



1 Solothurner
Waldwanderung

Bärlauchpesto und Märchenwald

Von Holderbank
über den Roggenschnarz
nach Egerkingen

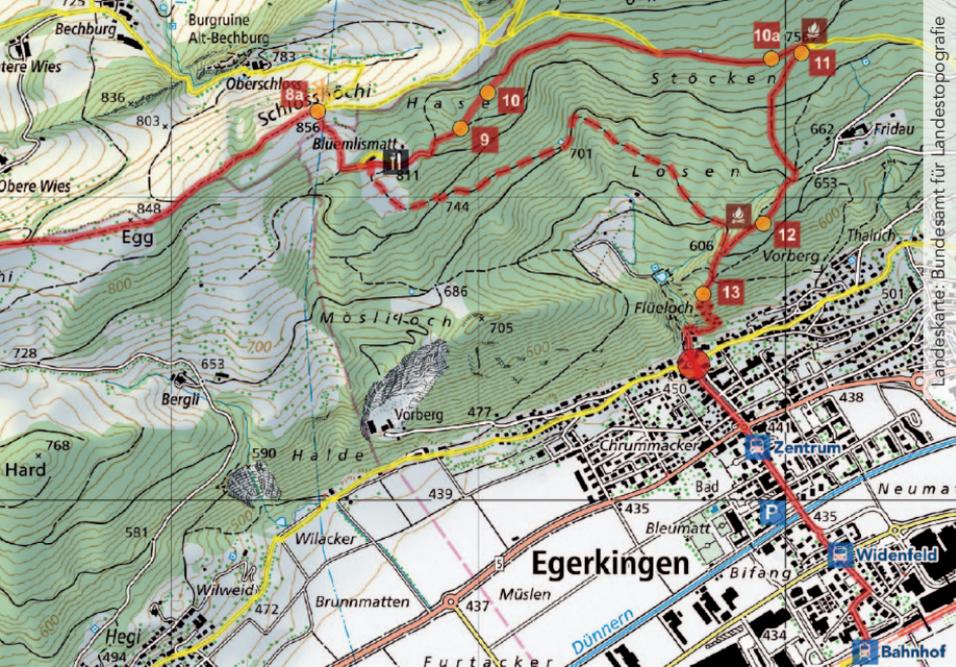
-  Route Waldwanderung
 -  Kurzvarianten
 -  Wanderwegnetz
 -  Themenposten
 -  Starttafel/Endpunkt
 -  Bahnhof
 -  Bus
 -  Parkplatz
 -  Aussichtspunkt
 -  Feuerstelle
 -  Restaurant
- 0 250 500 m



Wegbeschreibung

Ab Dorfzentrum Holderbank (Postauto-Haltestelle) geht's Richtung Roggen. Bei der Weggabelung am Waldeingang dem Waldrand entlang weitergehen. Ab Verzweigung im Wald links aufsteigen. Nach wenigen Metern erreicht man den **Zahnwurz-Buchenwald 1**. Direkt beim Waldaustritt knapp 50 Meter nach rechts hinunter, entlang dem strauchreichen Waldrand zum **Weiss-Seggen-Buchenwald 2**. Hier bietet sich eine prächtige Aussicht auf Balsthal und das Thal! Zurück zur Waldstrasse, weiter aufsteigen bis zum Kulminationspunkt des Weges. Dort führt ein kleiner Abzweiger zum «Märchenwald», dem **Blockschutt-Tannen-Fichtenwald 3**. Dieser Waldtyp zieht sich ein Stück weit der Waldstrasse entlang. Nach der Spitzkehre der Waldstrasse folgen wir links dem Abzweiger zur rauschenden Quelle und dem **Bach-Eschenwald 4**. Über weitere Waldwege erhält man bei

einer kleinen **Grien-Grube 5** einen Einblick ins Berginnere. Weiter geht es über das schöne «Schäferwägli», das links gegen das Felsband hinaufführt. Auf halbem Weg wird am Fuss der Felsen der **Hirschzungen-Ahornwald 6** erreicht. Auf dem Plateau der Hauensteinmatt gelangen wir zu markanten Buchen und bestaunen das «**Kraftwerk Baum 6a**». Weiter ost- und dann nordwärts folgt der **Zahnwurz-Buchenwald 7** und dann der Roggenschnar, der höchste Punkt der Wanderung. Am scharfen Grat trotz der **Blaugras-Buchenwald 8** der Unbill der Witterung. Nun das Treppchen runter Richtung Tiefmatt und über den Bergrücken mit verschiedenen einladenden Aussichtspunkten zur Schlosshöchi mit Blick auf die **Alt-Bechburg 6a**. Anschliessend folgt der Abstieg zum Restaurant «Blüemlismatt» mit schöner Terrasse und verlockender Verpflegung.



