

---

## Medienmitteilung aus der Stadt Altstätten Nr. 61

Datum 6. Juli 2023

### Die Vitaminbomben vor der Haustür

**Altstätten – Corina und Ernst Leibundgut bringen die süssen Heidelbeeren in die Region und verfügen damit Besucherinnen und Besucher am nächsten Buuremaart im Städtli.**

Plopp, plopp. Nacheinander kullern die blauen Beeren ins Körbchen, das Corina Leibundgut an einem Lederriemen um die Hüften trägt. Behutsam umschliesst die Bäuerin die Doldentrauben und steift die Blaubeeren geschickt von den kleinen Stielen ab und achtet darauf, die kleinen und weissen Beeren nicht zu berühren. «Die kappen die Pflückerinnen dann morgen oder in den nächsten Tagen», sagt sie lächelnd. Über 200 Hände helfen ihr und ihrem Mann Ernst Leibundgut in den nächsten drei Wochen frühmorgendlich die blauen Beeren zu ernten.

Von Ende Juni bis etwa Mitte Juli reifen die blauen Beeren auf dem Feld von Leibundguts entlang der Strasse nach Kriessern. Im Jahr 2010 pflanzte Ernst Leibundgut die ersten Sträucher der amerikanischen Kulturheidelbeere. Im Unterschied zur europäischen Wald-Blaubeere reifen die Früchte in dicken Doldentreiben, sind grösser und fester und besitzen ein weisses Fruchtfleisch. Ernst Leibundgut kam darauf, als er ein Saatgut suchte, das sauren Boden mag. «Und eigentlich hätte ich meine Pläne auch wieder verworfen, wäre da nicht ein regionaler Gemüsehändler gewesen, der heimische Blaubeeren suchte», sagte der Bauer schmunzelnd. Und ergänzt: «So versuchte ich es einfach mal.» Das war dazumal auf seinem Hof im Burst, wo die Stauden in grossen Pflanzentöpfen keimten.

### Das süsse Geheimnis

Doch bald erkannte Ernst Leibundgut, dass die Sträucher in den Töpfen nicht natürlich gedeihen. Heidelbeeren bilden bodennahe Ausläufer und lieben feuchte Böden, die reich an organischem Material sind. Auch nehmen sie über die Wurzeln Wasser auf und tauschen darüber Nährstoffe und Informationen mit benachbarten Pflanzen aus. Daher beschloss der Bauer auf seinem Boden an der Kriessernstrasse ein zweites Feld anzulegen. Hier, wo in der Blütezeit der Schollenmühle Torf abgebaut wurde, ist der Boden sauer, gleichmässig feucht und locker – also optimal für die Heidelbeeren. «Und das schmeckt man. Die Beeren sind süsser und aromatischer als jene aus dem Topf», sagt Ernst Leibundgut. Und fügt lächelnd hinzu: «Und vermutlich ist das auch das Geheimnis unserer lieb gegessenen Beeren.»

Vielleicht ist da aber noch ein anderes: Leibundguts verzichten auf chemische Spritzmittel. Gegen die Blattläuse und Spinnmilben, bedienen sie sich natürlichen Helfern: Marienkäferlarven vertilgen die Schädlinge äusserst gerne und effektiv. Daher finden sich zwischen den Heidelbeerstauden kleine Holznester für die nützlichen Vielfresser. Und auch beim Langzeitdünger setzen die Bauern auf möglichst naturbelassene Produkte und benetzt werden die Stauden ausschliesslich über eine Tropfbewässerung.

Darüber hinaus jäten Corina und Ernst Leibundgut nur von Hand, um die feinen Wurzeln nicht zu verletzen und kappen die Triebe über die Wintermonate ebenso in zeitaufwändiger Handarbeit. «Dann wird einem immer wieder bewusst, wie wundersam die Stauden sind», sagt Ernst Leibundgut demütig. «Da ist nur Holz, weit und breit, und knapp vier Monate später wachsen daraus solch süsse Früchte. Das fasziniert mich immer wieder.»



## Gaumenfreuden am Buuremaart

Wie aromatisch – und verführend – die heimischen Vitaminbomben sind, können Altstätterinnen und Altstätter am nächsten Samstag, 8. Juli am Buuremaart testen: Corina Leibundgut ist da mit einem Stand voller Heidelbeeren. Vielleicht ist die umtriebige Bäuerin einigen Marktbesuchenden bekannt: Bereits zweimal zog sie mit ihren Pferden und den kleinen strahlenden Gästen auf deren Rücken durch die Marktgasse – und ein weiteres Mal folgt im August. Wer die süssen Beeren ein andermal geniessen möchte, findet sie ebenso in der Früchteablage von Segmüllers Genüsslichkeiten.

Neben den heimischen Blaubeeren verlocken am nächsten Buuremaart auch zarte Rahmtäfel von Caramel Puur, feine Köstlichkeiten von Rita Zünd oder süsses Fruchtleder von Regula Eggenberger. Diejenige, die's lieber herzhaft mögen, gönnen sich einen saftigen Wagyu-Burger vom Genuss Puur oder einen rezenten Alpkäse vom Heiterhof. Auch während den Sommerferien bieten hiesige Produzenten und Handwerkskünstler heimischen Genüsse und schönes für Heim und Garten feil. «Die Besucherinnen und Besucher finden während dieser Zeit feine Märkte mit einem erlesenen Sortiment», sagt Marktorganisatorin Simone Mächler-Fehr. «Wir möchten die Einwohnerinnen und Einwohner auch während den vielleicht ruhigeren Wochen ins Städtli locken und sie dazu verleiten, sich hier mit Freunden auf einen Schwatz zu treffen und ein Glacé zu schlecken», ergänzt sie mit einem Augenzwinkern.

Die Marketingfachfrau belebt den Buuremaart seit letztem Jahr im Auftrag der Stadt. Die Aufwertung des Marktes ist Teil des Projektes Altstadtentwicklung, das die Altstadt als Treffpunkt und Flaniermeile stärken möchte.



In Handarbeit: Corina Leibundgut streift die heimischen Blaubeeren behutsam von den kleinen Stielen. Eingespieldes Team: Der Berner Sennenhund Vito begleitet Corina Leibundgut meist bei der Ablade.

