

Nüsse, Blüten, Fasern, Schäben

Hanf ist der Alleskönner unter den Kulturpflanzen. Praktisch alle seine Bestandteile sind verwertbar. Die Bündner Alpenpioniere nutzen ihn als Nahrungsmittel – und für anderes.

Ein Sommertag. Vormittags um elf. Irgendwo im bündnerischen Malans. Das Thermometer zeigt bereits 34 Grad. Doch das scheint die drei Männer nicht zu stören. Prüfenden Blickes schreiten sie dem Saum eines Feldes entlang. Bleiben immer wieder stehen. Begutachten die hüfthohen Pflanzen. Riechen an ihren Blüten. Fachsimpeln. Diskutieren. Auf einer Infotafel heisst es: «Auf diesem Feld wächst AlpenPionier-Lebensmittelhanf.»

Alpenpionier ist ein 2017 gegründetes, zwölfköpfiges Bündner Start-up mit Sitz in Tschiertschen. Dazu gehören auch die drei Männer, die das Feld unter die Lupe nehmen. Auf ihrer Website betiteln sie sich als Agrardirigent, Snackbaron und Qualitätsbischof. Mit bürgerlichem Namen heissen sie jedoch Emanuel Schütt, Carlo Weber und Marc Brünnger. Ihr erklärtes Ziel: Die jahrtausendealte Kulturpflanze Hanf zurück auf die Felder, vor allem aber zurück auf die Teller zu bringen. Denn mit den Nüssen (Samen), Blüten und Blättern lassen sich allerlei Lebensmittel herstellen und aromatisieren.

Für ihr Engagement erhielten sie 2018 den Saalpreis an der Agropreis-Verleihung. Neuerdings unterstützt sie auch der Kanton Graubünden – mit Fördergeldern und Direktzahlungen. Konkret gibt es 1200 Franken pro Hektare. Ein Novum

in der Schweiz, denn auf Bundesebene ist der Hanfanbau von Beiträgen explizit ausgeschlossen. Es ist jedoch ein Vorstoss in Bern hängig, mit dem dies geändert werden soll.

Aktuell arbeitet Alpenpionier mit 33 Knospe-Landwirten zusammen, drei davon in Umstellung. Die gesamte Anbaufläche beträgt 55 Hektaren, verteilt auf sechs Kantone und das Fürstentum Liechtenstein. Der diesjährige Ertrag ist mit 60 bis 70 Tonnen Nüssen veranschlagt. Ein massiver Anstieg im Vergleich zu 2017. Da waren es zwölf Landwirte, acht Hektaren und eine Ernte von zehn Tonnen. Das Saatgut importieren die Alpenpioniere aus Deutschland und verkaufen es den Landwirten. Da es nicht in Bioqualität erhältlich ist, darf auf konventionelles zurückgegriffen werden. Der Produzentenpreis wird jährlich festgelegt. Für die Ernte 2019 beträgt er Fr. 4.30 pro Kilo.

Beeindruckende Nährwerte

Gesät wird im Mai und Juni. Geerntet nach hundert Tagen. Mit dem Mährescher. «Die Pflanzen sind dann noch recht grün und die Nüsse feucht. Lässt man sie liegen, fangen sie innerhalb weniger Stunden an zu gären», sagt Agrardirigent und Mitgründer Emanuel Schütt. Sie müssen daher noch am selben Tag in die Getreidesammelstelle, wo sie bei maximal 35 Grad schonend getrocknet werden, bis der Feuchtigkeitsgehalt von 15 auf 7 Prozent gesunken ist. «Trocknet man zu heiss, leidet die Qualität.»

Hanfkerne haben nicht den typischen Hanfgeschmack, den man von den Blüten her kennt, erklärt Snackbaron Carlo Weber, ebenfalls Mitgründer von Alpenpionier. «Sie schmecken eher nussig.» Was die Nährwerte anbetrifft, können die Sa-

Auf den Hanf gekommen: Carlo Weber, Emanuel Schütt und Marc Brünnger von Alpenpionier. Bilder: René Schulte





Hanfblüte mit Blättern



Hanfnüsse (Samen)



Hanffasern



Hanfschäben

men mit beeindruckenden Zahlen auftrumpfen. Der Ölanteil beträgt 35 Prozent und besteht zu 85 Prozent aus Omega-3- und Omega-6-Fettsäuren und zu etwa 10 Prozent aus Omega-9-Fettsäuren. Der Proteinanteil beträgt 25 Prozent. Eine Nuss enthält alle zwanzig Standardamino-säuren. Hinzu kommen die Vitamine B1, B2 und E sowie die Mineralstoffe Phosphor, Kalzium, Kalium und Magnesium.

Die Vielseitigkeit von Hanfnüssen zeigt sich auch in ihrer Verwertung. Während ein Teil geröstet und gesalzen wird – das Endprodukt nennen die Alpenpioniere «Kinohanf» –, wird aus einem anderen Teil kaltgepresstes Öl. Aus dem Presskuchen, der übrig bleibt, entsteht Hanfpulver. «Damit stellen wir Hanfpasta her», sagt Carlo Weber. Das Pulver sei auch pur erhältlich. Es eigne sich als sättigender Zusatz für Shakes, Müesli oder zum Brotbacken. Ein weiteres «Abfallprodukt» bei der Ölgewinnung sind Schleimstoffe, die sich am Boden absetzen. Die Bündner lassen sie zu Hanfseife verarbeiten.

