

Die Mirabelle : eine verkannte Spezialität des Baselbiets

Autor(en): **Wunderlin, Dominik**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Baselbieter Heimatblätter**

Band (Jahr): **84 (2019)**

Heft 2

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-860341>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Die Mirabelle – eine verkannte Spezialität des Baselbiets

Dass der Kanton Basel-Landschaft ein Kirschenkanton ist, gehört noch immer zum Allgemeinwissen und eingeschlossen wird hier gerne das Fricktal und das Schwarzbubenland – gewissermassen als Kompensation, dass im Handel oft von den «Basler Kirschen» die Rede ist. Nicht zufällig spielte die Kirsche bei den alten Baselbietern auch um Weihnachten eine grosse, ja magische Rolle, wenn «Chirsipfäffer», ein Kirschenpfannkuchen, gebacken wurde, damit das kommende Jahr ein «Grootjoor» wurde.

Auch andere Früchte wie etwa die Äpfel – man nannte früher den Baselbieter auch gerne den «Schnitzesser» – und die Zwetschgen gedeihen im Baselbiet hervorragend und gehören seit langer Zeit zum Speiseplan. Letztere eignen sich übrigens im Verhältnis 50:50 gut beim «Chirsipfäffer».¹

Wo Zwetschgen sind, werden hierzulande auch die Mirabellen (*Prunus domestica* subsp. *Syriaca*) auch kaum fern sein. Diese überaus süsse, kleine Frucht ist eine Unterart der Pflaume (*Prunus domestica*), also auf Augenhöhe anderer Unterarten wie die Zwetschge (*Prunus domestica* subsp. *domestica*) und die bei uns leider selten gewordene Ziparte (*Prunus domestica* subsp. *Prisca*), aus der der feine «Zibärtli» gebrannt wird.

Keinem anderen als dem grossen schwedischen Systematiker Carl von Linné ist die 1753 erfolgte erste Beschreibung der Pflaume mit ihren sieben Unterarten zu verdanken. Während die Zwetschge dank den Bemühungen von Dora Meier

in Wenslingen mit ihrem Posamenter-Projekt, deren Zwetschgen-Törtli es sogar in den Schweizer Supermarkt geschafft haben und die Hochstammbaum-Kultur gerettet haben, in unserem kulinarischen Saison-Angebot gut verankert ist, gilt dies keineswegs für die Mirabelle. Zu unrecht! Der Verfasser dieser Zeilen ist seit langer Zeit ein grosser Liebhaber der Mirabelle und ihrer Verarbeitung. Ein Eldorado für ihn ist deshalb Lothringen mit der Kapitale Nancy. (Scherz am Rande: Leider verpasste es damals der Liestaler Gastwirt Heini Strübin, 1477 aus der letzten Schlacht gegen Karl den Kühnen nicht bloss die vergoldete Schale nach Hause zu bringen, sondern auch Kerne oder Reiser der Mirabelle.)

Küchenlegende?

Es ist letztlich ungeklärt, ob es sich um eine der zahlreichen Küchenlegenden handelt: Namentlich in der französischen Literatur wird oft berichtet, dass René d'Anjou, «le Bon Roi René», u. a. Herzog von Anjou und von Lothringen, um 1450 die Mirabelle aus der Provence (konkreter aus Mirabeau?) eingeführt hat.² Gerne wird auch darauf verwiesen, dass bei Grabungen im Elsass Prunus-Kerne aus neolithischer und römischer Zeit gefunden worden sind, daraus aber keine Kontinuität abgeleitet werden darf.³ Ursprünglich kommt die Mirabelle aber mit Sicherheit aus Asien (Nordpersien?)

¹ SUTER, Peter: Baselbieter Rezepte. Waldenburg/Arboldswil 1978, S. 13.

