

NACHRICHTEN

Bündner Regierung zahlt an Melioration

Die Bündner Regierung hat für die Arbeiten der Gesamt-melioration Disentis/Mustér einen Kantonsbeitrag von maximal 9,7 Millionen Franken gesprochen. Diese Beitragsleistungen des Kantons setzen laut Mitteilung einen finanziellen Beitrag des Bundes voraus, welcher das Projekt mit über 12 Millionen Franken unterstützt. Im März 2012 hatte die Gemeinde Disentis/Mustér die Durchführung einer Gesamt-melioration beschlossen. Das Projektgebiet umfasst rund 829 Hektaren. Nebst der Güterzusammenlegung werden rund 39 Kilometer Güterstrasse neu gebaut oder ausgebaut. Ziel ist es, die Abläufe für die Landwirtschaft zu vereinfachen.

BauZ

Bei Erntearbeiten von Leiter gestürzt

Nach einem Sturz von einer Leiter musste am 9. Juni in Schönholzerswilen eine 82-jährige Frau mit der Rega ins Spital geflogen werden. Gemäss Abklärungen der Kantonspolizei Thurgau war die Frau kurz vor 18.30 Uhr mit Erntearbeiten beschäftigt. Aus noch ungeklärten Gründen stürzte sie aus einer Höhe von rund vier Metern auf den Boden. jw

Hundekurse kommen vors Volk

Bislang enthielt das Zürcher Hundegesetz den Passus, dass Halter von grossen und massigen Hunden eine anerkannte praktische Hundeausbildung besuchen müssen. Ende Mai entschied der Kantonsrat, dass die Halter von den obligatorischen Kursen befreit werden sollen. Nun kommen die obligatorischen Hundekurse im Kanton Zürich vors Volk. 62 Mitglieder des Kantonsrates haben am Montag das Behördenreferendum gegen die Abschaffung dieser Kurse eingereicht. sda

Eine Blüte, die es in sich hat

Pflanzenbau / Ob in Kräuterbonbons oder Getränken: Holunderblüten finden ihre Abnehmer.

WINTERTHUR «Mit meinen Eltern und meiner Nachbarin haben wir in zehn Stunden mehrere Hundert Kilo Holunderblüten geerntet», freut sich Ralf Münger, Obstfachmann in der Thurgauer Gemeinde Zihlschlacht-Sitterdorf. Vor vier Jahren pflanzte er in der Nähe des elterlichen Hofes, den er heuer übernahm, eine Holunderplantage. Im Abstand von 3,5 mal 4,5 Metern stehen bis zu 500 Bäume auf einer Fläche von 0,8 Hektaren. Die Äste ragen vier bis fünf Meter in die Höhe. «Holunderblüten sind eine super Ergänzung zu meinen Tafel- und Mostäpfelkulturen», schwärmt der 29-Jährige, der seine Ausbildung auf dem Obst- und Beerenbetrieb der Familie Eberle in Altnau absolvierte. Dort lernte er den Holunder kennen und schätzen. Dank der Familie Eberle gelang es Ralf Münger, seine getrockneten Bio-Holunderblüten der Kräuterbonbonfirma Ricola nach Laufen im Kanton Basel-Stadt zu verkaufen. Die Trocknung der Blüten erfolgt auf Hans Eberles Betrieb in Altnau.

Seit 1976 dabei

Hans Eberle begann bereits 1976 Holundersträucher zu pflanzen. Hans und Sohn Andreas Eberle, der den Betrieb 2013 in 4. Generation übernommen hat, schätzen den Holunder. Die wertvolle Heilpflanze brauche nicht sehr viel Pflege, dafür genügend Wasser und Stickstoff. Der Strauch müsse aber im Winter regelmässig geschnitten werden. «Das robuste Gehölz verträgt selbst einen starken Verjüngungsschnitt», sagt Hans Eberle. In den Sommermonaten ist das Mulchen der Bodenbegrünung sehr wichtig, um den Mausbestand niedrig zu halten. Wird das Gras regelmässig geschnitten, können sich Mäuse schlechter verstecken. Über 1000 Holundersträucher blühen momentan auf der knapp zwei Hektaren umfassenden warmen und sonnigen Plantagen der Familie Eberle.

