

ROBINIENFÄSSER IM FOKUS

Nutzen aus dem „Schädling“

Die Robinie ist in Deutschland „Baum des Jahres“. Diese Auszeichnung hat die ursprünglich amerikanische Art ihrer zwiespältigen Rolle zu verdanken. Einerseits liefert sie wertvolles Holz und sichert steile Böschungen. Andererseits wird sie als invasive Art eingeschätzt. Durch ihre Fähigkeit Stickstoff in Böden zu binden, verdrängt sie insbesondere solche Arten, die auf nährstoffarme Böden angewiesen sind. Ein Projekt in der Schweiz prüft, welches Potenzial Robinienholz für die Fassreifung von Grappa besitzt.

Die Robinie oder Scheinakazie (*Robinia pseudoacacia* L.) ist eine aus Amerika stammende Art, die im 17. Jahrhundert eingeführt wurde. Ihr Vorkommen auf der Alpensüdseite der Schweiz geht wahrscheinlich auf das frühe 19. Jahrhundert zurück. Dank ihrer Eigenschaften, ihrer besonderen Vielseitigkeit und ihres schnellen Wachstums, fand diese Art bald ihre Funktion im Forstsektor, insbesondere als Böschungsgehölz entlang der Bahngleise und im Bereich der Flusskorrekturarbeiten.

Der invasive Charakter der Art begann besonders nach dem Zweiten Weltkrieg als Folge der Aufgabe von landwirtschaftlichen Flächen, des Rückgangs der Kastani-

enkultur und der natürlichen Störungen wie Waldbränden. In letzter Zeit wurde ihr Vorkommen durch Wartungseingriffe entlang der kantonalen Straßen und der Stromleitungen begünstigt. Auf der Alpensüdseite scheint sich die Ausbreitung in den letzten Jahren aufgrund des Älterwerdens der Robinienbestände, der Ankunft von konkurrenzfähigen Neophyten und einer vorsichtigeren Bewirtschaftung verlangsamt zu haben.

Trotz ihrer reduzierten Verbreitung mit weniger als 1 Prozentes des Waldgebietes besitzt die Robinie ein großes Nutzungspotenzial. In der Tat kommt diese Baumart vor allem in Wäldern in der Nähe von Siedlungen und Hauptverkehrswegen vor, wo

eine Bewirtschaftung oft unverzichtbar aber auch erleichtert ist. In Robinienwäldern sind die wichtigsten waldbaulichen Ziele die Begrenzung des Invasionspotenzials und die Förderung der Bestandesstabilität in Bezug auf Sicherheit und Schutz vor Naturgefahren. Wie die positiven Erfahrungen der letzten Jahre im Mendrisiotto zeigen, ist die wirtschaftliche Verwertung von Robinienprodukten eine zusätzliche Motivation für die Bewirtschaftung.

WERTVOLLES NISCHENPRODUKT

In der Schweiz und in Italien hat sich das wissenschaftliche Interesse zunächst auf die Eigenschaften des Holzes und auf eine waldbauliche Bewirtschaftung der Art gerichtet. Die Forschungsanstalt WSL in Cadenzano hat kürzlich ein Forschungsprogramm über die Entwicklungsdynamik, das ökologische und das waldbauliche Potenzial der Robinie auf der Alpensüdseite gestartet. Ein wichtiger Aspekt der Forschung ist die Bewertung des direkten wirtschaftlichen Potenzials dieser Art, sowohl in Bezug auf Holzprodukte (Bauholz, Pfähle, Brennholz) als auch auf Nebenprodukte (Imkerei, Weinbau und Destillation). Im Falle einer relativ wenig verbreiteten Art wie der Robinie, ist das größte Verwertungspotenzial zweifellos in Nischenprodukten mit hoher Wertschöpfung zu finden. Diese Vision ist Teil des in den letzten Jahren von federlegno.ch in Zusammenarbeit mit Akteuren des Forstsektors geförderten Konzeptes der Verwertung von Laubholz auf der Alpensüdseite.

Das allgemeine Ziel dieses Projektes ist es, die Eignung und das ökonomische Potenzial der Robinie zur Herstellung von Fässern für den Ausbau von lokal produziertem Grappa zu prüfen. Ein positiver Produkteffekt würde einen Beitrag zur wirtschaftlichen Aufwertung von Robini-



Fässer aus Robinienholz, das in Deutschland meist als Akazienholz gehandelt wird.

enholz, auch Akazienholz genannt, leisten sowie auch andere Funktionen und Nebenprodukte dieser Baumart fördern. Das Robinienholz verleiht Weinen und Destillaten besondere Noten und Eigenschaften, welche in anderen geografischen Kontexten bereits anerkannt und geschätzt werden. Das Potenzial einer bestimmten Holz-Grappa-Kombination muss jedoch für jedes Einzelprodukt und Weinanbaugebiet überprüft werden.