Nach wenigen Metern Anstieg zum Fichtenforst **9** und zum Zahnwurz-Buchenwald mit Bärlauch **10**. Dann dem Hang entlang leicht absteigend zum Posten Holznutzung **10a**. Kurz vor Punkt 756 geht der Weg scharf rechts zum Bach-Eschenwald **11**. Von da steil abwärts zum Pfeifengras-Föhrenwald **12** und weiter über die Waldstrasse und den Grat zur «Jakobsleiter» Richtung Flüeloch. In steiler, südexponierter Lage gedeiht der Turmkressen-Flaum-eichenwald **13**. Von hier Anschluss zum Naturpfad-Jakobsleiter-Rinderweg. Ab nördlichem Rand von Egerkingen geht's geradewegs zum Bahnhof. Der Weg ist durchgehend mit Wegweisern ausgeschildert.

Höhenangaben

	m ü. M.
Holderbank Zentrum	652
Roggenschnarz	955
Wishöchi	811
Schlosshöchi	856
Blüemlismatt	812
Flüeloch	ca. 520
Egerkingen Bahnhof	435

Gut zu wissen

- Wanderzeit ganze Route: ca. 4 Stunden (knapp 10 Kilometer)
Aufstieg: 300 m
Abstieg: 520 m
- Ausrüstung: gutes Schuhwerk, gesunde Gelenke (mittelsteiler Abstieg), Trittsicherheit
- Essen und Trinken: aus dem Rucksack (z.B. bei den markierten Feuerstellen) oder im Restaurant Blüemlismatt (www.bluemlismatt.ch), im Bergrestaurant zur Alp (www.zuralp.ch) oder in der Bergwirtschaft Tiefmatt (www.tiefmatt.ch).
- Die Wanderung ist in der «Bärlauchzeit» (April bis Anfangs Juni) besonders schön.
- Die Waldwanderung schliesst in Holderbank direkt an den Juraweg Thal an und ist Eingangspforte in den Naturpark Thal.
- Tipp: Naturpfad Jakobsleiter-Rinderweg oberhalb Egerkingen mit 20 Themenposten

Bitte nehmen Sie Rücksicht auf Pflanzen und Tiere.

Die Highlights unterwegs

Die Faszination der Solothurner Waldwanderungen liegt in der Vielfalt der Waldpflanzengesellschaften, die unterwegs anzutreffen sind. Das jeweilige Mikroklima, die Hanglage, die Höhe, die Bodeneigenschaften, aber auch die gestaltenden Eingriffe durch Menschenhand prägen die Landschaft im Kleinen wie im Grossen. So verändern sich die Umgebung und damit auch die Eindrücke beim Gehen oft unvermittelt und überraschend.

Typisch Jura

Während der Vegetationszeit spendet die Buche mit ihrem ledrig-dunkelgrünen Blattwerk viel Schatten und erträgt diesen genau so gut. Auf den meisten Jurastandorten dominiert sie deshalb alle anderen Baumarten mit Ausnahme der Eibe.



Vollkommen naturgemäss – ein fast reiner Buchenwald.

«Märlwald», Heimat der Pioniere

Der Blockschutt-Fichtenwald birgt etwas Mystisches, Märchenhaftes. Die Rohhumusaufgabe und die darauf wachsenden Pflanzen sehen aus wie aus einer anderen Welt. Den tiefen Klüften zwischen den grossen Felsblöcken entströmt im Sommer kalte und im Winter warme Luft: Waldschratt und Feen können nicht fern sein.



Tannen-Bärlapp mit Moosen auf dem Blockschutt.

Der Favorit der Frühlingsküche

Man riecht ihn, bevor man ihn sieht, obwohl er unübersehbar ist – der Bärlauch. Er kommt oft in Monokultur vor, vielleicht weil es den anderen Pflanzen zu sehr «stinkt». Im Juli verschwindet er ziemlich flink und hinterlässt einen fast vegetationslosen, aber fruchtbaren Boden (siehe Bild auf Titelseite).

Föhren gedeihen sogar auf Mergelböden

Mergel besteht aus Staub und Ton mit unterschiedlichem Anteil an Kalk. Dieses Gemenge wird bei Regen sofort nass und bei anhaltender Trockenheit staubtrocken und hart. Nur die Waldföhre, die Mehlbeere und der Faulbaum lassen sich davon nicht abschrecken. Durch periodische Pflege wird die Strauchschicht im Zaum gehalten.



«Märlwald» – Felsblöcke, Höhlen, Bäume in allen Dimensionen – undurchsichtig, urtümlich, unberührt, geheimnisvoll.