Pro Holunderstrauch – einige sind über 40 Jahre alt – können 400 bis 500 Blütendolden geerntet werden. Pro Strauch bleiben nach der Gebläsetrocknung in der Scheune rund 800 Gramm Blüten übrig. Ein Kilo Frischblü-



Ralf Münger aus Zihlschlacht pflanzte vor vier Jahren eine Holunderplantage als Ergänzung zu seinen Tafel- und Mostäpfeln.

ten ergeben 180 Gramm Trockenware. Hauptabnehmer für Holunder vom Hof Eberle ist Ricola. Eine kleine Menge von frisch geernteten Blüten geht ausserdem zur Mosterei Möhl nach Arbon.

Qualität und Menge stimmen

«Die Ernte sieht bis jetzt prima aus, Qualität und Menge sind wetterbedingt bis jetzt gut», sagt Koni Stäheli, Obstfachmann im thurgauischen Neukirch-Egnach. Im «Kuglersgreut» baut er seit 15 Jahren Holundersträucher an. Die Holunderblüten-Ernte dauert bis etwa Mitte Juni. Bis zu 16 Personen halfen Ende Mai während der Haupternte. Auf Stähelis Betrieb stehen auf einer Hektare rund 900 Holundersträu-

cher oder -stauden der österreichischen Sorte Haschberg. Holunder sei weniger diffizil als Apfelmulturen, aber ebenfalls anspruchsvoll. Im Sommer nach der Blütereinte schneidet er die Sträucher wieder passend zurück und alle noch vorhandenen Beeren ab, obschon er für seine privaten Kunden auch Holunderbeerenprodukte verkaufen könnte. Der Grund der vorbeugenden Aktion: Die Kirschessigfliege, welche die Holunderbeeren über alles liebt und nichts vorfinden soll, das ihr gefallen könnte.

Setzt auf Frischblüten

«Wir trocknen schon einige Jahre keine Holunderblüten mehr», sagt Koni Stäheli. Der Aufwand sei zu gross. Hauptabnehmerin



Hans Eberle begann bereits 1976 mit dem Anbau von Holunder. Er setzt auf getrocknete Holunderblüten. (Bilder Urs Oskar Keller)

von Stähelis frischen Blütendolden ist die Mosterei Möhl in Arbon, nur einige Kilometer von Stähelis Hof entfernt.

Mitbesitzer Ernst Möhl sagt dazu: «Wir verarbeiten pro Jahr insgesamt 1000 bis 2000 Kilogramm Frischblüten ab Baum. Sie werden bei uns über Nacht in Wasser eingelegt, mit Zucker angereichert und ausgepresst. Daraus stellen wir dann Holunder-sirup her, ein Extrakt, das wir dem «Swizly» begeben.» Die Mischung von klarem Apfelwein mit wenig Süssmost und Holunderblütensirup gebe dem 1995 auf den Markt gebrachten Swizly-Cidre den einzigartigen Geschmack.

«Wir beziehen zur Produktion unserer Bonbons pro Jahr rund

zweieinhalb Tonnen getrocknete Holunderblüten aus der Ostschweiz. Dies entspricht rund einem Drittel unseres Bedarfs», sagt Thomas Aeschlimann von der Baselder Firma Ricola. Die Holunderblüten würden auf mehreren Betrieben naturgemäss, das heisst ohne chemisch-synthetische Hilfsstoffe und Kunstdünger, angebaut.

Über Geld und Preise wird in der Branche nicht gerne gesprochen. Ernst Möhl ist eine Ausnahme: «Wir bezahlen nach wie vor acht Franken pro Kilo Frischblüten.» 2011 lag der Kilopreis für getrocknete Holunderblüten je nach Qualität und Menge zwischen 40 bis 50 Franken.

