



Die Brüder Philipp (l.) und Tobias Speiser pflücken die Aroniabeeren im Moment noch aufwendig von Hand. Ab 2019 kommt eine Maschine zum Einsatz.

Kleine Gesundheitsbomben

Aroniabeeren Die Bauernfamilie Speiser setzt als erste im Baselbiet im grossen Stil auf die trendigen Beeren. In diesen Tagen fahren die Anwiler die Ernte von 11 000 Sträuchern ein

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Es ist eine absolute Rarität, dass etwas, was in der einstigen DDR im grossen Rahmen gefördert wurde, bei uns neuerdings ebenfalls als förderungswürdig gilt. Bei der Anpflanzung von Aroniabeeren ist genau das der Fall. Wobei zu präzisieren ist: Bis jetzt hat es im Baselbiet ein einziger Betrieb gewagt, auf Aroniabeeren zu setzen. Das Landwirtschaftliche Zentrum Ebenrain unterstützte das Projekt mit einer Investitionshilfe aus dem Programm Spezialkulturen sowie einer grossen Portion Wissen.

Die beiden innovativen Bauern, die es

gewagt haben, heissen Philipp (34) und Tobias (28) Speiser. Die Brüder haben den elterlichen Aeschbrunnhof auf einem wunderschönen Plateau ausserhalb von Anwil 2016 übernommen. Im Herbst zuvor setzten sie in Absprache mit ihrem Vater Rudolf (69) auf 3,4 Hektaren 11 000 kleine Aroniasträucher; in diesen Tagen fahren sie die dritte, allerdings noch relativ kleine Ernte ein. Wieso ausgerechnet Aroniabeeren, die null Berührung mit der Schweizer Beeren-Tradition haben? Tobias Speiser, der für diesen Betriebszweig zuständig ist, sagt: «Wir sind durch einen Zeitungsartikel



darauf gekommen. Die Beeren sind widerstandsfähig gegenüber Krankheiten und Schädlingen, frosthart, eignen sich gut für den Bio-Landbau und sind sehr gesund. Deshalb wurden sie vor allem im Osten zur Abhärtung der Soldaten gefördert» (siehe Text nebenan).

Kirschessigfliege auch hier

Die Speisers lasen sich in die Literatur ein, tauschten sich mit Bauern mit Aroniaerfahrung aus und traten der Interessengemeinschaft Aronia Schweiz bei. Bereut haben sie den Entscheid bis heute nie. «Das ist eine sehr gefreute Sache», sagt Tobias Speiser. «Die Nachfrage nach Produkten aus Aroniabeeren ist da und der Markt im Aufbau. Das Ganze ist aber auch eine grosse Herausforderung.» Die grösste sei das Management des Unkrauts, was auch ein relevanter Kostenfaktor sei. Herbizide sind ein Tabu, da die Speisers den Aeschbrunnhof ab 2014 auf Bio-Betrieb umgestellt haben.

Zuerst jäteten sie von Hand, mittlerweile wird diese Arbeit zu einem grossen Teil mechanisch von einer modernen Fingerhacke erledigt. Dasselbe bei der Ernte: Heuer werden die Beeren noch aufwendig von Hand gepflückt, ab nächstem Jahr übernimmt das eine Maschine, die die Beeren mittels Vibration auf ein unter den Büschen laufendes Förderband schüttelt. Momentan seien die Aroniasträucher noch zu klein dafür, sagt Speiser. Ausgewachsen wird ein Aroniastrauch 2,5 Meter hoch. Er erwartet von der aktuellen Ernte etwa zwei Tonnen Beeren pro Hektare, ab dem fünften Jahr könne mit einem Vollertrag von bis zu fünf Tonnen pro Hektare gerechnet werden. Aber auch über den Aroniabeeren-Kulturen schwebt das Damoklesschwert Kirschessigfliege. Bis jetzt sei dieser Schädling bei ihnen jedoch noch kein Problem gewesen, sagt Speiser.

