



Wilde Rosen

Text – ANNA-SOPHIE HERBST / Bild – LEA REUTIMANN

Rot und verlockend:
Hagebutten sind die Sammel-
nussfrüchte von Wildrosen.



Im Jurapark Aargau wachsen 23 verschiedene Arten von Wildrosen, darunter auch Seltenheiten. Die stacheligen Pflanzen sehen nicht nur schön aus, sie sind auch wichtige Indikatoren für die Biodiversität.



DENSBÜREN – Mit einem kleinen Stück Millimeterpapier in der Hand beäugt Anja Trachsel den Griffelkanal einer Hagebutte. Davor hat sie diese mit einer Rasierklinge quer durchgeschnitten, um den Blick auf den schmalen, dunklen Kanal freizulegen, dessen Durchmesser sie jetzt misst. Obwohl «messen» schon fast zu viel gesagt ist. Der Umweltwissenschaftlerin und Projektleiterin Natur und Landschaft im Jurapark Aargau reicht es, zu wissen, ob der Griffelkanal schmaler, breiter oder genau einen Millimeter breit ist. Anhand dieser und weiterer Merkmale kann sie eingrenzen, von welcher Wildrosenart die Hagebutte stammt. Insgesamt gibt es in der Schweiz 34 verschiedene Arten von Wildrosen, davon sind mindestens 23 auch im Jurapark zu finden. Diese regional vorkommenden Arten zu fördern, ist Ziel des Wildrosen-Projekts, das Anja Trachsel leitet.

FUTTERQUELLE UND VERSTECK

Im Gegensatz zu ihren gezüchteten Schwestern, die dank üppigen Blüten und kräftigen Farben ein beliebtes Geschenk darstellen und die Liste der meistverkauften Schnittblumen anführen, kommen die Wildrosen mit ihren fünf Blütenblättern pro Blüte fast schon unscheinbar daher und werden vielleicht auf den ersten Blick nicht einmal als Rose wahrgenommen – wie die auf Jasskarten abgebildeten Blumen, die wenig Ähnlichkeiten haben mit dem Bild, das wir von einer «typischen» Rose haben. Dabei hätten die wilden Verwandten der Kulturrosen die Aufmerksamkeit eindeutig verdient: «Wildrosen sind sehr wertvoll für die Biodiversität», erklärt Anja Trachsel und zeigt auf den Fuss eines Rosenstrauchs. Dort sind die dicken, stacheligen Äste eng ineinander verschlungen. Ein sicherer Rückzugsort für Kleinsäuger, denn für deren Feinde gibt es kein Durchkommen. Und dann sind da die Blüten, die unzählige Insekten nähren, und natürlich die Hagebutten, die Säugtieren und Vögeln den ganzen Winter lang als reichhaltige Nahrungsquelle dienen.

Um das Bestehen und die Vielfalt dieser wertvollen Gewächse zu sichern, wurde 2016 im Jurapark das Wildrosen-Projekt ins Leben gerufen. Damit verfolgen die Projektmitarbeitenden drei konkrete Ziele: Bestehenden Pflanzen sollen gepflegt und erhalten werden, seltene und gefährdete Arten sollen beson-

ders unterstützt werden, und zur Förderung der regionalen Biodiversität soll die Wildrosenvielfalt zudem durch gezielte Pflanzungen gestärkt werden. An dieser Stelle betont die Projektleiterin, dass es nicht darum gehe, einfach möglichst viele Rosen anzupflanzen. Da man die in der Region natürlich vorkommenden Arten fördern wolle, werde auch speziell auf die regionale Herkunft des Pflanzgutes geachtet. Soll heissen: Arten aus fremder Herkunft sind tabu. Deshalb arbeitet das Projekt mit einer spezialisierten Gärtnerin zusammen, die aus Hagebutten aus dem Park neue «Jurapark-Rosensträucher» zieht. Diese können dann an geeigneten Standorten innerhalb des Parks angepflanzt werden, zum Beispiel in Hecken, auf Weiden oder an Waldrändern. Selbst auf den kargen Felsen des Kettenjuras gedeiht die genügsame Wildrose. «Auch für andere Regionen in der Schweiz sind Wildrosen regionaler Herkunft in spezialisierten Gärtnereien erhältlich», fügt Anja Trachsel später an.

