

Mehr Wertschöpfung holen

Im Rahmen der Offensive Spezialkulturen werden innovative Betriebe besucht.

Der Kanton Luzern hat die «Offensive Spezialkulturen» lanciert. Damit sollen der Luzerner Landwirtschaft neue Produktionsmöglichkeiten und mehr Wertschöpfung erschlossen werden. Wegen der klimatischen Veränderungen und der hohen Tierintensität brauche es auch Alternativen und Ergänzungen zur bisherigen Produktion.

Als eine Massnahme des Projekts dient eine Vorstellungsreihe mit den Themen Wertschöpfungskette und Innovation. Das ganze Jahr hindurch werden Betriebe besucht und Projekte vorgestellt.



Fabian Burch, BBZN Hohenrain, Betriebsleiter Thomas Heggli und Kilian Greter vom LBBZ Schluechthof (v.l.; Bild: BBZN)

Schweinebetrieb verpachtet

Mitte Januar besuchten Interessierte die Aronia Swiss GmbH in Benzenschwil AG. Thomas und Anita Heggli hatten vor zehn Jahren den Mut, die Schweineproduktion zu verpachten und den Betrieb auf Wildbeeren umzustellen. Statt eines Versuches wurden es 75 000 Pflanzen auf 15 Hektaren auf einen Schlag. Die als pflegeleicht geltende Kultur hatte trotzdem ihre Tücken, so wegen Mäusebefall, Unkraut, Trockenheit und Anwuchsproblemen. Heute sei die Produktion mit effizienten Arbeitsabläufen unter Kontrolle. Die Aronia werden ergänzt mit vier Hektaren Cassis. Die Produktion ist Bio, aber voll mechanisiert. Das Jäten habe sich auf ein Minimum reduziert.

Eigene Verarbeitung

Von Beginn weg war für Thomas Heggli klar, dass die Wertschöpfung im Betrieb bleiben und die Position am Markt stark sein muss. Heute können in einer eigenen Halle in breiten Verarbeitungsabläufen alle Beeren gefroren, gelagert, getrocknet, gepresst oder sonst verarbeitet werden. Die Verarbeitung erfolge sehr schonend, und die Prozesse hätten sich perfektioniert. Auf Mischprodukte wird bewusst verzichtet, da Aronia die Kompetenz bilden soll. Verkauft werden die Produkte unter dem Label Aronia Swiss auf fünf Kanälen per Webshop, ab Hof und im Retail. Ein Grossverteiler als Abnehmer sei bei dieser Produktionsmenge ein Muss.

Die Teilnehmenden waren nach der Betriebsbesichtigung beeindruckt vom Mut, dem Risiko und den heute geregelten, effizienten Abläufen. Thomas Heggli sagte selber, dass er den optimalen Zeitpunkt für die Umstellung erwischt habe. Demnächst finden weitere Besichtigungen

statt, dafür ist eine Anmeldung nötig an fabian.burch@edulu.ch – jeweils spätestens eine Woche vorher.

Hohenrain, 16.02.2024

Kontakt

BBZN Hohenrain, Sennweidstrasse 35, 6276 Hohenrain
Fabian Burch, 041 228 30 49, fabian.burch@edulu.ch

Die nächsten Veranstaltungen

24. Februar: Besuch Internat. Fachmesse für Obstbau, Verarbeitung und Destillation: Fruchtwelt Bodensee, Friedrichshafen (D). Ganztags, gemeinsame Anreise im Kleinbus.

19. März: Einstieg in innovative Kulturen und Wertschöpfungsketten: Haskap und Baumnüsse; haskap.ch, Thomas Joss, Hellbühl; swissnuss.ch, Simon Küng, Ruswil.

16. Mai: Gemüse-Abo und Permakultur: Erlenhof, Familie Heller, Mein-Hof, Büron.

4. Juli: Erdbeerhüsli und Selbstbedienungsautomaten: Beerenland im Berner Seeland, Barbara Schwab Züger, Walperswil. Ganztags, gemeinsame Anreise im Kleinbus.

26. September: Produktion von Nischenkulturen: Feigen und Kastanien; Feigen: Familie Stocker, Greppen; Kastanienbäume: Toni Sidler, Küssnacht; Kastanienprodukte: Samuel Aebli, La Pinca, Weggis.

21. November: Selbstbedienungskonzepte: 24/7-Dorfladen im Container, La Petite Epicerie, 5646 Abtwil.