Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge

Herausgeber: Bioforum Schweiz

Band: 60 (2005)

Heft: 5

Artikel: In frischer Landluft sanft getrocknet

Autor: Hugi, Ruth

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-891555

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 15.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

In frischer Landluft sanft getrocknet

Die Schweizer Dörrbohnen von Biofarm werden von Urs Frühauf auf dem Pfaffnauer Grünboden ebenso wie die neu lancierte Mischung von Trockengemüse nicht mit Hitze gedörrt, sondern bei warmen 30 Grad mit frischer Landluft sanft getrocknet. Die Biobohnen dazu kommen aus dem Seeland, das Gemüse aus der Grossregion Mittelland. Und der Schrank zum sanften Trocknen von Beat Pulver aus Gümligen.

Foto: Beat Hugi

Bohnen-Trockner Urs Frühauf (links) und Wärme-Tüftler Beat Pulver sorgen für feine Kost.

Diesen Sommer lief die Produktion im Familienbetrieb Grünboden von Urs Frühauf auf Hochtouren. Die Biobohnen aus dem nahen Seeland wurden auf einem sanften Hoger ob Pfaffnau erntefrisch gespitzelt, gewaschen, blanchiert und in der neuen Trockenanlage während 24 Stunden sanft getrocknet. Gleiches passiert ohne das Bad im heissen Wasser mit dem Lauch, Sellerie, Rüebli und Stangensellerie für die neue Gemüsemischung der Biofarm Genossenschaft.

Bei beiden Produkten spielen nicht nur der nachhaltige Anbau nach biologischen Regeln der Bio Suisse-Knospe eine wichtige Rolle, sondern auch die schonende Verarbeitung zu Trocken- oder Dörrgemüse.

Urs Frühauf hat sich dafür in diesem Frühjahr von Fachmann Beat Pulver aus Gümligen bei Bern eine neue Anlage einbauen lassen. In den grossen Trockenschränken werden Bohnen und Gemüse für Biofarm, aber auch Biofrüchte für den Direktvertrieb bei nur 30 Grad getrocknet. Ein sinnvolles Verfahren, das Beat Pulver auf Lebensmittel adaptierte, nachdem er zuvor Anlagen für Heutrocknungen auf den Höfen gebaut und verkauft hatte. «Das Trocknen von Heu und Mais mit nur 30 Grad Lufttemperatur haben wir vor 30 Jahren zusammen mit einem Ingenieur-Agronom entwickelt und erfolgreich lanciert», sagt Pulver. «Mit dieser Einrichtung gab es Superheustöcke. Die Kühe frassen das Heu sehr gerne und der Bauer konnte beim Heutrocknen Energie sparen.» Doch der erfolgreiche Verkauf dieser Anlage stockte von Anfang an. Es brauchte zuviel Überzeugungsarbeit, obwohl man berechnen konnte, dass sich die Investition dank Energiesparen und besserer Futterqualität schnell amortisiert hat.

Pulver war in der Firma als Lüftungszeichner tätig und er ist heute noch begeistert von seinem damaligen Kollegen, dem Ingenieur-Agronom, seinem Chef. «Ein äusserst innovativer Mensch», erinnert sich Pulver. «So kam es, dass wir im Auftrag von Kodak in Renens für den Fotoexpressdienst einen lufttechnischen Raum einrichteten. Die Fotos trockneten in diesem 30 Meter langen Raum schneller. Und es sah sehr aufregend aus. Der Chef, ein Klimaingenieur, war stets darauf aus, mit möglichst wenig Energie zu trocknen. Er brauchte bloss 30 Grad warme Luft.»

So erlebte Pulver die grossartige Entwicklungsarbeit in verschiedenen Bereichen mit. «Die grosse Herausforderung war stets, die Wirkung der Luft, die ja nicht sichtbar ist, zu messen. Jedes Produkt, das draussen wächst, schützt sich vor dem Austrocknen. Wir bauten deshalb erst durchsichtige Trockner aus Plexiglas und gaben wahlweise 30 Grad, 45 Grad oder 55 Grad warme Luft dazu. Dann konnten wir sehen, wie sich beispielsweise ein Minzenblatt bei 50 Grad innert Minuten zu einer Zigarre zusammenrollte, die innen niemals trocknete. Daraus lernten wir die Zusammenhänge erkennen. Das war unheimlich spannend.»

Beat Pulver machte sich dann mit nur 22 Jahren selbständig. Er entwickelte den geschlossenen Trocknungsprozess verbissen weiter. Gemeinsamen mit Pionieren im Schweizerischen Biokräuteranbau fürs Berggebiet wie Kurt Künzi aus Heimisbach oder Reto Raselli aus Le Prese im Puschlav entwickelte er Kräutertrocknungsanlagen, mit denen die Bäuerinnen und Bauern die geforderte hohe Produktqualität an Verarbeiter Ricola liefern konnten. Das Laufener Unternehmen begann damals systematisch auf Kräuter aus der Schweiz zu setzen, statt sie auf dem börsenartig organisierten Weltmarkt zusammenzukaufen.

Seine erste Trocknungsanlage für Kräuter richtete Pulver bei Reto Raselli im Puschlav ein. Heute bauen viele Bauern im Schweizer Berggebiet Kräuter an und erwirtschaften damit wesentliche Anteile ihres Betriebseinkommens. Pulver: «Ich wollte einen geschlossenen Prozess zum Trocknen anbieten. Wenn ich Bohnen in den Trockner einfülle, enthalten diese zu über 80 Prozent Wasser. Wir geben 30 Grad warme Luft dazu und kühlen die austretende Luft ab, so tropft Bohnenwasser raus. So wird die Bohne im Trocknungsprozess nicht erhitzt und wir stressen das Produkt nicht. Das ist der Unterschied zu den herkömmlichen Heisslufttrocknungsanlagen.» Ein kleiner Unterschied mit grosser Wirkung. Die in der Anlage von Urs Frühauf sanft getrockneten Kilo Frischbohnen haben zu 100 g Dörrbohnen getrocknet ihre natürlichen Vitalstoffe nicht verloren und schmecken wunderbar. *Ruth Hugi*

Urs Frühauf ist unter Tel. 079 725 60 10 oder E-Mail gruenboden@bluewin.ch erreichbar. Er trocknet Ihre Bohnen, Früchte, Beeren, Kräuter, Gemüse. Bio und konventionell.