Eine Beere erobert die Schweiz

Die Aroniabeere erlebt in der Schweiz einen Boom. In der Ostschweiz wird die wertvolle Pflanze bereits auf 17 ha angebaut. Biobauer Stefan Knüsel warnt aber vor allzu grossen Erwartungen.

Ruth Bossert, LID
redaktion@lid.ch

Die Aussicht vom beschaulichen Schönholzerswilen Richtung Seerücken ist an diesem Augustmorgen beeindruckend. Die Obstkulturen sind voll behangen, die Äpfel und Birnen beinahe erntereif. Auf dem zwei Hektaren grossen Feld von Stefan Knüsel (50) sind ein knappes Dutzend Frauen an der Arbeit. Sie pflücken die prallen, blauschwarzen Aroniabeeren der rund 4000 Sträucher, die Knüsel vor vier, fünf Jahren in geraden Reihen gepflanzt hat und die in diesem Sommer erstmals so richtig viele Früchte tragen. Die Frauen sitzen auf kleinen fahrbaren Erntewagen, die ihnen das Pflücken der runden, heidelbeerähnlichen Früchte ein bisschen angenehmer machen. Ihre Hände stecken in weissen Plastikhandschuhen, die mittlerweile blau-schwarz verfärbt sind. In den Behältern sind nur die Beeren erwünscht, Blätter oder Stiele werden laufend entfernt. Knüsel ist von der effizienten Arbeit der Pflückerinnen, die fast ausnahmslos aus Polen stammen, begeistert: «Wir sind bei einer Stundenleistung von sieben bis acht Kilo, da kommen wir gut voran.» Auch mit der Qualität der herbsäuerlichen Aroniabeere ist Stefan Knüsel in diesem Jahr zufrieden. Mit einem Zuckergehalt von gegen 100 Oe sieht das Ergebnis gut aus, deshalb hat er die Ernte auch um ein paar Tage früher begonnen als geplant.

Aroniabeeren.

Keine Absatzprobleme bei Aroniabeeren

Peter Schmidli, Präsident der Interessengemeinschaft Aroniabeere, über die ausländische Konkurrenz und das Vermarktungspotenzial der kleinen Beeren.

LID: Herr Schmidli, wie viele Beeren werden es denn in diesem Jahr sein?

Peter Schmidli: Wir erwarten in diesem Jahr eine Gesamternte von ungefähr elf Tonnen, reduziert durch Hagelschlag in zwei Kulturen. Die heute angebaute Fläche von 17 ha ergibt in einigen Jahren einen Vollertrag von mindestens 150 t. Von den insgesamt 24 Produzenten wird nach dem Umstellungsjahr der Bioanteil im Jahr 2013 rund 50% betragen.

Können die Beeren problemlos abgesetzt werden?

Der Absatz – natürlich mit einer notwendigen Infrastruktur – ist problemlos. Die Produzentenpreise basieren auf Berechnungen des Berufs- und Bildungszentrums Arenenberg. Die Differenz zwischen konventionell und biologisch produzierten Beeren beträgt rund 30%.

Weshalb liegt die Aroniabeere im Trend?

Einerseits belegen Dutzende von wissenschaftlichen Untersuchungen den gesundheitlichen Aspekt der Aroniapflanze. Die Frucht ist international als Heilpflanze eingestuft. Anderseits wird der dunkelrote, violette Saft als Farbstoff in der Lebensmittelindustrie geschätzt.

Weshalb braucht es eine IG Aronia?

Die IG Aronia Schweiz unterstützt die Produzenten von der Pflanzenbeschaffung bis zum Absatz des Produkts in sämtlichen Belangen, stellt eine hohe Produktequalität sicher und steht grundsätzlich dem Konsumenten für Auskünfte zur Verfügung.

Besteht nicht die Gefahr, dass plötzlich zu viel produziert wird?

Die IG Aronia Schweiz ist sich der Gefahr einer möglichen Überproduktion voll bewusst und empfiehlt starke Zurückhaltung in der Bereitstellung von weiterer Kulturen. Neue kleinere Anbauflächen für die regionale Vermarktung machen aber Sinn. Der Billigimport wird natürlich zunehmen, wobei im Vergleich zur Schweizer Produktion markante Qualitätsunterschiede bei den verarbeiteten Produkten festzustellen sind.

Von Anfang an dabei

Stefan Knüsel bewirtschaftet den 17 ha grossen Betrieb seit zwölf Jahren nach den Richtlinien von Bio Suisse. Früher betrieb er Milchwirtschaft, Obst und Ackerbau. Weil er gezwungen war, seinen Stall zu erneuern, hat er die Kühe verkauft und stattdessen nach Alternativen gesucht. Eine davon war die Aroniabeere, deren Anbaufläche zuerst eine Hektare betrug und später auf zwei Hektaren verdoppelt wurde. Mit 50 Hochstammobstbäumen, 35 Nussbäumen, eineinhalb Hektaren Niederstammobst und acht Hektaren Ackerbau hat Knüsel heute eine Existenz, die es ihm erlaubt, den Betrieb allein mit der Familie zu bewirtschaften und nur während der Ernte auf Helfer zurückzugreifen. Dank ersten Kontakten mit Veiko Hellwig, einem Wildfruchtspezialisten aus Kreuzlingen, kam Knüsel in Berührung mit der Aroniabeere und war später massgeblich an der Gründung

