

Für Dominic, Hermann, Annelies und Jacqueline Kuppelwieser ist der Bio-Anbau selbstverständlich.

Bio im Trend – Familie Kuppelwieser widmet sich dem Bio-Obstanbau

Bio-Obstanbau aus Überzeugung

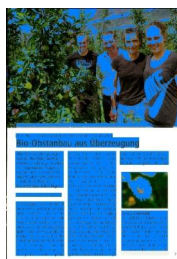
«Die Erfahrung hat gezeigt, dass der Bio-Anbau nicht nur machbar, sondern gut machbar ist», sagt Annelies Kuppelwieser. Sie muss es wissen. Seit rund 20 Jahren betreiben sie und ihr Gatte Hermann Bio-Obstanbau in Bad Ragaz.

Text und Bild: Katrin Wetzig, Walenstadt

Der Weg zum Bio-Obstanbaubetrieb Kuppelwieser in Bad Ragaz führt durch weitläufige Felder in der Rheinau vor Bad Ragaz. Hier weht meist ein zünftiger Wind. Für Familie Kuppelwieser und ihre Obstbäume im Bio-Anbau ist das wunderbar. So

trocknen die Blätter und Früchte nach Regenschauern schnell wieder ab. Pilzerkrankungen haben dadurch erschwerte Bedingungen, und die Kuppelwiesers müssen spürbar weniger Pflanzenschutz betreiben als vergleichbare Betriebe in windstilleren Gegenden. Wer sich dem Hof nähert, wird von üppig blühenden Rosenstöcken am Ende jeder Reihe der Niederstammobstbäume begrüsst. Auffallend sind auch die Wildblumenwiesenstreifen zwischen den Obstbäumen. Sie sind nicht etwa beim Mähen übersehen worden, sondern bewusst so angesät,

damit hier Bienen, Wildbienen und andere Nützlinge Nahrung finden. Für den Bio-Anbau ist es wichtig, dass sich schon früh im Jahr eine hohe Nützlingspopulation aufbauen kann. Diese wird hier sorgfältig gepflegt. Dazu sind extra Wildbienenhotels angebracht worden, die im Winter selbstverständlich auf Parasitenbefall kontrolliert und geputzt werden. Bio-Anbau ist eben nur als gut durchdachtes, komplettes System zu haben. Bei der Mäusebekämpfung helfen die Hofkatzen und die Hunde fleissig mit. Fledermäuse,



vor allem das Alpenlangohr, haben die überdachten Flächen als Jagd- und Nahrungselddorado entdeckt.

Den Erfolg schmecken

Der Hof der Familie Kuppelwieser umfasst 17 Hektaren. Auf zwölf Hektaren gedeihen momentan zehn unterschiedliche Apfelsorten. Ausserdem werden noch Johannisbeeren, Himbeeren, Erdbeeren und auf der grössten Beerenanbaufläche mit 60 Aren auch noch erfolgreich Heidelbeeren angebaut. Der meiste Ertrag wird über Grossverteiler im Bio-Regal verkauft. Die Früchte und Frucht-erzeugnisse kann man aber auch direkt vor Ort ab Hof kaufen. In diesem Frühling haben die Kuppelwieser mit ihren Bio-Obstsäften gleich drei Podestplätze erklommen. Gold gab es für ihren «Suure Moscht», ihr Cider wurde mit Silber belohnt und für den «Öpfel Spritz» gab es auch noch eine Bronzemedaille. Wenn das kein Erfolg ist! Dabei ist der Bio-Obstanbau doch eine knifflige Sache? Nicht unbedingt. Es gibt verschiedene Tricks. So werden beispielsweise Schädlinge mithilfe von Feromondispensern verwirrt und somit in Schach gehalten. Das geht so: Durch die Feromonwolken werden bestimmten Schädlingen begattungsbereite Weibchen «vorgegaukelt», die nicht vorhanden sind. So lässt sich die Vermehrung verhindern. Nützlinge werden natürlich ebenfalls für die Schädlingsbekämpfung eingesetzt. Dies sind vor allem Raubmilben bei der Beerenproduktion. Ein essenzieller Faktor ist selbstverständlich auch ein gesunder, lebendiger Boden. Der ist im Bio-Anbau

bildlich gesprochen «der Ast, auf dem man sitzt». Darum gilt: Die Bewirtschaftung muss schonend und humusaufbauend erfolgen. Dies machen die Kuppelwieser mit regelmässigen Kompostgaben.

Fachkundige Unterstützung

Sohn Dominic und Tochter Jacqueline arbeiten vollzeitlich mit im elterlichen Betrieb. Sie sind mit dem Bio-Obstanbau aufgewachsen und haben somit von klein auf den achtsamen Umgang mit der Natur miterlebt. Dominic hat Baumaschinenmechaniker gelernt und gleich danach die Ausbildung zum Obstfachmann angehängt. Seither arbeitet er hier vollamtlich mit. Jacqueline hat Dekorationsgestalterin gelernt. Sie ist seit dem vergangenen Jahr für die Vermarktung und den Verkauf der Produkte im Hofladen verantwortlich. Der Bio-Obstanbau erfordert viel Handarbeit. Allein ist diese Arbeit trotz diverser technischer Raffinessen nicht zu schaffen. Für die Sommersaison sind seit einigen Jahren drei bis fünf polnische Saisonarbeiter vollangestellt. Sie kennen sich mittlerweile gut im Betrieb aus und arbeiten relativ selbstständig. Ein paar einheimische Frauen helfen zusätzlich bei der Ernte mit.

