

Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'279
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 56
Fläche: 222'643 mm²

Madiswiler Bio-Kabis wird zu Oberbipper Bio-Sauerkraut

Sauerkraut ist gesund, doch pro Kopf werden heute nur noch 500 Gramm gegessen. Deshalb setzen Forscher, Landwirte und Nahrungsmittelproduzenten auf noch gesündere Anbaumethoden, damit der Absatz gesteigert werden kann



Karl Schenk aus Madiswil ist einer der Bio-Kabisbauern im Oberaargau. Er freut sich über den Blühstreifen.

VON FRÄNZI ZWAHLEN-SANER (TEXT)
UND FELIX GERBER (BILDER)

Bei schönstem Septemberwetter herrscht auf den Kabisfeldern von Bauer Karl Schenk in Madiswil Hochbetrieb. Acht Helferinnen und Helfer sind gekommen, um die schweren Bio-Kabisköpfe zu ernten. Schwungvoll werden die Gemüseköpfe auf den Ladewagen gehievt. Dort werden sie mit zielsicheren Schnitten von den dunkelgrünen

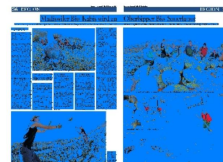
Blättern befreit, bis nur noch zart-grüne saubere Rundlinge übrig bleiben. «Weissrüsten» sagt man dazu. Dieses Kabisfeld ist ein anders als die meisten, denn am Rand des Feldes wächst ein drei Meter breiter Streifen mit Gras und verschiedenen Blumen. Dieser sogenannte Blühstreifen (siehe Kasten rechts) ist wichtig, denn er soll verschiedenen Insekten Heimat sein und Nahrung bringen. Insek-

ten, welche die Kabisschädlinge vernichten. «Ich bin sehr zufrieden. Es gibt wenig Abfall, so wir sind schnell durch,» sagt Biobauer Karl Schenk. Seit acht Jahren pflanzt Schenk Weisskohl in grösserem Stil an. Die Sauerfabrik Schöni in Oberbipp ist sein Hauptabnehmer. Auf Bioproduktion von Weisskohl hat er vor vier Jahren umgestellt, und damit war er einer der Ersten, welcher das Blühstrei-

Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'279
Erscheinungsweise: wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 56
Fläche: 222'643 mm²

fen-Programm des Forschungsinstituts für biologischen Landbau, FiBL, auf einem Feld umgesetzt hat.

DIE PRODUKTION VON KABIS ist ziemlich anspruchsvoll, denn die Pflanze zieht eine Menge Schädlinge an. Allen voran den Kohlweissling. Die Pflanzung von Weisskohl muss aber auch in der Anbauplanung gut überlegt sein, denn Schenk erklärt: «Die Pflanze ist ein Starkzehrer und beansprucht damit viele Nährstoffe. Es dauert fünf Jahre, bis auf einem ehemaligen Kohlfeld wieder Kohl angebaut werden kann.» Der Kulturwechsel sei bei der Landwirtschaft sowieso das A und O, fügt Schenk noch an. Schenk erntet 120 Tonnen Weisskohl im Jahr. Pro Tag werden derzeit zehn Tonnen geschnitten.

Der Kohl wird direkt auf dem Feld «weiss» gerüstet und spätestens am Folgetag in Oberbipp in der Sauerkrautfabrik verarbeitet. Schenk freut sich über das FiBL-Programm und dessen guten Erfolg mit dem Blühstreifen auf seinem Feld. «Auch jetzt noch, im Spätsommer, hat es viele Insekten in diesem Bereich. Wichtig ist, dass immer etwas und das richtige blüht, damit die Schlupfwespen genügend Nahrung finden.» Nicht jeder Landwirt sei aber bereit, einige Meter seines Kulturlandes für die Biodiversität zu «opfern», bemerkt Schenk. Er hinge-

120 Tonnen

So viel Weisskohl erntet Karl Schenk im Jahr. Pro Tag werden derzeit 10 Tonnen geschnitten.

gen ist überzeugt, dass generell mit biologischen Schädlingsbekämpfungsmassnahmen noch vieles möglich wäre.

Karl Schenk ist der Kabis wichtig. Deshalb amtiert er als Präsident des neu gegründeten Vereins Pro Kabis. «Es geht darum, die regionalen Kabisproduzenten zu vernetzen und mit gemeinsamen Marketingmassnahmen den Absatz von hiesigem Kabis und Sauerkraut zu för-

dern», sagt er. Das ist wahrlich nötig, denn der Verbrauch von Sauerkraut liegt derzeit nur bei 500 Gramm pro Kopf in der Schweiz. Gerade in der heutigen Zeit, in der die vegetarische und vegane Küche voll im Trend sind, habe doch das Kochen von Sauerkraut und anderen Kohlgerichten Zukunft, sagt auch Toralf Richter, Medienbeauftragter von Schöni Sauerkraut und FiBL.

IN DER OBERBIPPER Sauerkrautfabrik Schöni stehen täglich Tonnen von frischen Kabisköpfen parat. «Innerhalb von 24 Stunden wird das angelieferte Gemüse bei uns verarbeitet», sagt Direktor Martin Heer. «Unsere Lieferanten stammen aus dem Oberaargau, dem Gürbetal, dem Rheinland, dem Seeland und dem Berner Oberland.» Von den zehn Oberaargauer Produzenten seien drei Biobauern, präzisiert er. Insgesamt werden bei Schöni 1500 Tonnen Kabis zu Sauerkraut verarbeitet.