Aronia, die Heilpflanze

Die Inhaltsstoffe der Aroniabeere und deren Wirkung werden seit 2006 an der Universität Potsdam in einem wissenschaftlichen Projekt untersucht. Man geht davon aus, dass sie eine vorbeugende Wirkung gegen Darmkrebs und positive Auswirkungen auf den Blutzuckerspiegel und den Fettgehalt im Blut haben. Die Aronia enthält Folsäure, Vitamin P, die Provitamine A, E, K und C sowie die Spurenelemente Eisen und Jod. Sie hat im Vergleich zu anderen dunklen Früchten den höchsten Gehalt an Radikalfängern und wirkt daher in hohem Masse antioxidativ. Die antioxidativ wirkenden Schutzstoffe haben bei der Vorbeugung vor sogenannten Zivilisationskrankheiten wie unausgewogener Ernährung, Umweltgiften, Elektrosmog oder Stress einen hohen Stellenwert

Die Beeren ähneln den Heidelbeeren, sind aber praller und robuster.

Biobauer Stefan Knüsel ist mit der diesjährigen Ernte zufrieden.

der Interessengemeinschaft Aronia beteiligt. Damals wusste man in der Schweiz noch kaum etwas über den Anbau der Beere als Nutzpflanze. In Deutschland, Österreich und Polen hingegen war man bereits viel weiter.

Später maschinell ernten

Heute sind seine Pflanzen gut 120 Zentimeter hoch und bei den älteren Kulturen berühren sich die Sträucher bereits und bilden somit eine Art Hecke. «Das ist wichtig, wenn ich später maschinell ernten will», erklärt Knüsel. Er kann sich vorstellen, dass dies bereits in zwei Jahren der Fall sein wird, dann nämlich, wenn die Hecke bis zu zwei Meter hoch gewachsen ist. Ein Ostschweizer Landwirt hat bereits eine Erntemaschine angeschafft, die heute auf verschiedenen Anbauplantagen eingesetzt wird. Im vergangenen Jahr hat Knüsel 1500 Kilo geerntet, in diesem Jahr rechnet er mit zwei- bis zweieinhalb Tonnen. Erfahrungen aus anderen Ländern zeigen, dass der Ertrag bei ausgewachsenen Sträuchern auf einer Hektare zehn Tonnen Beeren betragen kann. Traumhafte Aussichten also für die Landwirtschaft? Stefan Knüsel ist verhalten zuversichtlich. «Als Biobetrieb bin ich auf der sicheren Seite, auch wenn bereits heute ein Drittel der geernteten Aroniabeeren aus Bioproduktion stammt.» Trotzdem müsse man aufpassen, dass nicht plötzlich zu viel produziert werde und deshalb die Absatzkanäle zusammenbrechen. Knüsel weiss, dass genau dies in Polen passierte, weil die Abnehmer fehlten. Er ist aber auch überzeugt, dass die Schweiz mit hoher Qualität trumpfen kann und er mit seinen Abnehmern im Biobereich Glück hat. Heute bekommt er für ein Kilo handgeernteter Beeren aus Bioanbau 6.85 Franken.

Bis zu zwei Meter hoch

Die Aroniabeere ist eine Steinobstfrucht und gehört zur Familie des Rosengewächse. Sie stammt ursprünglich aus Nordamerika und kam um 1900 nach Mittel- und Osteuropa. Die mehrjährige, bis zu zwei Meter hoch wachsende Aronia ist sehr robust und ideal an die Bedingungen der Schweiz angepasst. Aronia hat sehr gute Erträge, bis zu 90% der Blüten werden zu Früchten. Im Mai erscheinen die ersten Blüten, nach 80 bis 90 Tagen ist die selbstbefruchtende Aronia reif. Aroniabeeren werden nicht roh konsumiert, dafür sind sie zu herb und enthalten einen zu hohen Gerbstoffgehalt. Die Beeren werden zu Saft gepresst, gedörrt oder zu Konfitüre verarbeitet. Die Hersteller von Heilmittel sind an der Weiterverarbeitung des Tresters interessiert und in der Lebensmittelindustrie wird der Saft unter anderem zur Färbung von Gummibärchen eingesetzt. ■

La Suisse bouche baie devant l'aronia

RÉSUMÉ

La baie sauvage de l'aronia fait un malheur en Suisse et se cultive déjà sur dix-sept hectares. Jusqu'à fin 2011, les cultures innovantes comme l'aronia ont été encouragées par des subventions fédérales.
L'arbuste qui peut atteindre jusqu'à deux mètres de haut est robuste et parfaitement adapté aux conditions climatiques en Suisse. Réputées en pharmacopée pour leurs vertus astringentes et appréciées pour leur saveur acidulée, les baies de l'aronia se consomment avant tout sous forme de confiture, de fruits secs ou de jus, ce dernier étant également un colorant alimentaire très recherché. La Communauté d'intérêt Aronia Suisse soutient les producteurs de l'achat des plantes jusqu'à l'écoulement des fruits, assure la qualité élevée des produits et opère un service de renseignement pour les consommateurs.