«Wildrosen sind sehr wertvoll für die Biodiversität.»

Damit die Wildrosen im Park gefördert werden können, mussten Anja Trachsel und ihr Team erst einmal herausfinden, welche Arten von Rosen überhaupt zu finden sind, wo sie wachsen und wie häufig sie sind. Dafür erstellten sie – mit der Hilfe von freiwilligen Helfern aus der Bevölkerung und der kantonalen Botanikgruppe – ein Wildroseninventar.

Anhand dieser Daten, welche die Freiwilligen 2016 und 2017 in insgesamt mehr als 1000 Arbeitsstunden zusammentrugten, wurden neun juratypische Wildrosenarten ausgesucht, die seither vermehrt und angepflanzt werden. Darunter auch die potenziell gefährdete *Rosa rubiginosa*, die Wein-Rose. Seit Beginn des Projektes konnten schon über 400 neu gezogene Jurapark-Rosen der Natur überlassen werden und bieten seither Schutz und Nahrung für unzählige Lebewesen. Weiter definierte das Projektteam 14 Fördergebiete, in denen besondere Wildrosen vorkommen. Damit seltene und gefährdete Arten an diesen Standorten auch erhalten bleiben und optimal gedeihen können, trat Anja Trachsel mit Förstern und Landwirten in Kontakt, um sie auf die raren Schätze aufmerksam zu machen und sie dazu zu ermutigen, den Pflanzen das Leben möglichst einfach zu machen. Dazu gehört zum Beispiel, Waldränder auszulichten, damit die Rose mehr Sonnenlicht abbekommt. Ausserdem sollten sie möglichst nicht zurückgeschnitten werden, denn Rosen wachsen nur sehr langsam.



Im Dienst der Rose: Projektleiterin Anja Trachsel.



Unverzichtbar: Rasierklinge und Millimeterpapier.



Innenleben: die haarigen Kerne der Hagebutte.

BLÄTTER UND STACHELN

Die Bestimmung von Wildrosen ist nicht ganz einfach, denn die Arten ähneln einander oft sehr und vermischen sich teils auch untereinander. Einige wegweisende Merkmale gibt es aber trotzdem und jeder Bestimmungsprozess beginnt in der Regel damit, dass man sich den Rosenstrauch als Ganzes ansieht, denn schon bei Grösse und Wuchsform gibt es Unterschiede. Als Nächstes werden die Blätter am Stängel und die Kelchblätter genauer betrachtet. Wie sind diese geformt? Ist die Oberfläche glatt oder behaart? Auch die Form der Stacheln kann bei der Bestimmung helfen, ebenso die des Fruchstiels. Über die Form und Farbe der Blüten lassen sich zwar auch einige Rückschlüsse ziehen, viel hilfreicher bei der Bestimmung sind allerdings die Hagebutten, die in verschiedensten Grössen, Formen und Rottönen vorkommen und teils gar mit gut sichtbaren Drüsen übersät sind. Ist auch beim Anblick der roten Früchte noch nicht klar, um welche Art von Rose es sich handelt, wird die Hagebutte aufgeschnitten und der Griffelkanal gemessen. Unverzichtbare Helfer für die Bestimmung sind darum eine Botaniklupe, eine Rasierklinge und Millimeterpapier.

Den stacheligen Schönheiten wird im Jurapark Aargau ein grosses Mass an Aufmerksamkeit und Zuwendung gewidmet. Möglich macht das die Tatsache, dass das 241 Quadratmeter grosse Gebiet die Bezeichnung «regionaler Naturpark von nationaler Bedeutung» trägt. Ein solcher zeichnet sich laut Bundesamt für Umwelt (BAFU) aus durch «schöne Landschaften, eine reiche Biodiversität und hochwertige Kulturgüter». Um diese Werte zu erhalten, erhält der als Verein organisierte Jurapark Aargau sowohl finanzielle Mittel vom BAFU, von den Kantonen Aargau und Solothurn sowie von den einzelnen Parkgemeinden als auch zweckgebundene Stiftungsgelder. Diese Gelder werden in verschiedenste Projekte investiert, zum Beispiel zur Förderung der nachhaltigen Wirtschaft in der Region, zur Aufwertung von Lebensräumen von einheimischen Tier- und Pflanzenarten oder zur Sensibilisierung der Bevölkerung im Park wie auch der Besucher von ausserhalb.

