

# Grosser Schub für eine kleine Beere

**Mini-Kiwis** / Eine neu gegründete IG will richtig loslegen mit der Förderung, Entwicklung und Vermarktung der exotischen Frucht.

**HÜTTWILEN** Mini-Kiwis sind zwei bis vier Zentimeter grosse Kiwibeeren, die unter der Schale stark der herkömmlichen Kiwi ähneln. Seit einiger Zeit wachsen Mini-Kiwis auf bäuerlichen Familienbetrieben entlang des Bodensees. Auch wenn sich die Anzahl der Produzenten in den vergangenen Jahren auf ungefähr 20 erhöht hat und im Durchschnitt ungefähr 23 Tonnen der süssen Früchte geerntet wurden, ist die Frucht noch nicht allen Schweizer Konsumenten bekannt.

Das soll sich nun ändern, und dafür sorgt die IG Mini-Kiwi mit der Zielsetzung, die Wirtschaftlichkeit zu fördern, die Wertschöpfung in der Region zu behalten und den ökologischen und ökonomischen Anbau und die Vermarktung zu fördern und zu koordinieren. Allen voran die beiden Mini-Kiwi-Produzenten Urs Wehrle und Andreas Eberle sowie Florian Sandrini von der Landi Hüttwilen und Umgebung.

## Vom Erfolg überzeugt

Die drei sind vom Erfolg der süssen Frucht überzeugt. Zum einen belebe sie mit ihrem hohen Vitamin C-Gehalt, dem intensiven Aroma und dem praktischen Essen «von-der-Hand-in-den-Mund» den Beerenkonsum zum Ende der Saison. Zum anderen sei die Kultur für die Produzenten zwar arbeitsintensiv, doch fielen die meisten Arbeitsschritte auf den Betrieben an und damit bleibe die Wertschöpfung in der Landwirtschaft, was die Kultur für die Produzenten interessant ma-



Bild links: Eine Mini-Kiwi-Plantage. Rechts: Florian Sandrini, Urs Wehrle und Andreas Eberle (v. l. n. r.) legen sich gewaltig ins Zeug.

(Bilder T. Imhof, Ruth Bossert)

che. Die Mini-Kiwi-Produzenten um Initiant Urs Wehrle und die Landi Hüttwilen gründeten im Rahmen des Projekts Regionale Entwicklung (PRE) den Verein IG Mini-Kiwi.

Man wollte sich mit dieser Gründung verbindlich vereinen und führte gemeinsam eine Solidarhaftung in Bezug auf Nachernteverluste verzehrfertiger Früchte ein. «Risiken hat man immer», sagt Wehrle, der das Amt des Präsidenten inne-

hat. Deshalb setze man auf Transparenz und übernehme die Produktisiken von der Ernte bis zum Verkauf solidarisch. «Durch das gemeinsam getragene Risiko bieten wir allen Produzenten gleiche und gerechte Voraussetzungen», so Wehrle.

## Hohe Anforderungen

«Die IG Mini-Kiwi organisiert auch Sortenversuche und Diskussionsplattformen für ihre Produzenten, damit alle ihr Wissen austauschen und Fragestellungen aus unterschiedlichen Blickwinkeln betrachten können», ergänzt Florian Sandrini, der früher als Berater für Beerenbau beim BBZ Arenenberg tätig war. In dieser Funktion begleitete er denn auch das PRE Mini-Kiwi zuerst als Berater, bevor er zum Vermarkter der Mini-Kiwi wechselte, wo er das PRE Projekt weiter begleitet.

Die Anforderungen an die Initianten waren hoch und die Arbeit intensiv. «Nach den ersten Vorabklärungen mussten wir uns einig werden, wohin der Weg

führen soll», sagt Urs Wehrle und schildert die verschiedenen Etappen, die man in den vergangenen vier Jahren gemeinsam zu meistern hatte. Als besonders wichtig erachten die Produzenten ein Aufbereitungs- und Vermarktungszentrum. «Es nützt uns nichts, hervorragende Früchte zu produzieren, wenn die Lagerung, die Konfektionierung und anschliessend die Vermarktung nicht optimal funktionieren», sagt Andreas Eberle. Zudem strebe man eine Zusammenarbeit mit Thurgau Tourismus an, um die Frucht und damit die Landwirtschaft bei der Bevölkerung erlebbar zu machen und mit Emotionen zu besetzen.