² CHRISTNACHER, Frank: Christkindler, Hajbirle & Cie. Histoire des plus beaux fruits d'Alsace. Mulhouse 2011, S. 144f. – L'inventaire du Patrimoine culinaire de la France. L'Alsace. Paris 1998, S. 244.

³ Ebenda.

und dürfte im Spätmittelalter zunächst in Südfrankreich bekannt gewesen sein. Die überaus süsse Frucht, ein Rosengewächs, ist entweder aus einer Kreuzung der Pflaume mit der Kirschkirsche oder aus einer Kreuzung der Pflaume mit dem Schlehdorn entstanden.

Ob dank dem «guten König» oder erst später, zweifellos fand die Mirabelle in Lothringen beste Verhältnisse bezüglich Boden und Klima vor und wurde im Laufe der Zeit zu einem wirtschaftlichen Faktor. Der Anbau des Mirabellenbaums dehnte sich spätestens nach 1871 (Annexion von Elsass-Lothringen durch das Deutsche Reich) nach Osten aus, zuvor aber schon gegen Süden: So taucht im 18. Jahrhundert die Mirabelle auf dem elsässischen Markt auf⁴, und Marguerite Spoerlin führt in ihrem ab 1811 in mehreren Auflagen erscheinenden «Oberrheinischen Kochbuch» bereits fünf Rezepte mit Mirabellen auf.⁵

Zu jener Zeit dürfte auch der Anbau der Mirabelle längst durch das Elsass, aber ebenso rechtsrheinisch gegen Süden vorangeschritten sein, und sich namentlich vom Sundgau auch in der Nordwestschweiz ausgebreitet haben. Genaue Angaben konnten wir bisher nicht beibringen.

Leider lassen zum Beispiel Johannes Kettiger⁶ oder viel später Hans Nebiker⁷ den Mirabellenbaum unerwähnt.

Doch die Mirabelle ist während den wenigen Wochen ihrer Reife (August/September) als Lokalprodukt da – und nicht bloss als Importartikel aus Lothringen (direkte Bahnverbindung!). Das lässt sich auch aus zahlreichen Kochbuch-Editionen wie jene von Jenny Lisa Ebert,⁸ Sophie Wermuth⁹ und J. Huber-Fischer¹⁰ ablesen. In diesen und anderen Kochbüchern finden sich viele Rezepte, vom Einmachen mit und ohne Zucker oder gar mit Branntwein, vom Dörren, von der Verarbeitung zu Konfitüre, aber auch zu Wähen und anderen Gebäcken. Auch in einem handschriftlich geführten, 1871 in einem vornehmeren Basler Haushalt von einer badischen Köchin begonnenen Kochbuch, finden wir Rezepte für Kompott und Einmachen.¹¹

Je näher wir an die Gegenwart herankommen, desto raffinierter werden die Rezepte. In einer Rezeptsammlung der «Erklärung von Bern» werden die Rezepte für Mirabellen-Glace und ein Mi-

⁴ L'inventaire du Patrimoine culinaire de la France. L'Alsace. Paris 1998, S. 244.

⁵ (SPOERLIN, Marguerite), Oberrheinisches Kochbuch oder Anweisung für junge Hausmütter und Töchter, die in der Kunst zu kochen und einzumachen einige Geschicklichkeit erlangen wollen. Mülhausen 1811, passim.

⁶ KETTIGER, Johannes: Landwirthschaftliche Zustände in Basel-Land. Liestal 1857 (21984)

⁷ NEBIKER, Hans: Vorschläge zur Besserung der Existenzverhältnisse der Posamenterbauern im Kt. Baselland. Gutachten erstattet von der Geschäftsstelle der Schweiz. Vereinigung für Innenkolonisation an die «Expertenkommission betr. die Neugestaltung der Bauernbetriebe der Posamenter im Kt. Baselland». Zürich 1928.

⁸ EBERT, Jenny Lina: Die Schweizerköchin. Bern 1870 ff. [Die Urfassung der berühmten «Berner Kochschule».]

