

Hauptausgabe

Lenzburger Bezirks-Anzeiger
5600 Lenzburg 2
058/ 200 58 20
www.lba.azmedien.ch/

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 27'962
Erscheinungsweise: 50x jährlich



Seite: 5
Fläche: 48'359 mm²

Auftrag: 1008268
Themen-Nr.: 541.003

Referenz: 69638853
Ausschnitt Seite: 1/2



Mitten im blühenden Rapsfeld: Die Betriebsgruppe von Solidarische Landwirtschaft Lenzburg mit Andrea, Lukas, Marion, Regula, Marie-Laure, Simeon und Marco.

Der Raps blüht

Landwirtschaft Seit bald zwei Jahren setzt sich der Verein «Solidarische Landwirtschaft (Solawi) Lenzburg» für die faire Produktion von biologischen und regionalen Nahrungsmitteln ein. Zurzeit steht der Raps, aus dem kaltgepresstes Bio-Öl produziert werden soll, in voller Blüte.

Qualitativ hochwertiges Essen ist mir wichtig und ich will wissen, woher es kommt», sagt Marie-Laure Mottier, die Präsidentin des Vereins. Die Solidarische Landwirtschaft bietet ihr die Möglichkeit, in engen Kontakt mit den Produzenten zu treten und einen starken Bezug zu ihren Lebensmitteln zu erhalten. Nirgends sonst habe sie die Möglichkeit, Getreide und Öl von den Feldern, welche sie persönlich besucht habe, zu konsumieren. «Ich bin Teil einer Gemeinschaft und kann mich einbringen, so Mottier. «Das ist ein gutes Gefühl.»

Solawi Lenzburg lässt mit diesem Hintergrund eine regionale Interessensgemeinschaft entstehen. Die Gruppe gestaltet die Projekte selber und jedes Mitglied kann mitwirken. Auf diese Weise können die Entwicklungen in der Landwirtschaft und im Ernährungssystem aktiv beeinflusst werden. Die Vereinsmitglieder packen gemeinsam an Aktionstagen auf dem Mooshof an. Dabei schaffen persönliche Gespräche zwischen Bauernfamilie und Konsumenten Verständnis, Freude und Wissenstransfer.

Nach dem Brot das Öl

Das Erstlingsprojekt «mooshofbrot» hat sich bewährt und läuft nun schon im zweiten Jahr. Neu sind dieses Jahr auch Dinkelmehl aus Lenzburger Dinkel in verschiedenen Ausmahlungsgraden sowie Rapsöl zu haben.

Zurzeit steht das Rapsfeld auf dem Gexi in Lenzburg in voller Blüte und alle warten gespannt darauf, wie das daraus gepresste Öl munden wird. Im Sommer wird geerntet. Danach wird ein erster Teil der Samen direkt in Möriken auf schonende Weise kaltgepresst und anschliessend umgehend an die

Vereinsmitglieder weitergegeben. Der zweite Teil wird dann im nächsten Frühjahr verarbeitet. Auf diese Weise ist ein hochwertiges, frisches Öl aus Lenzburger Bio-Raps mit höchster Qualität garantiert.

Im Gegensatz zum konventionellen Rapsanbau, bei dem Insekten und Pilze chemisch bekämpft werden, setzen die Bio-Landwirte Marion Sonderegger und Lukas Häusler auf eine andere Strategie. Die vielfältige Fruchtfolge und die organische Düngung schaffen ein aktives Bodenleben, das die Pflanzen stärkt und die Schädlinge unterdrückt. Trotzdem bleibt der biologische Rapsanbau risikoreich für die Landwirte, denn bei ungünstiger Witterung kann der Rapsglanzkäfer grosse Teile der Ernte wegfressen. Dieses Jahr konnte dieser Käfer zum Glück wenig Schaden anrichten.

Geteiltes Risiko

Dank der Partnerschaft mit der Solawi Lenzburg teilen Konsumenten und Landwirte dieses Produktionsrisiko - in einem schwierigen Jahr hätte es etwas weniger Öl fürs Geld gegeben ...

Wer möchte auch Rapsöl aus Lenzburger Bio-Raps? Es sind noch Rapsernteanteile à je 50 Quadratmeter zu haben. Das Öl daraus kann in Flaschen für 84 Franken oder im Bag-in-Box für 53



Franken bezogen werden.

Auch in die anderen Projekte («mooshofbrot», «mooshofdinkel») kann jederzeit eingestiegen werden. Interessierte können sich direkt auf www.solawi-lenzburg.ch anmelden; Fragen können an info@solawi-lenzburg.ch gerichtet werden. Auch eine reine Vereinsmitgliedschaft zur finanziellen und ideellen Unterstützung des Vereins ist möglich. (mlm)