Aroniabeeren werden kaum in frischem Zustand gegessen. Dazu meint Tobias Speiser: «Die süss-herben Beeren sind mit ihrer dicken Haut, die die wertvollen Antioxidantien enthält, und ihrem geschmacklich erdigen Abgang als Frischkonsum nicht jedermanns Sache.» Speisers arbeiten deshalb

mit Aronia Swiss im aargauischen Benzen-schwil zusammen. Dieser Betrieb, der selber im grossen Stil Aroniabeeren anpflanzt, hat sich auf deren Verarbeitung spezialisiert. So werden Speisers Beeren getrocknet, zu Saft, Pulver, Tee oder Kapseln verarbeitet. Die fertigen Produkte gehen zurück nach Anwil, wo sie Speisers direkt ab Hof und via Internet verkaufen sowie Wiederverkäufer in Basel, Liestal, Sissach und Gelterkinden beliefern. Dieses Netz sei am Wachsen, ergänzt Speiser. Überhaupt ist er sehr optimistisch, obwohl die Früchte keinerlei Importschutz geniessen und etwa in Deutschland verbreitet angebaut werden: «Das Ausland schläft nicht, das ist klar. Wir können jedoch mit der Qualität unserer Produkte inklusive Bio-Label punkten.» Zurückhaltend wird Speiser, wenn es um Zahlen geht. Immerhin gibt er preis, dass das Aroniabeeren-Projekt mit einem höheren fünfstelligen Betrag budgetiert wurde.

Pioniere bei der Angus-Viehzucht

Der Aeschbrunnhof ist nicht nur ein regionaler Schrittmacher bei den Aroniabeeren, sondern war es vor bald 30 Jahren schon bei der Zucht von Angus-Vieh. Heute halten die Speisers zwei Zuchtstiere und zwischen 30 und 40 Mutterkühe mit ihren Jungtieren. Als derzeit wichtigstes Standbein bezeichnet Speiser aber den Pflanzenbau. Und auch hier pröbelt die Bauernfamilie immer wieder, aktuell mit den Spezialkulturen Linsen und Braunsenf. Doch das brauche viel Zeit und sie wollten personell nicht wachsen, sondern «die jetzige, gute Basis professionalisieren», sagt Tobias Speiser. Derzeit arbeiten er, sein Bruder, dessen Partnerin, der Vater und ein Lehrling auf dem Hof. Die Brüder ergänzen sich ideal: Während sich Philipp als Meisterlandwirt um die Ausbildung des jeweiligen Lehrlings und um die Vermarktung des Angus-Fleischs kümmert, übernimmt Tobias als gelernter Landwirt, Baumaschinenmechaniker und Agrotechniker die Reparaturen am Fuhrpark und konstruiert nebenbei Spezialmaschinen. Die beiden bilanzieren unisono: «Wir haben immer etwas zu tun.»



GESCHICHTE DER SUPER-FRUCHT

In der DDR sogar vorgeschrieben

Die Heidelbeergrossen, ebenfalls fast schwarzen Aroniabeeren werden erst seit einem Dutzend Jahren im grossen Stil in der Schweiz angepflanzt. Zuerst in der Ostschweiz, inzwischen auch im Mittelland, der Romandie und neuerdings auch im Baselbiet. Ursprünglich stammt die zu den Rosengewächsen zählende Pflanze aus dem Osten Nordamerikas und galt bei den Ureinwohnern dort als Heilpflanze. Mitte des 19. Jahrhunderts gelangte die Aronia laut der Interessengemeinschaft Aronia Schweiz nach Russland, dem Baltikum, Polen und später auch in die DDR, wo deren Anbau sogar vorgeschrieben wurde. Heute ist sie auch in Skandinavien, Deutschland und Österreich verbreitet. Der zumindest bei uns relativ neuen Super-Frucht werden fast phänomenale Gesundheitswerte zuge-

schrieben: Sie ist reich an Vitaminen und Mineralstoffen, insbesondere Eisen. Die Besonderheit ist aber der im Vergleich auch zu anderen dunklen Früchten sehr hohe Gehalt an Polyphenolen, insbesondere der Anthocyane. Diese blauen und roten Pflanzen-Farbstoffe gelten mit ihrer antioxidativen Wirkung als ausgesprochen gesund. Denn Antioxidantien neutralisieren die sogenannten Radikale. Das sind reaktionsfreudige Sauerstoffteilchen, die sich bilden, wenn im Körper Energie verbrannt und Sauerstoff verbraucht wird. Sie greifen Zellmembranen und die Erbsubstanz an und begünstigen Krebs. Zudem beinhalten Aroniabeeren farblose Bitterstoffe namens oligomere Procyanidine, die ebenfalls zu den Antioxidantien gehören und entzündungshemmend wirken. (H)