«Oft sind es einfache Massnahmen, die eine grosse Wirkung haben können», sagt Anja Trachsel. Und sie erklärt, dass die Anhäufungen aus Steinen, Ästen oder Tonziegeln, die hier im Tognet im aargauischen Densbüren über die Weiden und Wiesen vom Bio-Landwirt Martin Riedwyl verstreut sind, Lebensräume bieten für Wildbienen, Wiesel und andere Kleintiere. Die Einwohner und Bauern der Parkgemeinden für die Bedürfnisse ihrer tierischen Mitbewohner zu sensibi-

lisieren und sie zu ermutigen, in Gärten und auf Weiden und Wiesen solche Strukturen zu errichten, gehört auch zu den Aufgaben der Projektleiterin. Ihr Blick ist geschärft darauf, lebensfreundliche und aufwertungsbedürftige Elemente in der Umgebung auszumachen – auf der Fahrt durch die Dörfer macht sie beispielsweise auf einen Steingarten aufmerksam. Dieser wirkt nicht nur fremd im idyllischen Dorfbild, sondern ist für die meisten Insekten und Kleintiere ein lebensfeindlicher Fleck in der Landschaft.

TEE UND PULVER

Anja Trachsel pflückt eine saftige Hagebutte von einem voll behangenen Rosenstrauch. Das orange Fruchtfleisch quillt aus der aufgeplatzten Haut heraus und verströmt einen betörenden Duft. Kein Wunder, sind die roten Sammelnussfrüchte auf dem Esstisch beliebt als Konfitüre. Weniger beliebt sind hingegen die vielen Kerne im Inneren der Hagebutte, die mit unzähligen kleinen Härchen überzogen sind. Diese Nüsschen sind die eigentlichen Früchte der Wildrose und mit etwas Zeit und Geduld lassen auch sie sich zu einem Tee oder Pulver verarbeiten, das ins Joghurt oder Müesli gemischt werden kann. Und als hausgemachtes Juckpulver spielen die Kerne oftmals eine zentrale Rolle in Erinnerungen an Streiche aus Kindertagen.

«Ich verspüre immer ein grosses Gefühl von Dankbarkeit, wenn ich draussen von den Hagebutten naschen kann», sagt Anja Trachsel. Und sie hält dazu an, beim Pflücken stets auch an all die Tiere zu denken, für welche die Hagebutten den Winter hindurch eine wichtige

Nahrungsquelle sind. Schliesslich ist es die Rücksicht auf die Bedürfnisse der grossen und kleinen Lebewesen, mit denen sich der Mensch die Erde teilt, die für ein nachhaltiges Zusammenleben nötig wäre. ●

ANNA-SOPHIE HERBST ist transhelvetische Redakteurin. Als Kind hat sie einmal – erfolglos – versucht, aus den Wildrosen ihrer Grossmutter Parfum herzustellen.

LEA REUTIMANN ist freischaffende Fotografin aus Winterthur und fand's toll, in der Coronazeit mal wieder ein schönes Outdoorstudio über dem Nebelmeer zu haben. leareutimann.ch

Jurapark-Exkursionen

Unter den vielen Veranstaltungen im Jurapark sind auch immer wieder geführte Exkursionen, Spaziergänge und Streifzüge zu verschiedenen Themen. Ein Blick auf die Webseite lohnt sich – ein Besuch mit kundiger Führung umso mehr! jurapark-aargau.ch

«Oft sind es einfache Massnahmen, die eine grosse Wirkung haben.»



Kulinarische Wanderung

Vorbei an Bauernhöfen mit ihren Hofläden, über saftige Wiesen und Hügel, zu den Brennereien und Weingütern, deren Reben bis zum Horizont reichen. Bereits dieser Anblick lädt zum Geniessen ein. In Reih und Glied stehen sie da, die Weinreben des Juraparks. Ganz ruhig und still. Kein Windstoss scheint sie zu beeindrucken. «Genussstrasse» nennt sich der Weg, der an ihnen vorbei und von einem kulinarischen Highlight zum nächsten führt. Und wie der Name es schon erahnen lässt, kommen hier Hobby-Gourmets und Degustations-Profis auf ihre Kosten. Aber Achtung:

Der Aargauer Jurapark ist nichts für schwache Geschmacksknospen! Denn bei neun Weinbaubetrieben, fünfzehn Restaurants und achtzehn regionalen Produzenten haut es wohl den einen oder anderen Geniesser aus den Socken.

