

NACHRICHTEN

Jamie Oliver
käst in Andeer

Der britische Starkoch Jamie Oliver besuchte am Dienstag laut verschiedenen Medienberichten die Sennerei Andeer im Bündnerland. Käser Martin Bienerth beschreibt den Besuch Olivers auf der Homepage der Sennerei so: «Wir haben über Futter, Milch, Käse, Ökologie, Regionalität, Qualität und Gesundheit geredet. Wir haben zusammen Weichkäse gemacht und wir waren im Andeerer Untergrund, in unseren Käsekellern.» Die Kühe in Andeer würden eine tolle Mischung aus Gras, Blumen und Kräutern essen, «die für eine optimale Milch mit köstlich blumigem Geschmack sorgt», hielt Jamie Oliver seinerseits auf Instagram fest. BauZ

Stadt Zürich erwirbt
Bauernhof

Der Quartierhof Weinegg im Riesbach-Quartier soll der Stadt Zürich gehören: Das Stadtparlament stimmte am Mittwoch einem Tausch von mehreren Liegenschaften und insgesamt 36 000 Quadratmetern Land mit dem Kanton zu. Anlass war die 2001 eingereichte Volksinitiative «Rettet die Obere Weinegg». Diese wurde aber sistiert, um mit dem Kanton verhandeln zu können. Die Initiative wollte den «Erlebnisort Bauernhof» als soziokulturelle Einrichtung für die Quartierbevölkerung sicherstellen. sda

Kanton Thurgau
baut Schweinestall

Der Zuchtschweinestall Berg Hof, der zur Staatsdomäne Münsterlingen gehört, wird abgebrochen und neu aufgebaut. Das teilt der Thurgauer Regierungsrat mit. Die Kosten für den Stall belaufen sich auf 850 000 Franken. Neu wird für 160 000 Franken eine Abluftreinigungsanlage eingebaut. BauZ



Peter Konrad (links) aus Kreuzlingen ist Präsident der IG Aronia. Er unterhält sich mit Hansueli Schmid im sankt-gallischen Oberbüren, der neben Aronia auch Holunder und Johannisbeeren anbaut. Die beeindruckenden Dolden der Aroniablüten sind in diesen Tagen zu bewundern. (Bilder Urs Oskar Keller)



Weisse Dolden und zarter Duft

Pflanzenbau / Aronia ist eine der nährstoffreichsten Beeren überhaupt. Sie gewinnt bei den Konsumenten an Beliebtheit.

OBEBÜREN Die Aroniabeere erobert die Schweiz. Jetzt stehen die über 160 000 Aroniapflanzen in voller Blüte und verwandeln viele Plantagen in ein prächtiges weisses Blütenmeer. Dies ist eine gute Voraussetzung für eine mögliche Rekordernte von bis zu 100 Tonnen in diesem Jahr. Nicht nur die Apfelblüte bietet ein besonderes Naturspektakel im Frühling, auch die Aronia sorgt für schöne Farbtupfer im Land. Sie blüht im Mai in weissen Dolden. Die Blätter färben sich im September intensiv rot. Die Doldenblüten bestehen, je nach Aroniasorte, aus 10 bis 30 einzelnen Blüten. Die Blütezeit dauert etwa zehn Tage, eine einzelne Blüte blüht nur fünf Tage. Die Blüte ist aber nicht nur etwas fürs Auge, sondern auch für eine feine Nase.

Blüte mit markantem Geruch
Der sehr zarte Duft, der jetzt durch die Wiesen weht, ist eine Entdeckung. Die Blüten verströmen einen markanten Geruch,

der dem der verwandten Eberesche ähnelt. Die Blüten können sich selbst bestäuben oder werden durch Bienen und Hummeln bestäubt. Daher dient Aronia auch als Bienenweide. «Bei Flugwetter werden unsere 5500 Aroniapflanzen sehr gut von Insekten besucht», erzählen Hansueli und Brigitte Schmid-Bosshart bei unserem Besuch auf ihrem Hof im sankt-gallischen Oberbüren. Sie kultivieren auch Holunder und Johannisbeeren (Cassis) und trockneten 2015 zwölf Tonnen Aroniabeeren in ihrer neuen Anlage.

