



BIOACKERBAU: Flurbegehung am Strickhof in Lindau ZH

Pflanzen aus fernen Ländern im Test



Katrin Carrel vom Strickhof forscht zu Mischkulturen mit Mais und Bohnen.

SUSANNE SIGRIST

Biolandwirte und andere Interessierte besuchten Versuchsflächen am Strickhof. Nebst Kulturen wie Soja, Weizen und Mais bekamen sie auch Einblick in den Anbau von Quinoa. Dieses ist derzeit voll im Trend.

Die Frage, ob Pflanzen als exotisch eingestuft werden sollen oder nicht, ist nicht einfach zu beantworten. Lein, Linsen oder Hirse wurden früher in der Schweiz angebaut, sind also den älteren Generationen noch bekannt. Deutlich länger ist es her, seit Mais und Kartoffeln aus Südamerika auf den Kontinent gebracht wurden. Und weil die sogenannten ökologischen Gesundheitsesser in Europa auf den Geschmack von Soja und Co. gekommen sind, werden die Pflanzen nun auch hier er-

forscht und angebaut. Gesellschaftliche Trends und Entwicklungen wie die Zunahme von Allergikern fördern den Konsum von Quinoa und Hirse, beides glutenfreie Produkte.

«Ich finde es interessant, dass man sie in Europa ausprobiert», lächelt Jorge Vasquez, Biolandwirt aus Wildensbuch ZH, Gast an der Flurbegehung am Strickhof und ursprünglich aus Peru. «Ehrlich gesagt bin ich aber auch gespalten. Bei uns in den Anden werden Quinoa, Amaranth und Lupinen angebaut und exportiert. Damit verdienen unsere Landwirte ihr Geld. Und jetzt bauen wir diese Kulturen auch hier an...»

Eine echte Auswahl

Die Frage nach dem richtigen oder falschen Anbauort ist für Felix Zingg, Leiter des Bio-Versuchswesens am Strickhof, kein Hindernis, solche Kulturen

nicht auch in der Schweiz auszuprobieren. «Wir machen diese Versuche, damit wir den Schweizer Landwirten eine echte Auswahl bieten können. Diese Vielfalt steht für mich im Zentrum. Die von uns gezeigten Kulturen wie Quinoa, Lein, Linsen, Hirse oder Soja haben nicht das Potenzial zu Grosskulturen wie Weizen, Mais oder Kartoffeln. Aber sie sind eine gute Ergänzung für die Fruchtfolge.» Eine weitere Möglichkeit sieht er für Direktvermarkter, die mit Nischenprodukten das Sortiment im Hofladen vergrössern möchten. Zudem, so Zingg, könnten die Bauern im Markt flexibler reagieren.

Linsen seit 2011

Die Produktion von Bio-Speisesoja ist in der Schweiz nach 30 Jahren Forschungsarbeit etabliert, hier geht es den Beteiligten um die passende

Sortenwahl und die Verfeinerung der Züchtungen. Bei Linsen hingegen laufen die Versuche erst seit 2011. Aber, so Jürg Hiltbrunner von Agroscope: «Die Pflanze hat Potenzial. Wir sind nun dabei, die richtige Kombination von Linse und begleitender Stütz-pflanze zu finden. Das kann zum Beispiel Linse-Leindotter sein. Wichtig ist auch, dass damit die Unkrautverbreitung unterdrückt wird.»

Wer Versuche mit den fremden Kulturen wagt, geht oft ein Risiko ein. Die mutigen Pioniere sind für die Forschungsanstalten unentbehrlich, weil sie den nötigen Bezug zur landwirtschaftlichen Praxis bieten. Immer wieder kann es vorkommen, dass nach hoffnungsvoller Einsaat ein Feld umgepflügt werden muss, weil das Wetter nicht mitspielt, der Boden nicht passt oder die Kulturen sich anders als erwartet entwickeln.



Kreativität und Ausdauer dieser Vorreiter sind gefragt.

Resultate abwarten

Auch Katrin Carrell, Mitarbeiterin im Versuchswesen am Strickhof, braucht Geduld mit dem von ihr betreuten Mais-Bohnen-Mischkultur-Versuch, welcher seit vier Jahren läuft, aber, so Carrel: «Wir können sie noch nicht im grossen Stil empfehlen. Während wir über die optimale Anbautechnik und die Silierbarkeit bereits einiges wissen, sollten vor einem grossflächigen Anbau die Resultate der Fütterungsversuche abgewartet werden, die zurzeit vom Thünen-Institut und vom Friedrich-Loeffler-Institut in Deutschland durchgeführt werden.» Besonders kritisch ist der Phasin-Gehalt der Bohnen: Es handelt sich dabei um einen Giftstoff, der sowohl in den Schoten als

auch in den grünen Pflanzenteilen enthalten ist. Auch die Eiweissqualität sollte noch weiter erforscht werden. Während also die Forscher forschen und die Landwirte ausprobieren, entwi-

ckeln sich die Essgewohnheiten der Konsumenten weiter, und Vorlieben werden entstehen, welche man sich heute noch nicht vorzustellen vermag.

Infos zu den Ackerkulturen finden sich unter www.biofarm.ch. Der Strickhof wird sei-

ne Ergebnisse im Herbst auswerten und aufschalten: www.strickhof.ch → Fachstelle Biolandbau.

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper.



Öllein, eine selten gewordene Kultur. (Bilder: Susanne Sigrist)