## Optimale Lagerung ...

Die Freude war gross, als die IG vor ein paar Monaten den positiven Entscheid des Bundes erfuhr. Bund und Kanton anerkennen das eingereichte Projekt der IG als erstes PRE im Thurgau und beteiligen sich mit einem Beitrag von 24 Prozent an den budgetierten Gesamtkosten von

760 000 Franken. Sämtliche Bewilligungen seitens der Behörden wurden erteilt und die Umsetzung läuft nun auf verschiedenen Ebenen.

Urs Wehrle baut in Freidorf ein Aufbereitungszentrum, in dem die Mini-Kiwis nach der Ernte für die Vermarktung vorbereitet werden. Denn ohne professionelle Aufbereitung sei es unmöglich, Mini-Kiwis in einwandfreier Qualität dem Markt zur Verfügung zu stellen. Die Früchte werden im festen Zustand geerntet, konfektioniert und können dann optimal zwischen null und zwei Grad bis sechs Wochen gelagert werden. Dies wiederum ermöglicht den Verkauf während drei bis vier Monaten. Wehrle ist überzeugt, dass auf die neue Saison hin die Räumlichkeiten zur Verfügung stehen.

## ... und Vermarktungszentrum

Bei Andreas Eberle in Altnau soll neu ein regionales Vermarktungszentrum der IG Mini-Kiwi in die betriebseigene Infrastruktur eines Neubaus mit Hofladen

integriert werden. Der Bau ist bereits in vollem Gange. Der Betrieb liegt am Altnauer Apfelweg. Für die IG bietet sich an, am gleichen Standort eine Mini-Kiwi-Erlebniswelt zu schaffen. Damit ermöglicht man dem interessierten Publikum einen einfachen Zugang zur Frucht.

Für eine erfolgreiche Umsetzung darf man auf Moni Brauchle, Tourismusverantwortliche in Altnau, zählen, schildert Eberle seine Sicht auf die Zukunft. So plant er auch, mit Betriebsführungen den späteren Konsumenten die fremdländische Frucht näher zu bringen. Zudem sei es wichtig, national wie auch international mit Produzenten von Mini-Kiwis den Austausch zu pflegen, um gegenseitig von den Erfahrungen zu profitieren.

«Wir haben viele Trümpfe in der Hand», sagt Florian Sandrini. «Packen wirs an und sorgen wir dafür, dass wir wettbewerbsfähig bleiben, mit dem Produkt wachsen können und die Wertschöpfung in der Region bleibt.»

Ruth Bossert

## Agropreis dank Mini-Kiwis

Die ersten asiatischen Mini-Kiwis wurden in den 80er-Jahren auf dem Arenenberg kultiviert. Pionier war jedoch Markus Keller aus Truttikon im Zürcher Weinland. Er hat die süsse Frucht erforscht und Anfang 90er-Jahre als Erster ein paar hundert Setzlinge gepflanzt.

Vor 25 Jahren hat er mit dem Anbau von Mini-Kiwis auch den Schweizerischen

Agropreis gewonnen. Schweizweit gibt es heute 32 Produzenten, der Thurgau liegt mit ungefähr 20 Produzenten an der Spitze.

Mini-Kiwis isst man mit der Schale, das Aroma ist intensiver und süsslicher als bei der behaarten Schwester. Die delikaten Früchte sind von Ende August bis November im Handel erhältlich. *rb*

## ARENA

## Was kommt mit der neuen Gentechnik auf uns zu?

In Biokreisen erhitzt in den letzten Monaten ein Thema die Gemüter: Was kommt mit der neuen Gentechnik auf uns zu? Brauchen wir diese überhaupt? Was verbirgt sich hinter dem Begriff «Neue Gentechnik»? Sind es nicht einfach «Neue Züchtungstechniken», die uns die moderne Wissenschaft nun zur Verfügung stellt?