Äusserst widerstandsfähig

Die Blüte der Aroniabeere, die man auch als «schwarze Apfelbeere» bezeichnet, ähnelt der Blüte eines Apfels. Die Aroniapflanze ist ein robuster Busch von ein bis zwei Meter Höhe. Die alte Kulturpflanze gedeiht in unseren Breitengraden sehr gut und ist äusserst widerstandsfähig. Zudem ist sie sehr pflegeleicht und

eignet sich hervorragend für den heimischen Garten. Die Beeren wachsen in Dolden, ähnlich dem Holunder, und werden bei uns mehrheitlich immer noch von Hand geerntet.

Eine wahre Kraftbeere

Seit 2009 werden Aronia-Apfelbeeren erfolgreich in der Schweiz angebaut und national vermarktet. Die 47 Produzenten der Interessengemeinschaft Aronia Schweiz (www.aroniabeere.ch) besitzen etwa 160 000 Pflanzen auf einer Fläche von 65 Hektaren. Die Hauptanbaugelände liegen in den Kantonen St. Gallen, Schaffhausen, Thurgau und Zürich sowie Aargau, Basel, Bern, und Solothurn.

Heuer wird mit einer Ernte von schätzungsweise 100 Tonnen Aroniabeeren gerechnet, wie Peter Konrad, Präsident der IG Aronia Schweiz, in Kreuzlingen bemerkt. Im Jahr 2015 waren es 50 Tonnen. Die Aroniabeere enthält deutlich mehr Antioxidantien

als andere Beeren und ist darum eine wahre Kraftbeere. Die Beere hat inzwischen auch die Aufmerksamkeit der Komplementärmedizin erweckt, und zwar wegen des hohen Gehaltes an Polyphenolen: Flavonoide, Proanthocyane, Carotinoide, Vitamin C und viele andere. Diese sekundären Pflanzenstoffe haben diverse vorbeugende und heilende Wirkungen. Seit einigen Jahren produziert der praktische Arzt und Heilpraktiker Heinz Lüscher, der in Herisau eine Praxis für Vitalstoffmedizin führt, Aronia-Shots (wasserlöslicher Aronia-Extrakt) und Aronia-Vida-Kapseln (Extrakt aus handverlesenen Aroniabeeren aus Schweizer Anbau).

Nahrungs- und Heilpflanze

Aronia stammt ursprünglich aus dem Osten Nordamerikas, von Kanada bis Florida, und wurde schon von den Indianern wegen ihrer hervorragenden Eigenschaften als Nahrungs- und Heil-

pflanze geschätzt. Fachleute gehen heute davon aus, dass die Pflanze bereits 1834 nach Russland gelangte. Nicht nur dort zählt Aronia inzwischen zu den Heilpflanzen. «Was bitter ist im Mund, ist für das Herz gesund», so der Volksmund.

Anpassungsfähig

Apfel, Himbeere, Eberesche und Aronia gehören der Familie der Rosengewächse an. Das bis zu drei Meter hohe Gehölz ist sehr anpassungsfähig und extrem frosthart. «Aronia ist aber nicht ganz anspruchslos in der Kultur und wächst auf mittelschweren Böden mit guter Wasserführung», betont Peter Konrad. Die Blüten erscheinen im Mai. «Gepflanzt wird Anfang November. Apfelbeeren werden im Monat September geerntet», so Konrad. Zum Vollertrag kommt der Strauch nach vier bis fünf Jahren und ergibt einen Ertrag von einem Kilogramm pro Quadratmeter. Urs Oskar Keller

ARENA

Milch macht munter – nur nicht die Bauern

Heute trinke ich meine Milch nicht. Ich bin viel zu spät dran, und ausserdem habe ich eine Laktoseintoleranz – nun, das ist kein Drama. Ich werde dieselbe Milch morgen früh meinem Schulbuben nochmals auftischen. Was die Laktoseintoleranz angeht, ist das natürlich ein kleiner Scherz. Die kommt und geht ja nicht nach Lust und Laune, sie hat ein definiertes Krankheitsbild, und wer daran leidet, ist bedauernd wert. Nur wenige Menschen betrifft dies, aber ein ganzer Schüssel leidet nicht daran, sondern glaubt es nur.

