



Höchste Auszeichnung für Biolandbau-Pionier

Der Grand Prix Bio Suisse 2018 geht an die Familie Böhler im Oberen Berghof.

MELLIKON (fi) – «Bio Suisse verleiht den diesjährigen Preis an Familie Böhler. Sie kultiviert auf ihrem Betrieb in Mellikon ein uraltes Getreide – den Waldstaudenroggen. Es handelt sich dabei um eine Urform des Roggens, der mehrjährig angebaut werden kann und grosses Potenzial für Mensch, Tier und Boden birgt. Der Waldstaudenroggen passt zu einem nachhaltigen Biolandbau und eröffnet neue Möglichkeiten, den Ackerbau mit der Rindviehhaltung in Einklang zu bringen.» Dies ist auf der Urkunde zu lesen, die der Familie Böhler am 14. November in Olten überreicht wurde.

Der Dachverband der Bio-Organisationen zeichnet jährlich besondere Leistungen hinsichtlich Nachhaltigkeit und Gleichgewicht Mensch – Tier – Natur aus. Nach dem Urteil der Jury ist der Anbau von Waldstaudenroggen auf dem Berghof innovativ und in seinem Ausmass einzigartig. Der zweite Preis ging für Bio-Trüffel an einen Betrieb im luzernischen Hüswil und der dritte für «Has im Gras» nach Untereggen im Kanton St. Gallen.

Getreide mit vielen Vorzügen

Der Waldstaudenroggen ist eine Urform des Roggens. Die bis über zwei Meter hoch werdende Pflanze hat eine starke Verwurzelung, die den Boden lockert

und dessen Wasseraufnahmevermögen steigert. Die mehrjährige Pflanze kann grün geschnitten, direkt verfüttert oder siliert werden. Eine Grünnutzung ist aber nur vor der Ährenbildung möglich. Das Stroh kann als Streu verwendet werden und die Körner bieten den Menschen auf vielerlei Weise Nahrung.

Der Waldstaudenroggen ist reich an Ballaststoffen und enthält die Spurenelemente Kalium, Magnesium, Eisen und Zink sowie Vitamin B. Die Körner können zu Mehl gemahlen und zum Backen verwendet werden. Sie lassen sich auch gequetscht ins Müesli mischen oder können ganz zum Kochen gebraucht werden.

Auf dem Berghof wurde der Waldstaudenroggen von Senta und Sina Böhler für «Rogotto», Hacktätschli und Lagsagne-Blätter getestet. Vreni und Sepp Böhler haben die Verwendung für Spätzli und Brote ausprobiert. Erste Erfahrungen zeigen, dass sich der Waldstaudenroggen besonders gut für Sauerteigbrote eignet. Im Hinblick auf die künftige Vermarktung haben Böhlers schon mit der Richemont-Bäckerfachschule zusammengearbeitet. Die Neuhofbäckerei in Schlieren und die Fredy's AG in Baden wollen den Waldstaudenroggen vom Berghof nutzen. Fredy's hat bereits für die Bio-Suisse-Versammlung in Ol-

ten Brötchen damit gebacken, die guten Anklang fanden.

Getreide mit bescheidenen Ansprüchen

Der Waldstaudenroggen wurde gelegentlich zur Bodenerschliessung nach Rodungen eingesetzt. Er hat sich auch bei Hitze und Trockenheit als robust erwiesen. Wird der Waldstaudenroggen im Herbst gesät, kann er im Folgejahr als Grünfutter genutzt werden. Nach erneuter Überwinterung lässt man ihn wachsen und Ähren bilden. Die Ernte mit dem Mähdescher ist unproblematisch, wenn die Fahrgeschwindigkeit wegen des grossen Strohdurchlaufs vermindert wird. Der Körnerertrag beträgt mit 15 bis 20 Kilogramm pro Are etwa einen Drittel des Zuchtroggens.

Daniel Böhler hat zur Bodenlockerung einen Grupper entwickelt, der zwar vorn am Traktor angebaut, aber gleichwohl gezogen wird. Am Heck des Traktors wird die Sämaschine montiert. Die Gewichtsverteilung ist ideal und das Gefährt bleibt hinreichend lenkbar. So ist eine Anpflanzung in einem Arbeitsgang möglich, ohne dass ein Pflug zum Einsatz kommt. Der Grupper namens «Löwenzahn» wurde auf dem Berghof entwickelt und wird – mangels heimischer Interessenten – im Ausland gefertigt. Derzeit sind einige Geräte zu Testzwecken unter-

Die Botschaft

Die Botschaft
5312 Döttingen
056/ 269 25 25
www.botschaft.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 8'070
Erscheinungsweise: 3x wöchentlich



Seite: 1
Fläche: 97'599 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 71714954
Ausschnitt Seite: 2/2

wegs. Nach Abschluss dieser Erprobung soll die Fertigung in Kleinserie beginnen.

Neues wagen, um Altes zu bewahren

Mit der Kultivierung von Waldstaudenroggen hat Daniel Böhler angefangen, weil sich die steigenden Anforderungen an Brotweizen auf seinem Biobetrieb kaum mehr erfüllen lassen. Ausserdem möchte er den Düngereinsatz weiter vermindern und den Boden verbessern. Weil er einen sehr hohen Halm tragen muss, hat der Waldstaudenroggen ein weitverzweigtes Wurzelwerk. Dieses verhilft dem Boden zu den Poren, die infolge Verdichtung verloren gegangen sind. Die Pflanze über dem Boden verhindert die Erosion und die Wurzeln im Boden erhöhen die Wasseraufnahme. Die Pflanze ist also bei Starkniederschlag ein doppelter Schutz.

Nicht zu vergessen ist, dass mit dem Waldstaudenroggen im Sinne von Pro Specie Rara eine alte Pflanzenart erhalten werden kann.

Die Saatgutbeschaffung war gar nicht so einfach: Böhler ist über einen Demeter-Kollegen in Österreich dazu gekommen. Er musste den Samen selber vermehren, damit es für die 4,5 Hektaren reichte. Er hat die Ansaat übrigens mit einem Hof fest verbunden, um viele Leute an seiner Begeisterung teilhaben zu lassen und das Projekt ein erstes Mal bekannt zu machen. Heute kann man auf dem Berghof Saatgut kaufen. Wer den Waldstaudenroggen in Küche oder Backstube selber erproben möchte, ist als Kunde ebenso willkommen.

Familienbetrieb machts möglich

Daniel Böhler ist dipl. Ing. agr. FH, Bau-

er auf dem Berghof und in der Abteilung Bodenwissenschaften des FiBL (Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick) engagiert. Ihm zur Seite stehen seine Frau Senta und die Kinder Elia und Sina sowie die Eltern Vreni und Sepp. Er betont, dass das Projekt «Waldstaudenroggen» ohne Unterstützung der Familie nicht zu stemmen gewesen wäre.

Der Betrieb umfasst 20 Hektaren Nutzfläche, davon sind elf Hektaren Acker, fünf Hektaren Wiese und vier Hektaren Biodiversitätsflächen. Haupterwerbszweig ist die Weidemast von Ochsen. Die Vermarktung der Produkte erfolgt ab Hof und über Handelspartner.

Der Berghof ist zertifiziert von Bio Suisse, Demeter und KAG Freiland.