

Abschneiden, bis das Wachsen verleidet

Leberberg Im Wald werden die Neophyten von Hand und mit viel Fleiss bekämpft

VON RAHEL MEIER (TEXT UND FOTOS)

«Der Einsatz von Glyphosat zur Bekämpfung von Neophyten muss nicht sein.» Thomas Studer ist Forstbetriebsleiter des Forstbetriebes Leberberg und Kantonsrat (CVP). Seine Haltung hat er in der Kantonsratsdebatte, in der es um ein totales Verbot für das Herbizid ging, in aller Deutlichkeit erklärt. Doch die Solothurner Kreisbauämter dürfen weiter Glyphosat zur «Einzelstockbehandlung von Neophyten» benutzen. Es solle, so der Kantonsrat, auf Glyphosat verzichtet werden, sobald alternative Bekämpfungsmethoden zur Verfügung stehen, die bei verhältnismässigem Aufwand den gleichen Erfolg bei der Bekämpfung von Neophyten versprechen.

Immer wieder zurückschneiden

«Wir dürfen im Wald schon lange keinerlei Chemie mehr einsetzen», so Studer. Einzige Ausnahme sei der Einsatz von Insektiziden am geschlagenen Nutzholz, als Vorbeugung gegen den Nutzholzborkenkäfer. Darum gehe der Forstbetrieb die Problematik ganz anders an. Neophyten auszurotten gelinge vor allem, wenn man Geduld habe. «Den Knöterich beispielsweise muss man immer und immer wieder zurückschneiden. Bis er genug hat.» Das tönt einfach, ist aber arbeitsintensiv. Kleinere Standorte mit Neophyten werden von den Angestellten des Forstbetriebes selbst bearbeitet. Bei grossflächigen Standorten helfen oftmals Schulklassen, die einen Arbeitseinsatz leisten möchten, oder «pro Work» aus Grenchen.

«Wir haben hier nicht Neues erfunden», so Studer. «Auch andere Forstbetriebe arbeiten in dieser Art und Weise.» Dass es funktioniert, kann Studer an einem Standort im Känelmoos zeigen, der ursprünglich auf einer Fläche von rund 200 Quadratmetern mit Japanischem Knöterich überwachsen war. Nun sind es noch 40 Quadratmeter. Zwar sind die Wurzeln immer noch im Boden, aber weil in der Zwischenzeit Brennesseln gewachsen sind, ha-



Wo einst der Knöterich wucherte, wachsen jetzt Brennesseln.

ben die kleinen Knöteriche zu wenig Licht und wachsen nicht mehr. «Das ist unser Rezept. Wir schaffen ein Milieu, das den lichthungrigen Neophyten entgegenwirkt. Schatten, Schatten und nochmals Schatten.» Andere Pflanzen werden ausgerissen oder ausgestochen. «Wir haben mit unseren Methoden schon viel erreicht.»

Weil das Bekämpfen der Neophyten so arbeitsintensiv ist, können die Forstbetriebe beim Amt für Wald, Jagd und Fischerei dank des Förderprogramms Wald um Subventionen nachfragen.

41 Standorte

Im Leberberger Wald hat es Stand Juli 41 Standorte mit Neophyten. Häufig sind es der Japanische Knöterich, Riesenbärenklau, Kirschlorbeer oder Goldruten. Dazu kommen aber auch immer wieder neue Pflanzen. So

machen den Forstleuten zurzeit das Einjährige Berufkraut und Henrys Geissblatt Sorge. Noch nie von diesen Pflanzen gehört? Neophyten verbreiten sich so schnell, dass auch die Behörden Mühe haben, Schritt zu halten. Im offiziellen Praxisratgeber zur Bekämpfung von Neophyten des Kantons Solothurn, sind diese beiden Pflanzen auf alle Fälle (noch) nicht erwähnt.

Neophyten kommen gehäuft entlang von Strassen, Wald- und Bachrändern vor. Trotz aller Aufklärung und der Möglichkeit, das Grünut via Grünabfuhr zu entsorgen, sind diese Orte immer noch beliebt, wenn es darum geht, Grünabfälle aus Privatgärten zu entsorgen. «Ein grosses Problem ist auch das Verschieben von Humus», meint Studer. Das zeige sich beispielsweise in Gruben, die aufgefüllt wurden. Zudem gelangt das Samengut an den Reifen von Fahrzeugen haftend in den Wald.