Mich würde diese Diagnose nicht erquicken – zu gern habe ich Milchprodukte aller Art: fest, flüssig, fermentiert, geschmolzen... einfach alles ist toll und bietet manchmal wundervolle Geschmackserlebnisse. Nicht

unbedingt meine pasteurisierte und homogenisierte Milch, die ich meinem Sohn vorsetzte. Sie ist ein Alltagsprodukt, über das man sich leider kaum Gedanken macht. Natürlich trank er sie auch am nächsten Tag nicht (eine kreative Ausrede hatte er wieder parat), und am dritten Tag – ich glaubte es kaum: Die Milch hatte sich zu einer festen Konsistenz gewandelt, und ich, neugierig, musste natürlich sofort probieren.

Es war wie ein ganz zartes, leicht säuerliches Joghurt: herrlich! Vielleicht ein bisschen wie Kefir? – und hatte nur wenig gemeinsam mit den selbstgezüchteten Joghurts, die ich manchmal, wenn ich grad im Schuss bin, ansetze. Wunderwelt: Wie ist diese Metamorphose mit einem hochheitzten und keimfreien Produkt nur möglich?

AUSSENSICHT



Babette Sigg Frank

Milch und Milchprodukte, für uns selbstverständliche und immer verfügbare Waren. Was, glauben Sie, denkt der durchschnittliche, nicht übermässig interessierte und somit die grosse Mehrheit vertretende Konsument, der beim Einkäufen – sagen wir einmal: ein Erdbeerjoghurt – ins Wägeli

legt? Denkt er an Kühe auf fetter Weide und auf der Alp? An Massentierhaltung? An den Schweizer Bauern, die Bäuerin und ihre Familien? Denkt er an die Arbeits- und Herstellungsbedingungen, an die Erdbeerkulturen? Denkt er an die Zusammensetzung, an den Fett- und Zuckergehalt?

An nichts dergleichen. Er denkt an den Preis und dass er ennet der Grenze ein Joghurt erstehen könnte, das qualitativ auch einwandfrei, aber um einiges günstiger sei und dass er eigentlich gerührt werden müsste dafür, dass er mit seinem Kauf die Schweizer Wirtschaft unterstütze. Ja, so denkt der durchschnittliche Konsument, das schmeckt keine Geiss weg. Money, Money, Money... Wenn wir lesen, dass ein Bauer in Deutschland für einen Liter

Milch noch knapp 20 Cent erhält und ebendiese Milch beim Grossverteiler einen halben Euro kostet, stimmt das schon sehr nachdenklich. In der Schweiz bewegen sich die Preise parallel dazu auf etwas höherem Niveau, aber die Misere ist die gleiche. Milch ist billiger als Mineralwasser und Eistee! Das darf nicht sein, Milch ist – auch trotz anderslautender Theorien – ein wichtiges Nahrungsmittel, das uns durchaus ein paar Rappen mehr wert sein soll.

Viele Konsumenten haben das grosse Privileg, dass sie beim Einkäufen nicht auf den Preis schauen müssen. Oder ganz bewusst beim Essen nicht sparen wollen. Es geht dabei nicht um die Frage «Cervelat oder Kalbsfilet» – ich bin überzeugt, dass eine vom Metzger meines Vertrauens herge-

stellte Wurst besser schmeckt als ein drittklassiges Billigfilet. Es geht um die Güte jedes einzelnen Produktes. Diese Konsumenten leisten es sich, einfach das Produkt auszuwählen, das ihnen am besten schmeckt. Für sie sind Regionalität und Herkunft wichtig. Was ist die Rolle des Konsumentenforums? Eben genau dies aufzuzeigen, alle Konsumenten zu sensibilisieren, ihnen den Wert der Produkte immer wieder darzulegen, sie zu überzeugen. Damit sie ohne Wimpernzucken auch einen höheren Preis für ihre tägliche Milchportion bezahlen.

Babette Sigg Frank ist Präsidentin des Konsumentenforums (Kf). Die Präsidentin der CVP-Frauen Schweiz schreibt abwechselnd mit anderen Persönlichkeiten mit einem Blick von aussen auf die Landwirtschaft.