Spezifische Ziele des Projektes sind
 → die technischen Aspekte (Mindestgröße der Stämme, Produktionsertrag, Tauglichkeit des Holzes etc.) zur Herstellung der Dauben und Fässer aus Robinienholz zu prüfen;

→ die Qualität und das Potenzial der lokalen Grappe, die in Fässer aus Robinienholz aus der italienischen Schweiz ausgebaut werden zu analysieren.

In diesem zweiten Modul wurden bei der Küssnachter Käferei Suppiger Test-Akazien-Fässer (50 Lt.) aus Robinien-Holz mit zertifizierter Herkunft aus der Alpensüdseite hergestellt. Diese Fässer sind im November 2019 bei Agroscope mit Tessiner Grappa (Merlot-Traubentrester) befüllt worden, welcher zuvor an der Azienda agraria cantonale in Mezzana mit der mobilen Brennerei des INFORAMA (vormals EZV, EAV) destilliert wurde. Die Fässer lagern nun bei Agroscope in Wädenswil. Der Fassausbau (drei Fässer Robinie, drei Fässer Schweizer Eiche zum Vergleich, ein Stahltank zur Kontrolle) wird während sechs Monaten analytisch und sensorisch

begleitet. Abschließend werden Degustationen mit lokalen Winzern und Experten durchgeführt. Erste Resultate sind Mitte 2020 zu erwarten.

FAZIT

Die Kombination des Holzproduktes mit der Aufwertung anderer Produkte wie Destillaten ermöglicht es, einen Mehrwert zu schaffen und das Image der gesamten Holzlieferkette zu verbessern. Der Tessiner und Schweizer Weinbausektor ist im Wachstum und kann deshalb von einer größeren Produktdiversifizierung in Bezug auf Wein und Spirituosen profitieren. Die Lebensdauer der Fässer zum Ausbau von Weinen und Spirituosen ist auf wenige Jahre begrenzt: Es handelt sich um einen Nischenmarkt, der jedoch in der Lage ist, eine wiederkehrende Anfrage von Qualitätsholz zu generieren. Dazu gilt „Grappa Ticinese“ als typisches Produkt von anerkannter Qualität. In Tessiner und Südbündner Robinienholz ausgebaute Grappa von Merlot-Traubentrester hat deshalb ein erhebliches Potenzial als Nischenprodukt und bietet zudem die Möglichkeit für eine kontrollierten Herkunftsbezeichnung IGP (Indication Géographique Protégée), einer Qualitätsauszeichnung, welche vom Schweizer Gesetz geschützt wird.

Text: **Sonia Petignat-Keller (Agroscope), Mark Bertogliati (WSL)**

Bilder: **Agroscope (links), Alexander Denisenko/shutterstock.com (rechts)**



Die Blüten der Robinie sind im Frühjahr eine beliebte Bienenweide.



Sonia Petignat-Keller

Sonia Petignat-Keller ist Lebensmittel-Ingenieurin (ETH Zürich). Sie leitet die Gruppe Produktequalität und -innovation, zu dem auch das Projekt „Extension Destillate“ zählt.



Mark Bertogliati

Mark Bertogliati ist Forstingenieur ETHZ und promovierter Historiker mit Spezialgebiet Waldgeschichte und Waldökologie der Süd-schweiz. Er ist im Ingenieurbüro EcoEng AG und an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Wald, Schnee und Landschaft WSL tätig.



Destillatio.com

NEU in der Rhön: Ihr Shop zum Destillieren und Kochen

- Besuchen Sie unseren Verkaufsladen mit der berühmten persönlichen Beratung
- Genial! Alle Artikel zum Anfassen, Ausprobieren und Mitnehmen direkt vor Ort
- Verkosten und schnuppern beim Bio-Kaffee oder Kaltgetränk an der Aromabar
- Wir bieten die weltweit größte Ausstellung an Tischdestillen und Hausbrennereien
- Regelmäßige Showdestillation mit ätherischen Ölen (fast) jeden Freitag ab 14 Uhr.

UNICOBRES GmbH & Co. KG – Hersfelder Straße 16 – 36132 Eiterfeld-Buchenau