



MENSCHEN UND PFLANZEN *im Exil*

Von Nicole Egloff

Nein, einen wirklichen Bezug zu den Hugenotten habe er nicht, «ausser dass meine Mutter, eine gebürtige Droz, lange glaubte, sie hätte hugenottische Vorfahren, so wie das die meisten Deutschschweizerinnen und Deutschschweizer mit französischem Familiennamen glauben. Das hat sich aber als falsch herausgestellt», lacht Florian Hitz. Und trotzdem engagiert er sich, um das hugenottische Erbe lebendig zu halten.

Rund 20 Jahre lang arbeitete der studierte Ethnologe und Islamwissenschaftler mit Geflüchteten, leitete die Heks Neue Gärten in Biel, wo Migrantinnen und Migranten übers Gärtnern das Ankommen und Integrieren in der Schweiz erleichtert wird. Zudem sprach er in Schulen über das Thema Flucht. «2016 kam ich in Kontakt mit der Stiftung Via. Das war ein Glücksfall für mich.» Via hat sich zum Ziel gesetzt, Wanderwegen durch die Schweiz zu definieren, auf denen die Hugenotten und Waldenser, beides Gruppen von Glaubensflüchtlingen, die einen aus Frankreich, die anderen aus dem Piemont, sich im 17. Jahrhundert quer durch die Schweiz fortbewegten. Den heute Wandernden werden dabei die historischen Fakten dazu vermittelt. «Ich fand es spannend, das Thema Flucht auch einmal im historischen Kontext anzugehen», erzählt der 48-Jährige.

Seither arbeitet er im Mandat für die Stiftung, hat im vergangenen Jahr einen entsprechenden Wanderführer herausgegeben – und die Ausstellung «Wurzeln schlagen – Menschen und Pflanzen im Exil» lanciert. «Bekannt sind die Hugenotten unter anderem dafür, dass sie die Uhrenindustrie in der Schweiz vorangebracht haben. Aber auch der professionelle Ge-



FLORIAN HITZ

Mit Menschen migrieren oft auch Pflanzen. Auf diesen Aspekt macht der Ethnologe und Umwelt-Erwachsenenbildner Florian Hitz in einer neuen Ausstellung aufmerksam. Sie ist dieses Jahr noch bis Mitte Oktober zu sehen.
via-hugenotten.ch

müsanbau und die Zucht zahlreicher Sorten geht auf sie zurück.» Es war die Idee des Stiftungspräsidenten, auch dieses Thema aufzugreifen. «Da neben den interkulturellen Arbeiten Umweltthemen schon lange mein zweites Standbein waren, passte dieses Projekt sehr gut zu mir», zeigt sich der ehemalige grüne Gemeinderat der Bieler Vorortsgemeinde Nidau glücklich.

Im vergangenen Sommer war die Ausstellung als Pilot im Stiftsgarten in Bern zu sehen. Nun steht sie bis Mitte Oktober auf dem Biohof des Von-Rütte-Guts in Sutz am Bielersee. Am Sonntag, 8. September, gibt es eine öffentliche Führung anlässlich des Europäischen Tages des Denkmals. «Vor Ort werden extra hugenottische Sorten angebaut, damit man nicht nur die Theorie auf den Infotafeln lesen, sondern die Sorten auch live erleben kann.» So werden zum Beispiel der Kardy 'Epineux Argenté de Plainpalais', der Wirz 'A Pied Court de Plainpalais' oder die Artischocke 'Violette de Plainpalais' wachsen. «Plainpalais ist ein Quartier in Genf, Ende des 17. Jahrhunderts lag die Gegend jedoch noch ausserhalb der Stadt. Viele Hugenotten wurden nach der Aufhebung des Edikts von Nantes wegen ihres Glaubens verfolgt und flohen in die Calvinstadt Genf, wo ihnen dieses Land zu Verfügung gestellt wur-

de. Sie bauten darauf Gemüse an, darunter viele Arten, die bei uns noch nicht bekannt waren.» So kamen Gartenbohnen, Krautstiel, Lattich, Spargeln, Artischocken und Kardy in die Schweiz. In Plainpalais entwickelten die Hugenotten die Sorten weiter, adaptierten sie an die hiesigen Bedingungen und versahen viele Namen der Neuzüchtungen mit dem Zusatz «de Plainpalais» oder «de Genève». «Einige der Sorten sind zum Glück noch heute im Fundus von Pro Specie Rara vorhanden.» Eine politische Agenda führe er mit dieser Ausstellung nicht, meint der Ausstellungsmacher, «aber natürlich kann man damit viele aktuelle Fragen thematisieren». Angefangen bei den Gründen, die Menschen zur Flucht treiben, bis zum Thema Neophyten, die heute oft pauschal verteufelt werden. «Wo wären wir, wenn wir nur die bei uns ursprünglich einheimischen Pflanzen nutzten? Auch Lattich, Spargeln und Krautstiel sind strenggenommen Neophyten», gibt Florian Hitz zu bedenken. Und auch heute kommen gerade in den Heks-Gärten mit den Menschen noch immer auch Pflanzen von weither in die Schweiz. Oder auch nur neue Zubereitungsarten: «Syrer*innen nutzen bei Randen und Radiesli primär das Kraut, die Knolle interessiert sie weniger», berichtet der Ethnologe.

Es erstaunt nicht, dass er als seine Lieblingstomatensorte die 'Amish Pasta' angibt – denn sie hat gleich mehrfachen Migrationshintergrund: «Man geht davon aus, dass die Religionsgemeinschaft der Amischen diese Sorte im 19. Jahrhundert aus ihrer Schweizer Heimat mit nach Nordamerika nahm und sie dort weiter kultivierte. Von Amerika fand sie den Weg wieder zurück in die Schweiz, wo sie von Kenner*innen als sehr aromatische Tomate geschätzt wird.»