Während eines Besuchs in einer der renommierten Weinkellereien des Juraparks lässt es sich wunderbar in die Welt der Weine abtauchen und so manch edler Tropfen wartet darauf, degustiert zu werden. Zum Beispiel auf dem Weingut «Heuberger» in Bözen, welches bereits in der siebten Generation geführt wird. Auch bei den Winzern «Schödler» aus

Villigen, «Fürst» aus Hornussen oder «Büchli Weine» aus Effingen lohnt sich ein Besuch. Für etwas Bissfesteres empfiehlt sich ein Abstecher zu den Bauernhöfen der Region, welche in ihren Hofläden vielfältige Jurapark-zertifizierte Produkte, also garantiert regionale Lebensmittel, verkaufen. Besonders für sein ausgezeichnetes Obst, wie Äpfel, Birnen und Kirschen, ist die Gegend bekannt. Nichts wie hin!

Reisetipp

Wein-, Bier- und Foodtrailwanderungen auf eigene Faust oder als geführte Tour unternehmen: jurapark-aargau.ch

Reisebegleiter

TSCHIN

Ein **Gin**, gebrannt in der Edelbrennerei «Käasers Schloss» in **Elfingen**. Fricktaler Reckholder, (eine Wacholderart), kombiniert mit aromatischen Kirschlüten, exotischen Früchten und Gewürzen aus der Region, verleihen dem «Tschin» seinen unverwechselbaren Geschmack.

FRICKTALER KIRSCH

Etwas besonders Typisches aus der Region? Der **Fricktaler Kirsch**, gebrannt aus vollreifen Dollenseppler, Basler Langstieler und Lauber Kirschen, in Gif-Oberfrick von Hand gepflückt, ist ein regionaler Klassiker! Das und andere Destillate aus eigenen Früchten der Obstanlage gibt's zu finden im «Häseli Huus» in **Gif-Oberfrick**.

ZIEGENHOF

Geissä-Mutschli, Ziegenmilch und Ziegenrüffel. Auf dem Ziegenhof in **Elfingen** dreht sich alles um die Geiss. Doch nicht nur die riesige Auswahl an **Ziegenmilch-Produkten**, sondern auch die hübschen schneeweissen Saanenziegen sind einen Ausflug wert.

BIERBRAUEREI

Die Brauerei «Tiersteiner Bräu» aus **Frick** lässt Bierherzen höher schlagen. Ihre Eigenkreationen sind vielfältig und reichen von Amber über Ale bis Weizen und Schwarzbier. Im kleinen hauseigenen Braulokal bewirten die eintigen Hobbybrauer ihre Gäste mit ihren «**Craft Beers**» und servieren dazu passende Happen.

NATURAMA

Wer die Aargauer Lebensräume besser verstehen will – und dies auch an einem Regen- oder Schneetag –, der besucht das **Naturama** in **Aarau**. Dort betritt man im Untergeschoss die Vergangenheit und begegnet Dinosauriern und Mammuts. Im Erdgeschoss erkundet man die Gegenwart und eine Wiese aus Käferperspektive. Und im ersten Stock lässt man sich in die Zukunft entführen.

24 Stunden im Jurapark

- 1 Fleissige Bienchen:** Die Bio-Imkerei von Werner Obrist in Sulz besuchen und sich im Selbstbedienungsladen mit Honig und Propolis eindecken.
- 2 Weitsicht:** Den Cheisacherturm besteigen und den Blick über die Alpen und den Schwarzwald schweifen lassen.
- 3 Wegbegleiter:** Sich in Mönthal einer Packgeissen-Wanderung anschliessen und gemeinsam den Jurapark erkunden.
- 4 Wildes Rudel:** Am Villiger Geissberg wilde Gämsen beobachten, welche sich den Jurabogen allmählich wieder zurückerobern.
- 5 Kraftvoll:** Die 800-jährige Linner Linde in Linn besuchen und die Atmosphäre des Kraftortes spüren.
- 6 Übernachten:** Den Tag im «Gasthaus zur Post» in Bözen ausklingen lassen. Zum Gasthaus gehört übrigens auch das Weingut Heuberger – Prost!