Ein Eldorado für Spezialisten. Dank der lichten Bestockung entwickelt sich eine artenreiche Gras-, Seggen- und Krautvegetation mit verschiedenen Lilien- und Orchideenarten (Hummelragwurz).



Fast wie im Wallis

Krüppelige, niedrige Flaumeichen sind die Antwort auf den heissen, trockenen, südwestlich abfallenden Jurahang. Der immergrüne Buchsbaum füllt den Stammraum mit grünem Blattwerk. Wo die Sonne auf den Boden trifft, entwickelt sich eine vielfältige Vegetation mit seltenen, trockenheitsresistenten Arten.



Selbst der Durstkünstlerin Flaumeiche war der Sommer 2018 zu extrem. Die Nachmittagshitze ist auch für uns Menschen fast unerträglich.



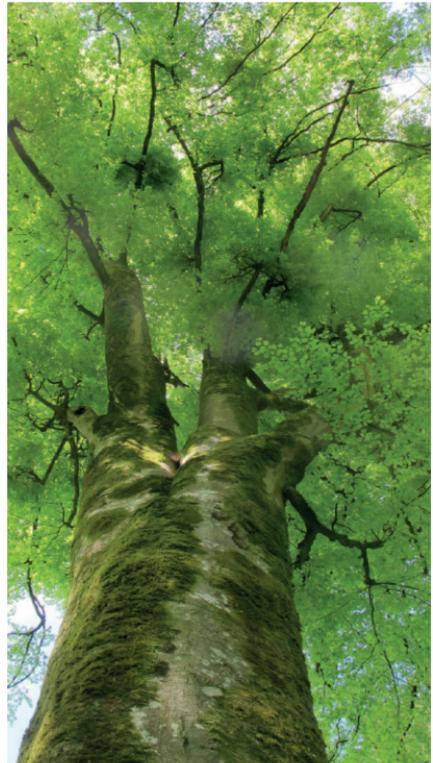
*Ruine Alt-Bechburg
Früher diente die Burg als Sitz
der Grafen.*

Grafen und Ritter

Von der Schlossthöchi aus eröffnet sich ein eindrücklicher Blick auf die Ruine Alt-Bechburg. Die wechselvolle Geschichte der Burg verbarg bis ins 20. Jahrhundert ein Geheimnis in Form eines Silberschatzes, der heute im Museum Blumenstein in Solothurn ausgestellt ist.

Bäume als Multitalente

Waldbäume haben die Wirkung einer grossen Luftfilteranlage. Sie entnehmen der Luft grosse Mengen von Kohlendioxid und Schadstoffe. Zudem kühlen sie durch die Verdunstung von Wasser und dem damit verbundenen Wärmeentzug die Umgebungsluft und schaffen auch an heissen Tagen ein angenehmes Waldklima. Nebenbei produzieren sie auch noch den wertvollen Bau- und Rohstoff Holz.



Mächtige Buche im Frühling

Lernen Sie den Solothurner Wald besser kennen!



Die Reihe «Solothurner Waldwanderungen» stellt Ihnen die Vielfalt der Solothurner Wälder vor. Auf jeder der herrlichen Routen begegnen Sie unterwegs Themenposten. Bei diesen erfahren Sie viel Wissenswertes über die jeweiligen Standorte, deren typische Pflanzengemeinschaften und ihre Besonderheiten.

In gekürzter Form finden Sie diese Informationen sowie weitere Hinweise auch im vorliegenden Faltblatt. Die Solothurner Waldwanderungen lassen sich übrigens auch in entgegengesetzter Richtung oder abgekürzt geniessen.

Wir wünschen Ihnen so oder so viel Vergnügen!

Hauptfinanzierung

1. Solothurner Waldwanderung:

 **KANTON solothurn**

Amt für Wald, Jagd und Fischerei

Hauptsponsoren 1. Solothurner Waldwanderung:

MIGROS

RAIFFEISEN

Wir danken diesen Firmen und Institutionen für die finanzielle Unterstützung und das Sponsoring von Dienstleistungen, Material und Know-how:



BLVEMISMATT

sowie: Kaufmann + Bader, Solothurn; Sieber & Liechti, Ennetbaden; WaldWesen, Birrwil; Mövenpick Hotel Egerkingen; Bürgergemeinde Egerkingen; Gemeinde Holderbank



Kartenmaterial und weiterführende Literatur

Landeskarte der Schweiz 1:25 000,
Blätter Hauenstein 1088 und
Murgenthal 1108.

*Wälder der Schweiz – von Lindengrün
bis Lärchengold, Vielfalt der Wald-
bilder und Waldgesellschaften in
der Schweiz.* Peter Steiger, 2010,
hep-Verlag Bern.

