



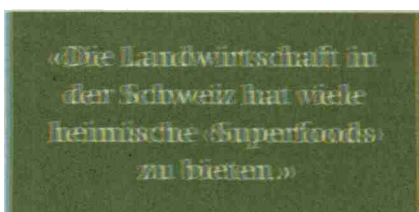
Abenteuer Nischenproduktion

«Jeden Morgen trinke ich einen Smoothie mit heimischen Goji-, Aroniabeeren und Felsenbirnen drin».

Seit ich das mache, fühle ich mich einfach fit! Und das alles ohne Tabletten, nur durch «heimisches Superfood».

Heimische Superfoods

Die Landwirtschaft in der Schweiz hat sehr viele heimische «Superfoods» zu bieten. So sind Leinsamen eine echte Alternative zu weit entfernt produzierten Chiasamen. Weitere regionale Su-

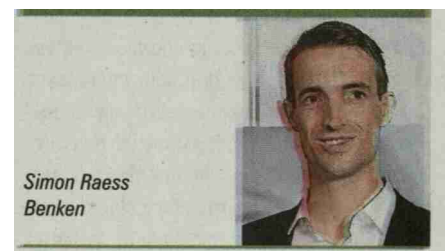


perhelden sind Heidelbeeren, Aronia, Cassis und Vieles mehr. Im Gegensatz zu sogenannten Superfoodbeeren wie die Açai müssen sie nicht eingeflogen werden, sondern können frisch mit Joghurt genossen oder pur genascht werden.

Unsere heimischen Äcker und Felder bieten alle Vitamine, die wir brauchen. Es lohnt sich also in vielerlei Hinsicht, auf dem heimischen Markt nach frischem, saisonalem und ökologisch angebautem Obst und Gemüse Ausschau zu halten. Längst ist bekannt: Heimisches «Superfood» schmeckt am besten!

Hier in der Nischenproduktion und Diversifizierung liegt viel Potenzial für die heimische Landwirtschaft. Wie ich im Titel beschrieben habe, steckt hier aber sehr viel Abenteuer und Risikobereitschaft dahinter.

Aneignen von Wissen und Fertigkeiten von neuen Kulturen, Anbauverfahren, Verarbeitung oder auch Vermarktung sind zentral. Betriebliche Voraussetzungen, Standorteignung, ... – Darüber und noch vieles Mehr ein nächstes Mal. Eine Begleitung kann meiner Meinung nach bei solchen «Abentuern» enorm wichtig sein. Es freut mich sehr, dass in letzter Zeit unsere beiden Organisationen wie der Strickhof und der Zürcher Bauernverband im Bereich der landwirtschaftlichen Beratung Ihr Angebot zum Bereich Nischenproduktion und Diversifizierungsmöglichkeiten erweitert haben oder am Erweitern sind. ■



Simon Raess
Benken