Befürworter und Gegner erwarten mit Spannung den für April angekündigten Entscheid aus Brüssel, wie diese Techniken einzustufen sind. Die EU Kommission hat den Entscheid seit über sieben Jahren immer wieder herausgezögert. Wie auch immer er ausfallen wird, er wird auch weitreichende Folgen für die Schweiz haben.

Der am meisten in der Allgemeinheit bekannte Begriff ist CRISPR/Cas, vielfach vereinfachend als «Gen-Schere» bezeichnet. Diese neue Technik verspricht die Möglichkeit, ohne grosse Nebenwirkungen, «punktgenau» in das Genom, das Erbgut von Pflanzen oder Tieren, eingreifen, neue Gene einbauen oder gewisse Funktionen gezielt abschalten zu können. Wie zum Beispiel bei dem ersten Ergebnis der kommerziellen Nutzung dieser Technik, das man in den USA bereits kaufen kann: Ein Champignon, bei dem die Schnittstelle nicht mehr verbräunt, man also im Laden nicht mehr sieht, wann der Champignon geerntet wurde.

Für den Biolandbau ist klar: Auch wenn die Methoden in

## ZUR PERSON



Amadeus Zschunke

Amadeus Zschunke ist Geschäftsführer der Sativa Rheinland AG.

den letzten 30 Jahren weiter entwickelt wurden, auch bei CRISPR/Cas handelt es sich um einen Eingriff ins Genom, wie er im Gentechnikgesetz als Gentechnik definiert ist. Viele Nebeneffekte sind noch nicht

erforscht und wenig bekannt. Deshalb sollen Pflanzen, die so verändert wurden, nicht auf den Feldern und derart veränderte Tiere nicht in den Ställen von Biobauern stehen.

Der Weltverband der Bioverbände IFOAM hat an seiner Generalversammlung im November 2017 einstimmig dafür gestimmt, dass der Anbau solcher Sorten im Biolandbau nicht erlaubt ist. Das ist auch die Haltung von Bio Suisse.

Die Befürworter argumentieren, man könne im Produkt gar nicht mehr nachweisen, ob die Technik angewandt wurde, also sei es keine Gentechnik. Würde die EU-Kommission diesem Argument folgen, gäbe es in Zukunft keine Deklarations-

pflift und damit auch keine Transparenz mehr, wo die «Neue Gentechnik» eingesetzt wurde und wo nicht.

Im Biolandbau wissen wir, dass wir mit vielen Wechselwirkungen zwischen der Umwelt und den Pflanzen rechnen müssen. Viele Prinzipien des Biolandbaus bauen sogar bewusst auf diesen vielfältigen Wirkungen auf. Für den Biolandbau ist es klar, dass (wieder einmal, wie in der Geschichte der modernen Pflanzenzüchtung bereits öfters geschehen) das Potenzial einer neuen Technik überschätzt wird.

Die Geschichte der Pflanzenzüchtung ist reich an Überschätzungen, schon öfters wurde der Welthunger dank neuen Methoden für besiegt

erklärt. Als Biozüchter wissen wir: Damit Bauern mit einer Sorte zufrieden sind, braucht es mehr als schnell eingebaute, unter Umständen monogene Resistenzen, die rasch wieder durchbrochen werden können. Es braucht Sorten, die als Ganzes überzeugen, sich für die jeweilige Bewirtschaftungsform eignen, robust sind und vom Bauern in der Kulturführung mit verschiedenen Massnahmen begleitet werden können, so dass am Ende Ertrag und Qualität überzeugen.

Als Biozüchter arbeiten wir deshalb bewusst von Anfang an unter Biobedingungen und in engem Austausch mit Praxisbetrieben. Langfristig ist das für uns der bessere und nachhaltigere Weg.