EINJÄHRIGES BERUFKRAUT

Verbreitet sich rasend schnell

Das Einjährige Berufkraut wurde im 17. Jahrhundert als Zierpflanze nach Europa gebracht. Sie wird heute nicht mehr als Gartenpflanze angeboten, hat sich aber längst in der Natur breitgemacht und besiedelt Ruderalflächen. Das Einjährige Berufkraut wird ab und zu auch mit den Kamillen verwechselt. Will man die Verbreitung stoppen, muss die Pflanze noch vor der Samenbildung ausgerissen werden. Die Pflanzen dürfen nicht im Garten oder am Feldrand kompostiert werden. Der Forstbetrieb Leberberg bekämpft diesen Neophyten nicht mehr, weil er flächendeckend vorkommt und sich rasend schnell verbreitet. (RM)



HENRYS GEISSBLATT

Schlingt sich um Bäume und zerstört sie damit

Henrys Geissblatt ist ursprünglich in China heimisch. Seine Samen werden oft von Vögeln weitergetragen. Die Pflanze kann sich aber auch mit kriechenden Trieben ausbreiten. Als Bekämpfung kommt nur das Ausreissen in Frage. Pflanzen, die bereits an einem Baum hochgewachsen, sollte man abschneiden und wenn nicht anders möglich am Baum vertrocknen lassen. Die Pflanzen dürfen nicht im Garten oder am Feldrand kompostiert werden. Im Leberberger Wald wurden Hunderte dieser Pflanzen ausgerissen und auf Haufen geschichtet. (RM)



NACHRICHTEN

MESSEN

Erschliessungsplan für Dorfplatz aufgehoben

Im Jahr 2007 wurde ein kantonaler und kommunaler Erschliessungsplan für die Neugestaltung des Dorfplatzes in Messen genehmigt. Dieser weist aus heutiger Sicht der Gemeinde und auch der kantonalen Denkmalpflege für den geschützten Ortskern von Messen eine zu grosszügige Gestaltung des Dorfplatzes auf. Ausserdem lassen sich die vorgesehenen Bushaltestellen nicht behindertengerecht realisieren. Aus diesem Grund wurde beantragt, den Erschliessungsplan Gestaltung Dorfplatz aufzuheben. Die betroffenen Strassen- und Platzflächen, welche mit der Aufhebung aus dem Planungssperimeter fallen, werden wieder der Kernzone zugewiesen. Für die Ortsdurchfahrt (westlicher Teil Hauptstrasse) bleibt der Erschliessungsplan aus dem Jahr 2007 weiterhin gültig. (RM/RRB)

AESCHI/BOLKEN

Abrechnung Strassensanierung

2016 und 2017 wurden die Bolkenstrasse in Aeschi und die Aeschistrasse in Bolken saniert. Aus Gründen der Verkehrssicherheit und auf Begehren der Einwohnergemeinden Aeschi und Bolken wurden bei der Strassensanierung Anpassungen an Einfriedungen gemacht. Zudem wurde die Kantonsstrasse auf 6,5 Meter verbreitert, sodass das Kreuzen von Lastwagen und Bussen möglich ist. Genehmigt war ein Kredit von insgesamt 1,5 Mio. Franken. Weil die Baumeisterarbeiten günstiger vergeben werden konnten und der Koffer nur teilweise ersetzt werden musste, wurden insgesamt 440 000 Franken eingespart. Die Gemeinde Aeschi muss 115 556 Franken an die Arbeiten zahlen; die Gemeinde Bolken 187 289 Franken. Der Regierungsrat hat die Abrechnung genehmigt. (RM/RRB)

Ein berühmter Käser in Oberwil

Bucheggberg Der dritte Buechibürger Träff führte 80 Interessierte zu Kirche und Käserei in Oberwil.

