

Im Dörrfruchtparadies

Himmel, ist das schön hier. Alles leuchtet: zitronengelb bis kupferbraun der Wald, orange-purpurrot das Laub der Kirschbäume, knallblau der Himmel. «Wir haben so ein Glück, dass wir hier sind – ich kann mich fast nicht davon erholen», sagt Astrid Schönenberger. «Uns ist sehr wohl», meint auch Pascal Benninger. Man glaubt es ihnen. Mit ihren drei blonden Kindern sitzen sie in der Sonne vor dem Isletenhof hoch über Sissach. Am Boden räkeln sich die Katzen – es ist so warm, dass die Familie draussen Zmittag isst, November hin oder her.

Alte Hochstammbäume – Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen – stehen auf den Wiesen rund ums Haus. Darunter weiden rotbraune Juraschafe mit einem herrisch blickenden Widder, ein Esel, zwei Pferde, Hühner. Als Pascal und Astrid den Hof vor acht Jahren pachten konnten, waren die Hochstammbäume seit Jahrzehnten nicht mehr geschnitten worden. Pascal begann sie wieder zu pflegen und pflanzte viele junge dazu. «Ich versuche, die Nachteile des Hofes in eine Stärke zu verwandeln», sagt er. «Mit guter Pflege der Bäume, mit dem Bio- und dem Hochstammlabel und den Schafen. Dank ihnen muss ich zwischen den Bäumen weniger mähen.»

Astrid spricht thurgauerisch, nur das «Jä» hat sie vom Baseldeutschen übernommen. Sie ist ehemalige Primarlehrerin und arbeitet vierzig Prozent bei Pro Natura Baselland. Pascal hat sein Berndeutsch behalten. Der ehemalige Maschinenbauingenieur führt den Hof. Um Hausarbeit und Kinder kümmern sich beide – heute Morgen hat Pascal die Schulklasse sei-

nes Sohnes beim Eislaufen begleitet und anschliessend die Pizza fürs Zmittag gemacht.

Der grösste Teil des Obstes wird in einer Trocknerei im Kanton Luzern gedörrt – die Trocknereien in der Region sind zu klein für die vielen Kirschen von Isleten, die nach der Ernte schnell verarbeitet werden müssen. Die Dörrkirschen sind eine Spezialität des Hofes: klein, schwarz und zuckersüss. Auch die säuerlichen Zwetschgen seien sehr beliebt, sagt Astrid. Das Verfahren mit trockener, aber nur 30 Grad warmer Luft schont die Früchte und erhält ihren Geschmack. Aus dem Rest der Ernte wird in Sissach Schnaps gebrannt, und diesen Sommer haben Pascal und Astrid auch noch mit Konfitüre- und Kompottkochen angefangen. Einen grossen Teil der Obstprodukte und des Schaffleisches vertreiben sie per Post direkt vom Hof. Auf dem Couvert der KundInnenpost ein schwarzes Schaf, das aus der Reihe tanzt.

«Als ich mit der Landwirtschaft anfang, wollte ich nichts mehr mit Maschinen und dem Staat zu tun haben», erzählt Pascal. «Inzwischen bin ich froh um die staatlichen Direktzahlungen.» Auch Astrid findet es gut, «dass es heute möglich ist, ökologisch zu bauern und trotzdem davon leben zu können». Auch die Vögel sind glücklich: Sechs Spechtarten, Trauerschnäpper, Goldammer und Gartenrotschwanz leben in den Obstgärten.

Und die Maschinen? Auf dem Hof gibt es heute zwar einen Traktor, aber immer noch kein Auto. Darauf ist die Familie stolz. *Bettina Dyttrich*