



Bio-Blüten aus Häggenschwil

Nicht viele Bauern in der Region setzen auf Holunderanbau. Die Familie Helfenberger aus Häggenschwil erntet jährlich eine Tonne der weissen Blüten. Ihr Abnehmer ist ein Getränkehersteller in Niederwil, der Millionen Flaschen abfüllt.

TIMO SCHORNO



Bild: Luca Linder

Felix Helfenberger zwischen seinen Holunderbäumen. Fast 2000 Stück stehen mittlerweile auf seinem Betrieb in Häggenschwil.

HÄGGENSCHWIL. Die Zutatenliste bei Energy Drinks und Trendgetränken ist wohl manch einem etwas suspekt. Wer weiss schon genau, was diesen Getränken alles beigemischt wurde? Und woher genau kommen all diese Extrakte, Konzentrate und Aromen überhaupt?

Vom Obst zum Holunder

Es ist beruhigend zu wissen, dass manche Getränke stattdes-

sen biologische Zutaten aus der Region enthalten. Zum Beispiel Holunder, den die Familie Helfenberger in Häggenschwil produziert. Mindestens 1000 Holunderbäume müssen es sein, die entlang des Weges zum Hof von Felix Helfenberger gepflanzt sind. Später wird der Landwirt diese Vermutung nach oben korrigieren.

Eigentlich ist Felix Helfenberger ein Obstbauer, der unter anderem die Sorte Gala ange-

baut hat. 2004 hätte er eine zwei Hektaren grosse Obstanlage erneuern müssen. Die Bäume waren überaltert. Zudem sei die Sorte anfällig für Krankheiten, und die Pflege von Tafelobstbäumen sei sehr aufwendig und zeitintensiv. Zeit, die Helfenberger anders investieren wollte.

Möglichst kurze Wege

So begann er, nach Alternativen zu suchen. Und er hatte Glück. Über eine Obstbau-Fach-



stelle erfuhr er, dass jemand Holunderproduzenten aus der Region sucht. Dieser Jemand war Christof Schenk, der gerade die Holderhof Produkte AG in Niederwil gegründet hatte. Für seine Produkte, etwa Holderwein und Erfrischungsgetränke, braucht er grosse Mengen an biologisch produzierten Holunderblüten. Und möglichst kurze Transportwege. «Man muss die Blüten schnell verarbeiten», sagt der Unternehmer. Nur so bleibe das angenehme Aroma erhalten. Seine AG, nach eigenen Angaben «die schweizweit grösste Verarbeiterin der weissen Blüten», produziert jährlich etwa fünf Millionen Flaschen mit Holundergetränken. «Unsere Zulieferer kommen alle aus der Region», sagt Schenk. Felix Helfenberger

ist einer der wenigen Produzenten aus der näheren Umgebung St. Gallens.

Das Aroma muss bleiben

2011 hat er seinen Baumbestand nochmals aufgestockt. «Jetzt sind es fast 2000 Bäume», sagt er. Die letzte Ernte, rund eine Tonne Bio-Blüten, hat er kürzlich eingefahren. Dass die Erntezeit Ende Mai und Anfang Juni ist, kommt dem Bauern entgegen. «Das hilft mir, die Spitzen zu brechen», sagt er. Soll heissen: Im Herbst hat er mit der Apfelernte bereits genug zu tun. Zwar sei die Holunderernte weniger aufwendig als die Apfelernte. Ein Kinderspiel ist sie deswegen noch lange nicht. «Wichtig ist, dass die Blüten bei warmem

Wetter nicht zu heiss werden», erklärt der 46-Jährige. Sonst begännen sie zu gären. Die geernteten Blüten müsse man deshalb immer wieder «aufbüscheln». Und sie müssten trocken sein, ergänzt seine Frau Gaby Helfenberger. «Werden sie nass, geht das Aroma verloren.» Die Erntezeit ist zwar vorbei. Dennoch sind auf dem dreieinhalb Hektaren grossen Holunderfeld einzeln weisse Blüten zu sehen. Gingen sie vergessen? Die Helfenbergers verneinen.

Im Herbst wird wieder geerntet

Wenn sie verblüht sind, wachsen die dunklen Beeren nach. Man braucht sie für Gelée und Konfitüre, aber auch zum Färben, für Joghurts und weitere Getränke. Reif sind sie aber erst im September.