



Der Hanf soll zurück auf den Teller

Die **Alpen Pionier AG** hat sich ein ehrgeiziges Ziel gesetzt: Mit einem **Crowdfunding** wollen die jungen Visionäre rund um Snowboarder **Nicolas Müller** und Köchin **Rebecca Clopath** die **Rekultivierung der Hanfpflanze** in Graubünden finanzieren.



Die Köpfe hinter der **Alpen Pionier AG**: Adrian Hirt, Emmanuel Schütt, Carlo Weber, Nicolas Müller und Rebecca Clopath (oben, v.l.). Köstlichkeiten, hergestellt von **Rebecca Clopath**, aus Hanf (unten). (FOTOS MARCO HARTMANN)





Bündner Tagblatt
7007 Chur
081/ 255 50 50
www.suedostschweiz.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'487
Erscheinungsweise: 5x wöchentlich

Seite: 5
Fläche: 61'624 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 66227646
Ausschnitt Seite: 2/2

► LIVIO GIOVANOLI

D

Die Alpen Pionier AG will den Hanf zurück auf die Schweizer Teller bringen. Dafür hat das junge Unternehmen am 1. August ein Crowdfunding lanciert, mit dem Ziel 120 000 Euro zu sammeln. Die 45-tägige Crowdfunding-Kampagne soll am Ende der Weiterentwicklung innovativer Produkte aus Lebensmittel-Hanf dienen. Gestern haben die jungen Initianten ihre Vision im Hanffeld in Malans den Medien vorgestellt.

Junge und innovative Köpfe

Hinter der Alpen Pionier AG stecken sechs junge Menschen, welche sich selbst als revolutionär in der Lebensmittelszene bezeichnen. Der Ursprung der Idee von der Rekultivierung des Lebensmittelhanfs in Graubünden geht zehn Jahre zurück. Carlo Weber und Adrian Hirt sind sich während ihrer Studienzeit als Lebensmitteltechnologien begegnet und seither verfolgen die beiden ihre Vision: der regionale Anbau von Hanf. Mittlerweile umfasst das Team der Alpen Pionier AG sechs Personen, darunter der Profi-Snowboarder Nicolas Müller aus Laax und die Spitzenköchin Rebecca Clopath aus Lohn, aber auch Gärtner, Lebensmitteltechniker und Kommunikationsexperten. Zu den

Kooperationspartnern der Alpen Pionier AG gehört nebst der HTW in Chur die ZHAW und die Swiss Food Research.

Vergessene Pflanze

Die Hanfpflanze ist in Graubünden aber ganz und gar nicht eine Modeerscheinung. Der Hanfanbau war in Graubünden bis in die 1930er-Jahre weit verbreitet, weshalb die Nutzpflanze eher eine Renaissance erlebt. Von den Hanfpflanzen wurden vor allem die Fasern für die Kleider- und Seilindustrie verwendet. Durch das Aufkommen der Baumwollpflanzen wurde sie dann aber nach und nach verdrängt. Gemäss Adrian Hirt, einem der drei Urheber der Alpen Pionier AG, birgt Hanf noch nicht ausgeschöpfte Potenziale in

sich. «Hanf ist einer der grössten Nährstofflieferanten, den die Natur zu bieten hat», sagt Hirt weiter. Das Potenzial der Hanfpflanze möchte die Gruppe rund um Hirt und Weber deshalb voll ausschöpfen. «Im Gegensatz zu weit gereisten pflanzlichen Alternativen ist Hanf unkompliziert im Anbau und kann problemlos auch in höheren Lagen angebaut werden. Damit ist die Pflanze perfekt für den regionalen Anbau in den Alpen geeignet», erklärt Emmanuel Schütt, verantwortlich für den Anbau. Eine Alternative stellt die Hanfpflanze vor allem zur Sojapflanze dar, welche in riesigen Mengen (300 000 Tonnen im Jahr 2015) in die Schweiz importiert wird. Da die Hanfpflanze keine Bewässerung benötigt und auch nicht mit Pestizi-

den behandelt werden muss, ist sie in der Bewirtschaftung relativ leicht. Die Alpen Pionier AG pflegt zurzeit mit insgesamt zehn Bio-bauern aus Graubünden, St. Gallen und dem Liechtenstein eine Partnerschaft, welche insgesamt eine Fläche von knapp zwölf Hektaren Lebensmittelhanf bewirtschaften. Gemäss Adrian Hirt, soll bis in zwei Jahren eine Fläche von bis zu 50 Hektaren bewirtschaftet werden.

Wertvolle Inhaltsstoffe

Wie Carlo Weber, verantwortlich für die Entwicklung, erklärte, werden von der Hanfpflanze nur die Nüsse gewonnen. Durch die Verarbeitung kann aus der Hanfnuss das Hanfprotein gewonnen werden, welches Fettsäuren, Vitamine, Mineralstoffe, Magnesium, Kalzium und hochwertige Proteine aber keine Allergene enthält. Die Köpfe der Alpen Pionier AG sind daher überzeugt, dass Hanfprotein in Zukunft eine grosse Rolle in der Ernährung spielen wird, vor allem für Vegetarier und Veganer. «Besonders im Leistungssport wird pflanzliches Protein immer wichtiger», schildert Nicolas Müller begeistert. Auch die Köchin Rebecca Clopath ist überzeugt, dass das Hanfprotein seinen Platz in der Küche hat, was sie mit zahlreichen Speisen demonstrierte.

Das Crowdfunding der Alpen Pionier AG läuft noch bis zum 14. September. Mehr Infos im Internet unter: www.startnext.com/alpenvision