Hanf rauchen? Sicher nicht

Überhaupt hat Hanf grosses Potenzial, wenn es um Hygiene- und Pflegeprodukte geht. Ob Lippenbalsam, Handcreme, Gesichtsmaske, Sonnenschutz oder Shampoo – bereits heute gibt es unzählige Produkte auf dem Markt. «Ich kenne jemanden, der hat Schuppenflechte. Hanföl oder Hanfseife sind die einzigen Mittel, die ihm wirklich helfen», sagt Marc Brüngger, seines Zeichens Qualitätsbischof bei Alpenpionier. Da verwundert es nicht, dass das Interesse an der Pflanze und ihren Wirkstoffen auch im medizinischen Bereich seit Jahren steigt. Besonders hoch im Kurs ist sogenannter CBD-Hanf. CBD steht für den Wirkstoff Cannabidiol, der beruhigend, schmerzlindernd und krampflösend sein soll.

CBD-Hanf findet man bei den Alpenpionieren aber keinen. Denn diesen kann man rauchen. Und mit Rauchen will das Jungunternehmen nichts zu tun haben. Schon gar nicht mit dem halluzinogenen Wirkstoff THC (Tetrahydrocannabinol), der dazu geführt hat, dass der Besitz und Konsum von Cannabis 1951 in der Schweiz verboten wurde. Ganz ohne THC geht es trotzdem nicht, da es in jeder Hanfpflanze vorkommt. Auch in der von Alpenpionier verwendeten finnischen Sorte Finola. Mit maximal 0,3 Prozent ist der Gehalt aber so tief, dass die Bestandteile keine berauschende Wirkung entfalten. In den Nüssen hat es derweil gar kein THC. Kontrolliert wird trotzdem: «Von jeder Charge geht eine Stichprobe zur Analyse ins Labor», sagt Marc Brüngger. Nebst THC- und CBD-Gehalt interessieren allfällige Pestizidrückstände, Mykotoxine (Schimmelpilzgifte) und Keime. Beim Öl zudem der Säuregehalt.

Nebst den Nüssen finden auch die Blüten und Blätter der Hanfpflanze Verwendung in der Herstellung von Lebensmitteln. Sie stammen von denselben Feldern wie die Nüsse, werden jedoch zu einem früheren Zeitpunkt von Hand geerntet, danach in einem Holzschuppen luftgetrocknet und zu Teemischungen und Bier verarbeitet. «Unser Hanf ist auch im Alpenstadt-Mutschli zu finden, dem Geissenkäse von Chur Tourismus», sagt Snackbaron Carlo Weber. Da seien Blüten und Nüsse drin.

Vom Rucksack bis zum Minergie-Haus

Doch auch die nicht essbaren Bestandteile der Pflanze sind verwertbar. So können die Fasern je nach Länge und Qualität zu Kleidern, Rucksäcken, Schuhen, Seilen oder Isolationsmaterial verarbeitet werden. Aktuell beliefert Alpenpionier versuchsweise eine Schweizer Textilfirma. Das Projekt ist aber noch lange nicht spruchreif. Ähnliches gilt für die Schäben, die beim Entfasern der Holzstängel anfallen. Sie eignen sich als Einstreu und Baustoff. «Dank Lufteinschlüssen haben Schäben eine isolierende Wirkung. Eine Südtiroler Firma mischt sie mit Kalk und macht daraus Ziegelsteine», sagt Agrardirekt Emanuel Schütt. Damit könnten Häuser in Minergie-Standard gebaut werden. Zudem ist Hanf ein hervorragender Gründünger und Bodenverbesserer.

«Man kann mit Hanf so vieles machen. Da besteht die Gefahr, dass man sich als Unternehmen überlupft», sagt Emanuel Schütt. Daher wollen sich die Alpenpioniere vorderhand auf die Entwicklung und den Handel mit Hanflebensmitteln konzentrieren. Neues ist bereits in der Pipeline. Darunter ein Hanfriegel. Mehr wollen die drei Männer aber nicht ausplaudern. Die Konkurrenz lese ja schliesslich mit. *René Schulte*

 www.alpenpionier.ch



Anbau von Agrarhanf

Hanf wird immer populärer. Gemäss Schweizer Bauernverband stieg die Anbaufläche zwischen 2017 und 2018 um 85 Prozent von 68 auf 126 Hektaren. Treibhaus- und Indoor-Anbau nicht mitgerechnet.

Informationen zum Hanfanbau, inklusive Anbaudaten, EU-Sortenkatalog (gilt auch für die Schweiz), Hanf-Merkblatt des Bundesamtes für Landwirtschaft und mehr auf:

 www.bioaktuell.ch > Pflanzenbau > Ackerbau > Weitere Ackerkulturen > Hanf