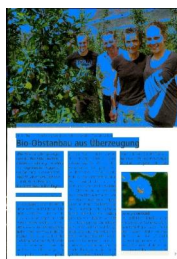
Auch Lehrgeld gezahlt

Bis vor 20 Jahren gab es bei den Kuppelwieser hauptsächlich Viehzucht und Gemüseanbau. Der Anbau von Spinat, Karotten, Blumenkohl, Fenchel und Getreide wurde damals schon sehr achtsam betrieben. Ende der 1980er-Jahre gehörten die Kuppelwieser zu den ersten IP-Betrieben. Da war es bis zum Bio-Anbau nicht mehr weit. 1997 entschied

man sich für den Obstanbau. Natürlich habe man hie und da auch mal Lehrgeld gezahlt, sagt Hermann Kuppelwieser und verweist dabei auf den Anbau von Birnen, der sich wegen der Ausbreitung einer Wanzentart als zu problematisch erwies und deshalb wieder aufgegeben wurde. Es gab zum Schluss nur noch schlechte Erträge und die Früchte verkrüppelten. Selbst zum Dörren seien diese Früchte nicht zu gebrauchen gewesen, erinnert sich Annelies Kuppelwieser. Deshalb bauen die Kuppelwieser hauptsächlich resistente Sorten an. Dass es damit aber nicht getan ist, das weiss Dominic Kuppelwieser nicht nur aus dem Schulbuch. Solche Sorten haben möglicherweise andere Schwächen. Natürlich bestimme auch der Markt die Auswahl der angebauten Sorten, erklärt er. «Was nutzen die schönsten Äpfel, wenn sie problematisch im Anbau sind?», gibt er zu bedenken.

Selber initiativ werden

Der Austausch mit Kollegen aus Süddeutschland, dem Südtirol und der Steiermark hat sich im Rückblick als besonders hilfreich und wertvoll erwiesen. Im Ausland sei die Forschung häufig schon einen Schritt weiter, sagt Annelies Kuppelwieser. Neue erfolgreiche Methoden, Geräte und Maschinen und auch hilfreiche Computermodelle für den Bio-Anbau kämen mehrheitlich aus dem Ausland. Auswärtige Tagungen sind für Kuppelwieser Weiterbildung pur. Eigeninitiative zahlt sich aus. Bio heisst nicht «keinen Pflanzenschutz». Man nutzt gezielt natürliche Mittel und setzt diese nur



Unter den Apfelbäumen wird gemäht, aber zwischen den Reihen bleibt ein Wildblumenstreifen als Nahrung für die Nützlinge stehen.



Annelies Kuppelwieser kontrolliert die Wildbienenhilfen erst im Winter wieder auf Parasitenbefall. Jetzt werden sie von den Tieren gebraucht.

ein, wenn dies unbedingt nötig ist. Seit die Kuppelwiesers eine eigene Wetterstation haben, ist ihr Bio-Anbau um einiges effizienter geworden. Ein holländisches Programm errechnet selbstständig, wie hoch die Infektionswahrscheinlichkeit ist, und daraus können die nötigen Massnahmen sofort abgeleitet werden. So wird ganz gezielt vorgegangen und man weiss zeitnah genau, ob eine Spritzung ausreicht oder witterungsbedingt weitere Massnahmen erforderlich sind. Das vereinfacht die Arbeit und spart Spritzmittel. Krankheiten wie beispielsweise Schorf, Regenflecken und Marsonina lassen sich so erfolgreich vermeiden.

Qualität, die man schmeckt

Die schönsten Äpfel kommen frisch in den Handel. Die nicht ganz so ansehnlichen Früchte werden für Kuppelwiesers Apfelgetränke gepflückt. Für den Erfolg bei den Mostgetränken sei eindeutig die Qualität der Äpfel massgeblich gewesen, ist Annelies Kuppelwieser überzeugt. Der Most kommt nicht besser raus als die Äpfel, die man verwendet, bekräftigt Dominic Kuppelwieser und trifft damit vermutlich den Nagel auf den Kopf.



Hermann Kuppelwieser bindet einen Ast der Heidelbeeren wieder auf, der wegen des Gewichts der Früchte herabhing.



Serie Bio im Trend

Der biologische Landbau ist in der Schweiz im Vormarsch. Auch in unserer Region setzen immer mehr Bauern auf Bio. Aus welchem Grund? Der «St.Galler Bauer» fragt Produzenten, wieso sie auf Bio umgestellt haben und wie sie ihre Zukunft sehen. *red.*



Der Wildblumenstreifen zwischen den Apfelbaumreihen ist hilfreicher Teil des Ökosystems und erfreut nicht nur Dominic Kuppelwieser.