

4 | **Baselbiet****THE BUSERS****Hexenküche**

Löwenzahn-Senf, Tannen-Gelee und Arnika-Balsam. Herzlich willkommen in Busers Versuchsküche. Das Abenteuer im kanadischen Hinterland hat unsere Teller erreicht.

Eigentlich wollten wir in unserem Kanada-Jahr so rasch wie möglich selbst gezeugenes Gemüse essen, wenn das nur so einfach wäre... Seit Monaten pflegen und hegen wir unseren Garten. Bereits im März haben wir die ersten Samen gezogen, in der Stube grossgepöppelt, sorgfältig an die kühlen Temperaturen draussen gewöhnt und schliesslich Ende Mai, nach dem letzten offiziellen Frost, ins Aussenbeet gepflanzt. Sie haben überlebt, die Pflänzchen, was aber nicht heisst, dass wir bald auch ernten werden. Wir haben nämlich das Klima hier im kanadischen Cariboo zünftig unterschätzt! Ja, es gibt einen Grund, warum hier oben nur wenige Gemüsebauern heimisch sind: Die Wachstumsperiode ist schlicht zu kurz. Tagsüber ist es zwar angenehm warm, die Nächte sind aber auch Mitte Juni noch so kalt, dass unsere Pflanzen regelmässig schockgefroren werden, von erfolgreich Wachsen ist noch keine Rede. Na ja, wir glauben immer noch an unser Gartenmotto «survival of the fittest» – der Stärkste überlebt. Es braucht einfach etwas mehr Geduld.

Bis es so weit ist, bedienen wir uns im Wald. Alles im Supermarkt einzukaufen wäre ja langweilig und schliesslich sind wir nach Kanada gekommen, um Neues auszuprobieren. Wir befinden uns hier in einem Gebiet, in dem die Natur noch unberührt ist, wild, wo im Wald alle möglichen Kräuter wachsen, die man essen oder zu medizinischen Zwecken verarbeiten kann. Sofern man natürlich weiss, welche denn geniessbar sind. Keine Angst, in dieser Hinsicht sind wir vorsichtig, es wird nur ausprobiert, was andere zuvor erfolgreich getestet haben.

Angefangen beim Klassiker Löwenzahn. Einer unserer Favoriten im Wildgarten. In der Schweiz hatten wir die Pflanze kaum beachtet, wenn aber die Blütenblätter erst mal gezipft sind (eine Heidenbüez!) lässt er sich zu allem Möglichen verarbeiten: Löwenzahn-Gelee (schmeckt wie Honig), Löwenzahn-Senf (ist unglaublich würzig und scharf!) oder Löwenzahn-Sirup (sollte man erst in die Glasflasche füllen, wenn er kalt ist, sonst zerspringt die Flasche und man macht alles noch einmal). Unser zweiter Favorit: Arnika. Die leuchtend gelben Blumen wachsen hier ebenfalls sehr häufig und duften hervorragend nach Orange. Als Balsam wird der Arnika nun fleissig auf Schürfwunden und Mückenstiche gestrichen. Espenblätter-Tee gegen Heiserkeit würden wir hingegen nicht weiterempfehlen, schmeckt bitter und nützt nichts, das mitgebrachte Ricola ist da viel besser.

Wann immer wir in den Wald gehen, haben wir nun ein Säckchen dabei, in dem wir stets was Neues heimtragen. Heute waren es frische Tannen-Schösslinge. Diese werden demnächst zu einem Gelee verkocht. Soll man mit Ziegenkäse essen. Wir werden es ausprobieren.

Journalistin Esther Buser und ihr Mann Roland sind von Sisach in die kanadische Wildnis gezogen. Sie verbringen ein Jahr auf einer Husky-Ranch in der Nähe der Ortschaft 100 Mile House, BC. Sie berichten gelegentlich in der «Volksstimme» von ihren Abenteuern.