr 29 Kilometer lange, grüne Route.

Wer den Gemüsepfad hautnah zu Fuss erleben will, wandert von Kerzers nach Müntschemier (6 km) oder Ins (11 km). Dabei kommt man an über 60 Gemüsearten vorbei. Im August haben zum Beispiel Radieschen, grüner Lauch, Krautstiel, Kopf- und Eisbergsalat, Batavia, Lattich, Gurke, Kohlrabi, Rettich, Zwiebel, Tomate, Zuchetti, Blumenkohl, Fenchel, Karotte, Bohnen und etwa 15 andere Gemüse Hauptsaison.

Rüebli sind die Nummer 1

Beim Wandern auf markierten Flurwegen zwischen den Feldern stösst man immer wieder auf Tafeln, die über einzelne Gemüsearten orientieren. So erfährt man, dass die Karotte in Asien und Europa auch wild vorkommt. Sie weist eine dünne, weissliche, verholzende Pfahlwurzel auf. Im Seeland ist das Rüebli flächenmässig die Nummer 1. Es ist beliebt wegen seines hohen Karotingehaltes: 200 Gramm reichen aus, um den Tagesbedarf an Vitamin A zu decken.

Zwiebeln dagegen enthalten Vitamin C. Man unterscheidet zwischen den schärferen roten und gelben Speisezwiebeln zum Würzen und den milden, süsslichen Gemüsezwiebeln, die hauptsächlich als Kochgemüse genutzt werden. Bei den milden, feinen Schalotten werden sowohl das Laub als auch die lange, birnenförmige Zwiebel verwendet.

Wer weiss schon, dass im Durchschnitt jeder Schweizer pro Jahr 2,14 kg vom bekömmlichen Blumenkohl und 1,54 kg Lauch verzehrt? Lauch übrigens gedeiht nur bei einer Temperatur, die 28 Grad nicht übersteigt. Das und noch vieles mehr lernt man auf dem Gemüselehrpfad, der immer offen ist und an dem von Mitte Mai bis Mitte Oktober Gemüsekulturen in unterschiedlichem Wachstum zu sehen sind.

Grosse Felder mit Rüebli, Kohlräbli, Weisskabis am Gemüselehrpfad (Foto Fritz Hauswirth)

«Der Gemüsepfad – ein einmaliges Erlebnis! Zu Fuss, hoch zu Pferd, mit dem Velo oder den Skates durchs Grosse Moos!» Damit lädt ein Flyer mit informativem Lageplan, der bei Tourismus Biel Seeland gratis erhältlich ist, zum Besuch ein.

Für Auskünfte: Bahnhof Kerzers, Tel. 031 755 51 25; Bahnhof Ins, Tel. 032 313 15 29; Tourismus Biel Seeland, Tel. 032 329 84 84, E-Mail: head@tbsinfo.ch; Kantonale Zentralstelle für Gemüsebau, Ins, Tel. 032 312 91 56