

Hauptausgabe

Berner Zeitung AG
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 45'945
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 15'647 mm²

Erstes Schweizer Bio-Quinoa geerntet

AARBERG Quinoa, das «Korn der Inkas», gibt es ab sofort auch aus Schweizer Produktion zu kaufen. Landwirt Stefan Brunner hat die erste Ernte in Bioqualität eingefahren.

Ein millimeterkleines Körnchen bringt ein Dutzend starke Männer ins Schwitzen: Quinoa, auch bekannt unter den Namen «Peyreus» und «Korn der Inkas». Seit Tausenden von Jahren angebaut in den Hochebenen der Andenländer – nun ernten es der Spinser Landwirt Stefan Brunner und seine Mitarbeiter. Mit dem Messer schneiden sie die dunkelroten Rispen von den Stängeln, legen sie in Kisten zum Trocknen. Der Anbau auf einer Fläche von 1000 Quadratmetern ist ein erster Versuch. «Ich habe null Erfahrung», sagt Brunner. Doch gerade das reizt ihn an der Pflanze.

Ein Verkaufserreiner

Fachleute prophezeien Quinoa in der Schweiz ein grosses Poten-

zial. Laut dem Detaillisten Coop wächst der Absatz zweistellig. Die Importmengen steigen rasant, wie die Zahlen der Eidgenössischen Zollverwaltung zeigen: von 222 Tonnen 2012 auf mehr als das Dreifache 2014. Kein Wunder: Das Korn steckt voller gesunder Fette, Vitamine und Mineralstoffe sowie Nahrungsfasern. Zudem enthält es alle wichtigen Eiweisse und ist frei von Gluten.

Die Migros verfolgt derzeit ein Projekt in Zusammenarbeit mit IP-Suisse, der Vereinigung integriert produzierender Landwirte. Mirjam Lüthi, Bäuerin und Agronomin aus Bellach SO, baute es vor zwei Jahren als Erste an. Biofarm, die bäuerliche Vermarktungsgenossenschaft im bernischen Kleindietwil, zog 2014 in einem Versuch mit zwei Biolandwirten nach. Stefan Brunner ist einer von ihnen.

Geeignet für die Schweiz

Doch noch gilt es grosse Herausforderungen zu meistern, bis Bio-Quinoa aus der Schweiz im grösseren Stil vermarktet werden kann: Bevor das Korn geniessbar ist, muss man die Bitterstoffe herauswaschen. Dafür gibt es keine Maschine. Stefan Brunner hat bereits einen Versuch gemacht und die Körner mehrmals in Sieben mit Wasser gewaschen. Das habe zwar funktioniert, sagt er, sei aber aufwendig. Grundsätzlich ist Quinoa für den Anbau in der Schweiz geeignet. Das haben Versuche der Forschungsanstalt Agroscope gezeigt.

Auf etwa 100 Kilogramm schätzt Brunner die Erntemenge. Die Vermarktung besorgt er selber: Ab sofort kann man Seeländer Bio-Quinoa direkt in seinem Hofladen oder im Onlineshop kaufen. Nächstes Jahr will er wieder Quinoa pflanzen. Doch diesmal soll das Feld fünfmal grösser sein. *Brigitte Jeckelmann/BT*