

LANDfreund
3052 Zollikon
031/ 558 37 87
landfreund.ch/

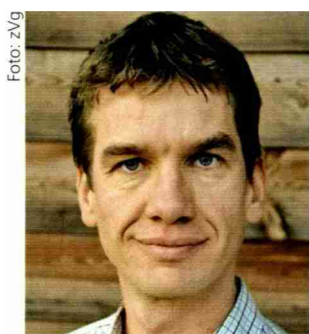
Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 11'340
Erscheinungsweise: monatlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 4
Fläche: 27'975 mm²

Vegane Ernährung: Eine Chance für die Schweizer Landwirtschaft?

Alles spricht von veganer Ernährung und so genanntem Superfood. Kann dieser Trend auch eine Chance für den Schweizer Ackerbau sein?

Dietrich Bögli ist Berater und Produktmanager Getreide und Beeren bei der Biofarm Genossenschaft in Kleindietwil (BE).



Leute, die sich vegan ernähren, setzen auf Superfood wie Quinoa oder Chia. Damit sind Lebensmittel gemeint, denen eine positive gesundheitliche Wirkung nachgesagt wird. Kann die Schweizer Landwirtschaft von diesem Trend profitieren?

Dietrich Bögli: Die Schweiz ist ein Grasland und die Proteinversorgung wird hierzulande wohl auch in Zukunft mehrheitlich auf tierischen Produkten beruhen. Im Bereich Nischenproduktion eröffnen sich aber durchaus Chancen – vor allem im Bio-Segment. Gestärkt wird dadurch der Anbau von einheimischen Superfood-Pflanzen. Dazu zähle ich Dinkel, Roggen, Speisehafer, Buchweizen und Hirse. Hervorheben möchte ich einheimisches Leinöl. Es ist eines der gesündesten Öle. Der

Omega-3-Fettsäuren-Anteil ist beispielsweise höher als bei Chia.

Was ist mit Quinoa? Sie haben letztes Jahr erste Anbauversuche damit gemacht.

Bögli: Quinoa, auch Andenkorn genannt, ist ein Gänsefussgewächs. Der Samen ist nährstoffreich und glutenfrei. Unsere letztjährigen Versuche mit europäischen Quinoa-Sorten waren erfolgreich und wir dehnen in diesem Jahr die Anbaufläche aus.

Auf was muss man beim Anbau achten?

Bögli: Entscheidend ist die Sortenwahl. Die Bestände kann man durch Hacken unkrautfrei halten. Herausfordernd ist die Ernte. Danach folgt der Trocknungs- und Reinigungsprozess. Auch müssen je nach Sorte die Bitterstoffe, die sogenannten Saponine, auf der Samenoberfläche entfernt werden. Eigentlich ist zum heutigen Zeitpunkt die Reinigung, Aufbereitung und Verarbeitung von Quinoa in der Schweiz noch kniffliger als der Anbau.

Also dauert es noch etwas, bis Schweizer Bio-Quinoa im Regal steht?

Bögli: Konsumtrends und die landwirtschaftliche Produktionsweise driften in unserer schnelllebigen Zeit auseinander. Der Kunde bestellt heute und will es morgen haben. Der Landwirt sät und das Korn reift während Wochen und Monaten. Auch müssen wir über angepasstes Saatgut verfügen – aber Saatgut zu züchten dauert mehrere Jahre. Trotzdem, wir sind zuversichtlich. Vor zehn Jahren haben wir mit Bio-Hirse genauso pionierhaft begonnen wie zurzeit mit Quinoa. Und heute ist Schweizer Bio-Hirse eines unserer erfolgreichsten Produkte.