

**Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung
Landwirtschaft**

Sennweidstrasse 35
6276 Hohenrain
Telefon 041 228 30 70
Telefax 041 228 30 71
www.bbzn.lu.ch

Hohenrain, 14. März 2017 feb

**Kurs am BBZN in Hohenrain:
Wildfrüchte bieten Risiken und Chancen**

Ein Kurs über den Anbau von Wildfrüchten und besonderen Beerenarten am BBZN Hohenrain brachte es an den Tag, es besteht die Chance zu reüssieren. Ohne Risiko geht das jedoch nicht. Nebst Heidelbeeren und Aronia besteht bei Haskap, Goji und Haselnüssen momentan das wohl grösste Potential auf dem Schweizer Markt.

Der Anbau von neuen und besonderen Beerenarten bedeutet grosse Herausforderungen. Vieles ist neu, Rezepte gibt es nicht. Im Vordergrund stehen daher, das Produkt und die Marke bekannt zu machen. Zu überlegen ist daher, ob das Ziel gemeinsam mit Partnern erreicht werden kann. Sicher ist ein regelmässiger Austausch mit Produzenten aus dem In- und Ausland unumgänglich. Viele der in Frage kommenden Beerenarten gelten als robust und gesund. Daher ist zu überlegen, ob der Bioanbau diesbezüglich nicht zielführender sein könnte.



In Deutschland bestehen diverse Projekte für den Anbau von Haselnüssen. Im Piemont wird intensiv gepflanzt, selbst in Lagen wo Nebbiolo und Barbera bestens gedeihen. In der Schweiz läuft das noch harzig. Der Bund hat es bisher abgelehnt, die Haselnuss als Spezialkulturen zu akzeptieren, der Anbau sei zu unbedeutend. Voraussetzung ist eine Veredlung einer reichtragenden und grossfruchtigen Sorte auf die Baumhasel. Der Strauch wächst als Baum mit einem Stamm von rund einem halben Meter. Stockausschläge bleiben aus, der Fruchtansatz beginnt bereits im ersten Jahr nach der Veredlung. Die normale Strauchhasel trägt erst ab acht bis zehn Jahren. Die Ernte ist mecha-

nisierbar. Hauptabnehmer ist die Süswarenindustrie. Swissness verlangt wo möglich Schweizer Rohstoffe. Ein Hofladen könnte beispielsweise mit Nüssen aller Art, Haselnussöl, Nusslikör oder Schogginüssen gefüllt werden.



Die Haskap beginnt als alte Beere neu entdeckt zu werden. Bei dieser Blauen Heckenkirsche gibt es unzählige Sorten in Geschmack und Süsse sowie in langen Erntefenstern. Heimisch ist die Beere in Sibirien, angebaut wird sie heute in grösserem Stil in Kanada, Schottland und Polen. Die ersten Versuche in Deutschland sind vielversprechend. Das Potential in der Verarbeitung ist immens. Als auch Frischprodukt ist die im Norden beliebte Beere vermarktbar. Im Gegensatz zu Aronia schmeckt die ebenfalls gesunde Frucht je nach Sorte säuerlich-süss bis sehr süss. Betreffend Pflanzenschutz sind

keine grösseren Probleme zu erwarten. Eine Konkurrenz aus dem Süden wie bei Erdbeeren oder Spargeln besteht nicht.

Bei Aronia scheint vorerst die Grenze des Absatzes erreicht. Die in der Schweiz mittlerweile gepflanzten 65 Hektaren gilt es vorerst zu vermarkten. Die Regionalität, die Innovation und die Bekanntheit einer Marke wird auch hier eine Rolle spielen. Bei den Heidelbeeren kann nur eine weitere Streckung der Ernte durch Verfrühung oder Verspätung zum Erfolg führen. Bei den Erdbeeren ist auf dem Markt mit Walderdbeeren, remontierenden Sorten mit Waldbeeraroma oder weissen Ananaserdbeeren zu experimentieren. Im Bereich Heil- und Gewürzpflanzen steht trotz der Kirschessigfliege nach wie vor der Holunder im Vordergrund. Von den Wildfrüchten dienen Kornelkirschen, Zibarten, Mispeln, Felsenbirne, Vitaminrosen und Vogelbeeren als wertvollste Nischen zur Verarbeitung.



Bei der Goji-Beere bewegt sich der Anbau noch auf tiefem Niveau. Die Beere gilt wohl als sehr gesund und vitalisierend, doch ist sie eher leicht, klein, vom Geschmack her nicht umwerfend und durch das starke Wachstum schwierig im Anbau. Nebst der Hauptsorte No.1 LIFE BERRY® könnte die eher süssere TURGIDUS® die Lösung sein. Die Sorte wuchert nicht, macht keine Wurzelausläufer und ist deutlich weniger anfällig auf Echten Mehltau. Die grösste und süsseste unter den in Deutschland getesteten Sorten lässt sich frisch im Müesli oder Salat aber auch als Salat, Tro-

ckenbeere, Wein oder Marmelade geniessen.

Beim nachmittäglichen Besuch auf dem Betrieb Räss Wildfrüchte in Benken ZH konnten die Kulturen auf dem Feld besichtigt werden. Auf rund 35 ha werden unter anderem Goji, Aronia, Cassis, Heidelbeeren, PIWI-Trauben und Haskap angebaut. In kleineren Mengen wurden auch Felsenbirnen, Sanddorn, Kiwi, Kaki, Indianerbanane und Schisandra gepflanzt. Der Betrieb hatte den Mut, auf Bio umzustellen sowie von Ackerbau und Milchwirtschaft auf Wildbeeren zu setzen. Das Management des Familienbetriebes und der Stand der Kulturen wirken beeindruckend. Ein Beispiel, dass sich Risiko lohnt und kalkulieren lässt. Im Vordergrund stehen klar die Akzeptanz der Unternehmung und die Arbeit am Markt mit den vielen neuen, innovativen Produkten. Für Vater Hans Räss wurde das möglich, weil durch die Umstellung sich die beiden Söhne Simon und Christoph mit ihren Familien und dem nötigen Know-How in den Betrieb einbringen.

Beat Felder

Spezialkulturen
Tel. direkt 041 228 30 99
beat.felder3@edulu.ch