Schöni Sauerkrautfabrik hatte bei ihrem Start in Oberbipp schlechte Presse. «Leider gab es Geruchsemissionen in der Nachbarschaft. Doch dieses Problem konnte gelöst werden, indem Filter mit speziellen Bakterien gebaut wurden, welche die Gerüche weitestgehend verschwinden lassen», sagt Toralf Richter zu diesem Thema. Mittlerweile riecht man nur noch bei bestimmten Wetterlagen, wo Sauerkraut hergestellt wird.

Beim Rundgang durch den Produktionsverlauf erklärt Martin Heer, wie die Kabisköpfe zunächst von den Strünken befreit und danach mit einem Hobel klein geschnitten werden. Der geraspelte Kabis wird gesalzen (für Bio wird Meersalz verwendet). Ein Mitarbeiter verteilt in einem riesigen Silo den Kabis und stampft ihn mit den Füßen. Wichtig ist, dass keine Luft mehr im Silo vorhanden ist. «In ein solches Silo passen 30 Tonnen», sagt Heer. Danach wird der Kabis mit Folie zugedeckt und mit einem Wasserfilm bedeckt. So wird er zum Sauerkraut entstanden. Ein Teil davon wird dann exakt eine Stunde und 10 Minuten im eigenen Saft gekocht und je nach Produkt mit ausgesuchten Gewürzen ange-

reichert. Die Schöni-Verpackungsmaschine packt in einer Minute 120 Päckchen à 250 g Sauerkraut, oder -Rüben ein. «Ende August geht die Sauerkraut-saison los und dauert bis in den März», sagt Toralf Richter. «Sauerkraut ist ein wetterabhängiges Nahrungsmittel. Ist ein Winter kalt und lang, wird auch mehr Sauerkraut gegessen.»

■ DAS SCHÖNI-SAUERKRAUT-IMPERIUM

1920 beginnt **Ernst Schöni**, Urgrossvater der heutigen Generation, in Rothrist mit der Produktion von Sauerkraut im Keller seines Wohnhauses. 1955 stellt sein Sohn Ernst Schöni als erster Fabrikant Reform Sauerkraut her. Die Firma **expandiert schweizweit** und vereint mehrere Sauerkrautproduzenten unter ihrem Dach. 2003 übernimmt Walter Heer die Geschäftsleitung von Daniel Schöni. Dieser übernimmt seinerseits die Leitung der Schöni Transport AG.

2007 erfolgt der Baustart des neuen Fabrikationsgebäudes der Schöni AG in Oberbipp. Auf einer Parzelle von 18 000 m² entsteht die modernste Sauerkrautfabrik der Schweiz. 2009 werden erstmals die Produkte der Schöni Swissfresh AG am neuen Produktionsstandort hergestellt. Neben Sauerkraut gehören Rotkraut, Sauer-rüben, Randen, Apfelmus, pasteurisierte Kirschen oder Bohnen zum Sortiment. (FRB)

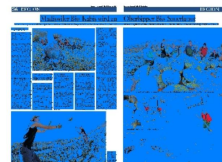
■ DER BLÜHSTREIFEN ENTLANG DER KOHLFELDER

Auf einigen Kohlfeldern im Oberaargau erprobt das Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL, Frick, den sogenannten **Nützlingsstreifen**. Darunter sind ca. 3 Meter breite Pflanzenstreifen entlang der Kohlfelder zu verstehen, in denen **Insekten, die gegen Schädlinge wie den Kohlweissling vorgehen, heimisch werden**. Geeignete Pflanzen sind Kornblumen, Buchweizen oder Futterwicken. Diese bieten den Schlupfwespen zuckerhaltige Nahrung an. Die so angesiedelte **Schlupf-**

Datum: 28.09.2014

Schweiz am Sonntag

Ausgabe Solothurn / Oberaargau



Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'279
Erscheinungsweise: wöchentlich

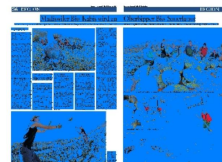
Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 56
Fläche: 222'643 mm²

wespe dringt dann in die Larven der Kohlweisslinge ein, die sich auf Kohlköpfen angesiedelt haben, und zerstört diese mit ihrer eigenen Brut. Die Forscher haben herausgefunden, dass die sogenannte Parasitierung der Schlupf-

wespen mit der zunehmenden Distanz der Kohlpflanze zum Blühstreifen aber abnimmt. Deshalb setzt man auch vermehrt Kornblumen gleich neben die Kohlpflanzen. (FRB)



Da braucht es keinen Besuch im Fitnesscenter mehr. Beim Ernten der Kohlköpfe werden Wurftechnik und Koordination geübt und Muskeln aufgebaut.



Hauptausgabe

Schweiz am Sonntag
4500 Solothurn
058/ 200 47 74
www.schweizamsonntag.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 26'279
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 56
Fläche: 222'643 mm²



«Kabis-Ernten ist auch ein gesellschaftliches Ereignis», sagt Bio-Bauer Schenk. Etwas, das von Hand gemacht werden muss und bei schönem Wetter für gute Laune sorgt.



Hier kommen die Kabisköpfe unter den Schöni-Sauerkraut-Hobel.



Walter Heeb, Direktor der Schöni Sauerkrautfabrik in Oberbipp.



Sauerkraut-Stampfen: Einen halben Tag lang verteilt und stampft ein Mitarbeiter das Kraut, dann wird gewechselt.