⁹ WERMUTH, Sophie: Die junge Köchin. Basel 1899 ff.

¹⁰ HUBER-FISCHER, J.: Neues Schweizer Kochbuch. Reutlingen 1911. (Trotz Verlagsort: Die Herausgeberin war Koch- und Haushaltungslehrerin an der Frauenarbeitsschule Basel.)

¹¹ Privatbesitz Wunderlin.

rabellen-Nest beschrieben.¹² Der Gastro-Journalist Paul Imhof notiert in seinen «Miniaturen» zum kulinarischen Erbe von Basel-Landschaft über den Mirabeln Schnaps, dass er «ein Nischenprodukt kleiner gewerblicher Brennereien»¹³ sei. Mit raffinierten Kreationen aus Baselbieter Küchen überrascht schliesslich Dominik Flammer, Foodscout und Autor kulturgeschichtlicher Werke rund um unsere Ernährung: Einkorn-Griessköpfchen mit Kompott aus getrockneten Mirabellen und Frühlingshonig-Crème mit Mirabellen-Sorbet.¹⁴

Dass sich Imhof und Flammer veranlasst sehen, die Mirabelle ausgerechnet mit Baselland in Verbindung zu bringen, ist kein Zufall. In unserem Kanton wurde nämlich in den letzten Jahrzehnten der Anbau von Mirabellen stark vorangetrieben. Kaum beachtet von der Öffentlichkeit werden heute 88 Prozent der Schweizer Mirabellen in der Nordwestschweiz produziert. Diese gelangen frisch auf den Markt und sind zum raschen Verzehr bestimmt, der kleinere Teil wird weiter verarbeitet, gelangt auch «ins Fass». Es sei aber nicht verschwiegen, dass die einheimische Produktion die Nachfrage nicht decken kann: Seit eh und je ist Lothringen der Lieferant und wird es bleiben. Die dort in Kultur stehenden über 250'000 Bäumen liefern rund 70 Prozent der Weltproduktion. Angebaut werden in Nordostfrankreich ausschliesslich die alte Sorte «Mirabelle de Nancy» und die etwas jüngere «Mirabelle de Metz», während bei uns vor allem neuere deutsche Züchtungen dominieren.

¹² KREBS, Susanna / TEMPELMANN, Yvonne: Die Jahreszeiten-Küche : Früchte und Beeren. Zürich 1988, S. 94 f.

¹³ IMHOF, Paul: Das kulinarische Erbe der Schweiz, Band 2, Basel 2013, S. 168f.s

¹⁴ FLAMMER, Dominik: Dinkelreis & Pfefferchirsi. Vom luzölnarischen Reichtum beider Basel. Aarau 2016, S. 30, 80.

An den Genusswochen 2019

Um die Mirabelle hierzulande bekannter zu machen, hat sich die «IG Baselbieter Genusswochen» entschlossen, das «süsse Früchtchen» zur Spezialität des Jahres 2019 zu erklären. Erfreulicherweise haben eine grosse Zahl von Gastronomen und weitere Institutionen die Initiative aufgenommen und thematisieren zwischen dem 31. August und dem 13. Oktober 2019 die Mirabelle in ihren vielseitigen, oft kreativen Angeboten.

Mit einer Veranstaltung wartet auch die Gesellschaft für Regionale Kulturgeschichte BL auf. Sie entführt allerdings in eine Zeit, als die Mirabelle im Baseltal noch unbekannt war:

Samstag, 21. September 2019:

Auf dem Weg der Mönche – von Bennwil ins Kloster Schönthal/ Langenbruck

Abmarsch in Bennwil: 13.30 Uhr
Fachkundige Führung durch Rémy Suter, Präsident GRK-BL, und Eneas Domeniconi, Vorstandsmitglied GRK-BL.

Unkostenbeitrag: Fr. 20.–

Anmeldung bis 18. September an:
061 931 43 05

www.grk-bl.ch