Urs Oskar Keller

ARENA

Mut zur Nische

Seit etwas mehr als einem Jahr wohne ich in Winterthur in einer Gross-WG. Zurzeit kocht unsere Truppe mindestens dreimal pro Woche Spargel – in verschiedensten Variationen. Der Grund: Meine Mitbewohnerin, welche ansonsten wenig Kontakt zur Lebensmittelwirtschaft hat, verkauft zurzeit Spargeln im Stundenlohn für einen Direktvermarkter.

In meinem Heimatkanton Bern ist die Spargel nur eine von vielen Nischenkulturen, welche sich für Landwirtschaftsbetriebe zu einem tragenden Betriebszweig entwickelt haben. Auch Kräuter oder Gemüsespezialitäten wie Süsskartoffeln und Pilze stehen hoch im Kurs. Die Produktion und Vermarktung dieser Spezialkultu-

ren ist dabei nicht ohne. Sie bedürfen grossem Wissen – einer Ressource, welche für den Produzenten leichter zugänglich ist als neues Pachtland...

Gerade im eher kleinstrukturierten Bernbiet suchen viele Junglandwirte nach neuen Nischen. Und dies nicht nur, um die Mindestmenge an Standardarbeitskräften für die Gewerbegrenze zu erreichen. Mit Blick auf sinkende Marktpreise will gut überlegt sein, in welche Richtung man den Betrieb nach der Hofübergabe entwickeln möchte.

Hirse, Lein oder Buchweizen sind nur einige Beispiele für Ackerkulturen, welche im Laufe der letzten zehn Jahre durch Pionierbetriebe aus einer Ni-

ZUR PERSON



André Stucki

André Stucki ist bei der Sativa-Rheinau für den Bereich Einkauf und Vermehrung Gemüsesaatgut zuständig.

sche heraus entwickelt wurden. Nach hunderten von Jahren Tradition wurden diese Kulturen während den Anbauschlachten des 20. Jahrhunderts wegen

fehlender Produktivität geopfert. Heute entdecken wir ihre Qualität für unsere Ernährung und das Ökosystem aufs Neue.

Auch ich bewege mich bei meiner Arbeit für Sativa Rheinau in einer solchen Nische. In der Produktion unseres Gemüsesaatguts habe ich in der Schweiz zunehmend mit jungen, innovativen Landwirten zu tun. Die meisten haben zuvor einen kleinen bis mittleren Betrieb übernommen. Nebst der Faszination für den Biolandbau ist es die Suche nach einer spezialisierten Nische mit hoher Wertschöpfung, welche diese Produzenten antreibt.

Dabei gilt es nicht zu vergessen, dass auch die Produktion von Gemüsesaatgut in bestimmten Lagen der Schweiz

eine lange Tradition hatte. Mit einer angepassten und schlagkräftigen Mechanisierung können wir sehr erfolgreich Saatgut von Kürbis, Salaten, Karotten und Rändern gewinnen. Da unser hiesiges Produzenten-Netzwerk unter Knospe und Demeter Richtlinien produziert, rechnet sich am Ende der Preis für die ganze Wertschöpfungskette.

Wie bei allen Nischen gehört aber auch bei der Saatgutproduktion viel Mut und Risikobereitschaft dazu. Dank dem dualen Bildungssystem sind unsere Bauern auf solche Herausforderungen sehr gut vorbereitet. Im Vergleich zu den europäischen Nachbarn sind sie ausserdem sehr nahe am Kunden. Es fällt ihnen leichter, eine Nische erfolg-

reich zu öffnen und zusammen mit dem Kunden zu bearbeiten. Es ist diese erfolgreiche Zusammenarbeit zwischen innovativen Produzenten und Abnehmern, welche unser Ernährungssystem tatsächlich in Schwung hält.

Gleichzeitig steigt der Druck des Strukturwandels auf kleine und mittlere Betriebe. In diesem Sinne liegt der Ball bei der Politik, die erfolgreichen Nischenbetriebe nicht zu opfern, sondern die Dynamik und Innovationskraft des Ernährungssystems in der Schweiz als Gesamtes zu stärken. Zu oft geht vergessen, dass in der Öffentlichkeit genau jene Betriebe sichtbar sind, welche sich durch Innovation, Spezialisierung und Nähe zum Kunden auszeichnen.