VON MARLENE SEDLACEK (TEXT UND FOTO)

Es herrscht Hochbetrieb, abends um halb sieben in der Käserei Oberwil. Zwei Jungs bringen ihre Milchkannen mit dem Traktor. Die Lieferantenummer im Computer eingeben, die Kannen öffnen, mit dem Ansaugstutzen die Milch in die Waage saugen, die Deckel wieder auf die Kannen stecken. Alle Handgriffe sitzen. Kaum sind die Jungs weg, kommt der nächste Bauer angefahren. «15 Lieferanten bringen noch Milch in die Chäsi», erzählte Werner Ramser, Präsident der Käsegenossenschaft. Interessiert lauschten die rund 80 Anwesenden seinem Exkurs in die Geschichte der Käseproduktion in Oberwil. Im Mai 1850 wurde die Käsegenossenschaft gegründet. Damals produzierte man den Käse in gemieteten Räumen. 12 Franken betrug die Miete im Jahr, zitierte Ramser aus dem ersten Protokoll. Bereits zwei Monate später gab es einen Fall von gepanschter Milch. «Der Melker musste dafür den Kopf hinhalten, der Bauer kam ungeschoren davon», entnahm Ramser den Aufzeichnungen.

Vertrauen in den Käser

1910 wurde die Käserei für 78 000 Franken am heutigen Standort gebaut. 1969 begann die Ära der Familie Beer. Sie brachten die Einrichtungen auf den neuesten Stand. Nach der letzten Lebensmittelkontrolle vor acht Jahren entsprach jedoch nichts mehr den Hygienevorschriften, so Ramser.

Die Genossenschaft stand vor der Entscheidung, den Betrieb zu schliessen oder umzubauen. Dies zu einem Mehrfachen der damaligen Bausumme,



Besuch in der Käserei Oberwil.

nämlich für 1,6 Mio. Franken. Die Genossenschaft entschied sich für Letzteres. «Wir haben mit Jakob Beer einen ausgezeichneten Käser», begründete Ramser den Entscheid. Beer hat mit seinem Käse europaweit Preise gewonnen.

Emmentaler als Spezialität

Jakob Beer, Käsermeister mit Leib und Seele, führte die Besucher durch seinen Betrieb und erklärte, wie der Käse entsteht. Seine Spezialität ist Emmentaler AOP. Die Milch kommt von Kühen, die mit Heu oder Gras gefüttert werden. Silomilch nimmt er keine an. Neben Emmentaler stellt Beer 17 andere Sorten her.

Im Keller konnten die Besucher einen Augenschein nehmen. In Reih und

Glied liegen die Laibe in den Regalen. Kümmelkäse, eine Sorte mit Chilischoten oder der schwarze Aschenputtelkäse. Die mächtigen Emmentalerlaibe reifen bis zu zwei Jahre lang. Die Besucher durften eine Kostprobe von einem knapp zweijährigen und einem jungen Käse probieren, um den Unterschied zu schmecken.

Bewegte Geschichte der Kirche

Von der Käserei ging es zur Kirche hoch. Martin Schoch, Betreuer des Bezirksarchivs in der Stiftung Schloss Buchegg, erzählte von ihrem Werdegang. «Wann genau die erste Kirche hier erbaut wurde, weiss man nicht», sagte Schoch. Vermutlich bereits im 7. oder 8. Jahrhundert. Im Lauf der Zeit riss man die Kirche ab, erbaute sie neu

oder baute sie um. Mehrmals fiel sie dem Feuer zum Opfer.

Bei Ausgrabungen entdeckten Archäologen einige Kuriositäten. So waren für die erste Holzkirche vier mächtige Pfähle als Fundament in den Boden gerammt worden. Für einen Neubau riss man diese Pfähle aus. Die Löcher wurden gefüllt mit Bauschutt von den Römern. Man fand Tonscherben und Ziegel darin. Weiter kam eine Glockengiesserei zum Vorschein. Dummerweise schuf man einmal eine zu grosse Glocke, die nicht in die Kirche passte. Deshalb entstand der Glockenstuhl ausserhalb der Kirche. Seltsam sei auch, erzählte Schoch, dass man bei den Ausgrabungen des Friedhofs praktisch nur Männer fand. Wo die Frauen und Kinder sind, wisse man nicht.