Silvia Bucher schenkt stolz ihren Zyberli-Sirup aus.

Sirup aus der Urpflaume

Die Bäuerinnen der Genossenschaft Zyberliland aus der UNESCO Biosphäre Entlebuch vermarkten gemeinsam zahlreiche regionale Spezialitäten, insbesondere Gelee, Sirup oder Likör aus den Zyberli-Früchten.

Text: Dominik Flammer Fotos: Samuel Trümpy

Im Entlebuch tragen die Zyberli-Bäume wieder Früchte.

Berühmt ist die Biosphäre Entlebuch dank des Goldes ihrer Bäche geworden, dank ihrer noch immer aktiven Köhler oder auch dank Stefan Wiesner, dem weit über die Grenzen hinaus bekannten Kochavantgardisten aus Escholzmatt. Eine noch relativ unbekannte Entlebucherin ist hingegen die Zibarte, im Dialekt Zyberli genannt. Eine kleine Pflaumenart, von der es eine gelbliche und eine bläuliche Variante gibt und die in der Schweiz seit der Jungsteinzeit vom Menschen genutzt wird. Da ihre Bäume wenig ertragreich sind und die Frucht gerbstoffreicher und deshalb auch weniger süss als Zwetschgen oder Mirabellen ist, wurde sie zusehends verdrängt. In ihrem ganzen Ursprungsgebiet ist sie nur noch vereinzelt zu finden. Ausser im Entlebuch. Hier tragen seit einigen Jahren wieder Dutzende von Zyberli-Bäumen Früchte, auf einem der Höfe der Produzentengemeinschaft Zyberliland sind es bereits rund 60 Stück. Laut den Sagen und Märchen des Entlebuchs waren die Zyberli früher die Leibspeise der Wildmandli und deren Verschwinden ging Hand in Hand mit der Verdrängung dieser Urpflaume. Dank der Wiederanpflanzung können heute genügend Früchte geerntet werden, die von Silvia Bucher auf ihrem Hof in Doppleschwand zu Gelee und zu Sirup verarbeitet werden. «Die Früchte lassen sich kaum vom Stein lösen, weshalb ich sie im Ganzen entsafte.» Rund 120 Kilogramm verarbeitet die Bäuerin jährlich. Verkauft werden die Produkte in regionalen Gasthäusern, in den Läden der landwirtschaftlichen Genossenschaften und vereinzelt auch in Bäckereien. Und vor allem auf den regionalen Märkten, auf denen die Bäuerinnen der Genossenschaft Zyberliland auch ihre Tee- und Suppenkräuter, ihr Dörrobst und viele andere heimische Spezialitäten anbieten.

zyberliland.ch

Dominik Flammer (51) ist Buch- und Drehbuchautor sowie Foodscout und beschäftigt sich seit 30 Jahren mit der Geschichte der Ernährung. Im Mittelpunkt seiner Arbeit steht das kulinarische Erbe des Alpenraums.
publichistory.ch

UNESCO Biosphäre Entlebuch

Fläche:	397 km²
Gemeinden:	7
Einwohner:	17 000

Der südwestliche Teil des Kantons Luzern ist massgeblich durch die UNESCO Biosphäre Entlebuch geprägt. Auf rund 400 Quadratkilometern finden sich mystische Moorlandschaften, idyllische Alpweiden sowie eine artenreiche Tier- und Pflanzenwelt, der internationale Bedeutung zukommt. Von Moorbädern über Märchenpfade bis zu geführten Exkursionen – den Besuchern bietet die Biosphäre Entlebuch Ruhe, Entspannung und vielfältige Freizeitaktivitäten. Neben dem touristischen Angebot zeichnet sich die Region auch durch die Herstellung von regionalen und zertifizierten Produkten aus. Über 500 lokale Erzeugnisse tragen inzwischen das Label «Echt Entlebuch».

biosphaere.ch

SCHWEIZER PÄRKE PARCS REGIONALER NATURPARK

parks.swiss

Fotos: zVg

Eindrückliche Landschaften in der UNESCO Biosphäre Entlebuch.

ANREISE NACH ENTLEBUCH

Ab Basel	1 Stunde 47 Minuten
Ab Zürich	1 Stunde 18 Minuten
Ab Bern	58 Minuten