*Die natürliche Vielfalt der Wälder im
Kanton Solothurn*
Herausgeber: Kanton Solothurn, Amt
für Wald, Jagd und Fischerei, 2015

Weitere Informationen zum Wald im
Kanton Solothurn auf wald.so.ch

Informationen zur Gesamtreihe
der Waldwanderungen unter:
waldwanderungen.so.ch

Impressum

6. Auflage: 3000 Exemplare

Datum: August 2022

Text/Fotos: Karin Allenspach,
Thomas Burger, Geri Kaufmann,
Richard Stocker, Patrick von Däniken

Die Fotos entstanden zwischen Mai und
August 2005/2006 sowie im Frühling 2022.

Inhalt und Redaktion: Kaufmann +
Bader, Solothurn; Sieber & Liechti,
Ennetbaden; WaldWesen, Birwil

Gestaltung: ibl und partner ag, Solothurn

Druck: Druckerei Herzog AG, Langendorf,
gedruckt auf Planojet, 160 g/m², FSC

Weitere Falblätter können gratis bezogen werden bei:

Amt für Wald, Jagd und Fischerei,
4509 Solothurn, wald.so.ch

Gemeindeverwaltung, 4622 Egerkingen

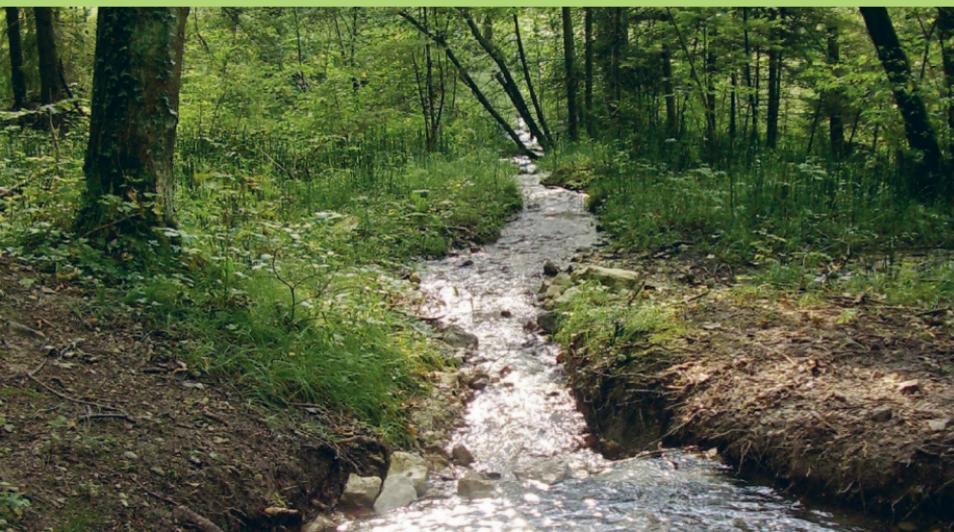
Gemeindeverwaltung, 4718 Holderbank

Naturpark Thal, 4710 Balsthal,
www.naturparkthal.ch

Region Solothurn Tourismus, Solothurn

Region Olten Tourismus, Olten

Raiffeisenbank Gäu-Bipperamt
mit Filiale in Egerkingen





Bärlauch: frisch wie der Frühling!

Vorweg ein Tipp: Junge, zarte Bärlauchblätter weisen die beste Qualität auf. Also den Bärlauch noch vor dem Einsetzen der Blütezeit ernten. In höheren Lagen, z.B. in der Region Hasenmatt in gegen 1400 m Höhe, kann sich dies bis in den Juni hinziehen.

Bärlauchpesto

2 Bund frischer Bärlauch
4 EL ohne Öl geröstete Pinienkerne
50 g geriebener Parmesankäse
1 dl Olivenöl
Pfeffer und Salz

Bärlauchblätter waschen, mit dem Wiegemesser fein hacken. Pinienkerne im Mörser zerstampfen. Bärlauch, Pinienkerne, Parmesan und Olivenöl in einer Schüssel zu einem Brei verrühren. 2–3 Stunden bei Zimmertemperatur ziehen lassen. Dann mit Pfeffer und Salz abschmecken.

In sterilisierte Konfitürengläser abfüllen. Dunkel und kühl gelagert, ist das Pesto bis zu 8 Wochen haltbar.

Bärlauchcrèmesuppe

250 g Bärlauch
2 Zwiebeln
40 g Butter
1 l Bouillon
2.5 dl Rahm
Salz

Junge, zarte Blätter vor der Blütezeit ernten, sorgfältig waschen und klein schneiden. Zusammen mit der gehackten Zwiebel in der heissen Butter kurz andünsten, mit der Bouillon ablöschen und bei mittlerer Hitze 10 Minuten köcheln lassen. Die Suppe anschliessend pürieren, mit dem Rahm verfeinern und mit Salz abschmecken.