

Mehr Schweizer Emmer für Fauna, Flora und den Fachhandel

Autor(en): **Hugi, Beat**

Objekttyp: **Article**

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

Band (Jahr): **60 (2005)**

Heft 2

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891528>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Mehr Schweizer Emmer für Fauna, Flora und den Fachhandel

Seit fünf Jahren vertreibt die Biofarm Genossenschaft im Obergoms hergestellte Emmer-Tagliatelle. Jetzt lanciert die Bio-partnerin des Schweizer Emmer/Einkorn-Projekts per Mitte Juni zusätzlich Emmer-Mehl, Emmerotto und Emmer-Körner aus Schweizer Bio-Anbau. Nach der Ernte 2005 soll zudem aus dem regionalen Kooperationsmodell von Landwirtschaft, Natur- und Artenschutz der Schweizerischen Vogelwarte Sempach, der Landwirtschaftlichen Beratungszentrale Lindau LBL, des WWF und der Pro Specie Rara die nationale IG Emmer/Einkorn wachsen. Bioberater und Pionier Peter Züblin, heute über achtzig, sei Dank.

Agronom Peter Züblin gilt als erster bio-dynamischer Bauernberater der Schweiz. Er fand Mitte der fünfziger Jahre die letzten Schweizer Emmer-Körner. In Buus, einem kleinen Bauerndorf im Baselbiet. In einem alten Stall eines kurligen Bauern. Wenige Körner, vermengt mit viel Mäusekot. Aber genug, um der alten Getreideart mit den Jahren zu neuem Ansehen und entsprechender Verbreitung zur verhelfen: Über die Schweizer Bergheimat, die sich um die Erhaltung alter Getreidesorten kümmerte, kam der weisse Emmer «Züblin» – Ehre wem Ehre gebührt – in die Datenbank alter Sorten von Pro Specie Rara. Dort klopfte vor über zehn Jahren im Rahmen eines Rebhuhnprojekts Markus Jenny von der Schweizerischen Vogelwarte an. Auf der Suche nach Mitteln und Wegen, um dem Volk den Zusammenhang zwischen Ackerbau und Artenvielfalt zu veranschaulichen. Sein Ziel war es letztlich auch, die Vielfalt an typischen Tieren und

Pflanzen des Ackerlandes mit geeigneten ökologischen Ausgleichsmassnahmen zu fördern. Im Vordergrund stand damals zudem das vor dem Aussterben bedrohte Rebhuhn und der Feldhase.

Vom Garten auf die Äcker

In ersten kleinen Schaugärten voll alter Getreidesorten, darunter auch der Emmer, reifte bald die Idee, den äusserst robusten und genügsamen Emmer ebenso wie das Einkorn wieder in die landwirtschaftliche Produktion zu nehmen und damit auch auf den Markt zu bringen. In den lückigen Emmer-Feldern finden Rebhühner wie Feldlerchen gute Lebensbedingungen.

Zur Frühgeschichte der Wiederentdeckung noch folgendes: Emmer und Einkorn gelangten seinerzeit von Westpersien über Ägypten, Nordafrika und den Balkan nach Mitteleuropa. Wäh-

rend der ältesten Ackerbaukulturen Mitteleuropas um 300 v. Chr. war der Emmer die wichtigste Getreideart, ab dem frühen Mittelalter wurde der Anbau zunehmend marginal. Vor 30 Jahren wurden in der Schweiz noch ganze 4,6 ha Emmer angebaut. Einzig in der Toskana konnte sich der Emmer-Anbau bis heute halten. Emmer (farro) wird dort anstelle von Hartweizen verwendet, wie dies auch Biofarm-Partner Novena im Obergoms für die Biofarm Emmer-Tagliatelle macht.

Seit 1995 nun bauen IP- und Bio-Bauern in der Region Klettgau/Rafzerfeld wieder Em-

haben für Biofarm 14 ha Bio-Emmer geerntet. Das Emmer/Einkorn-Projekt wird vom Biologen Markus Jenny, Mitarbeiter der Schweizerischen Vogelwarte Sempach, und von Agronom Alfred Bänninger von der Landwirtschaftlichen Beratungszentrale Lindau, LBL, betreut und laufend vorangetrieben. Nach der heurigen Ernte wollen die beiden das Projekt auf eine neue Basis stellen und die beteiligten Bauern mehr in die Verantwortung nehmen.

«Die Vorbereitung zur Gründung einer IG Emmer/Einkorn laufen. Wir wollen sie im Herbst gründen», sagt dazu

Foto: Janosch Hugli



Vogelschützer Markus Jenny und Agronom Alfred Bänninger sorgen seit zehn Jahren für mehr Emmer im Land.

mer und Einkorn an. 1999 zogen Partnerbetriebe der Biofarm Genossenschaft Kleindietwil auf den kargen Juraböden im Fricktal mit Bio-Emmer nach. Klettgauer Bäcker verarbeiten das Emmer-Mehl für die Region, Biofarm vertreibt die ersten und einzigen Emmer-Tagliatelle der Schweiz in Knospequalität. 2004 haben 48 IP-Suisse-Landwirte 98 ha Emmer ohne chemische Pflanzenschutzmittel angebaut, zehn Biobauern

Markus Jenny, der sich hocherfreut über die Innovation der Biofarm zeigt, den Biofachhandel ab Juni schweizweit mit Schweizer Brot- und Guezli-Emmer-Mehl, Emmer-Körnern und Emmerotto zu beliefern.

Sein ungebrochenes Interesse am Emmer vermeldet auf Nachfragen von kultur und politik auch Ueli Weniger von Bio-guezli-Produzent Guggenloch im appenzellischen Urnäsch: «Ich

Foto: Markus Jenny



Peter Züblin in einem Emmer-Feld im Klettgau. Ihm verdankt der Schweizer Emmer-Anbau die letzten Körner: Biofarm sorgt seit Jahren mit Bio-Emmer für feine Emmer-Pasta. Jetzt folgen Mehl, Emmerotto und Körner.

pröble schon seit längerem in unserem alten Holzbackofen mit Emmer-Brot. So wie ich früher einmal das Reformbrot gemacht habe. Das dunkle Emmer-Mehl eignet sich hervorragend für Brote. Für mich ist es besser als Dinkel. Nur ist der Dinkel heute mehr gefragt denn je.» Ueli Weniger hat seinen Plan, neben den Guezli wieder mit einem Emmer-Brot auf den Markt zu kommen, aber endgültig weggelegt. «Ich bleibe lieber bei meinen Guezli und dem Apérogebäck. Dort verarbeiten wir derzeit erstmals Hanfsamen als Gewürz. Flütés gibt es schon im Sortiment, Guezli werden bald folgen.» Genauso wie er sich gut vorstellen kann, im Biofachhandel bald

schon feine und hochwertige neue Guggenloch-Guezli aus Schweizer Biofarm-Emmer anzubieten: «Es ist kein Problem, bei diversen Rezepten einfach unser Dinkelmehl durch Emmer-Mehl zu ersetzen. Zudem bin ich natürlich sehr daran interessiert, Emmer nicht aus Kanada heranschaffen lassen zu müssen, sondern mit Bio-Emmer aus der Schweiz arbeiten zu können.»

Womit sich die IG-Emmer/Einkorn-Leute ebenso wie Niklaus Steiner und Markus Johann von Biofarm natürlich einmal mehr einig wären. «Bis vor ein paar Jahren haben wir den kleinen europäischen Emmer-Markt einigermaßen überblicken können.

Heute ist das kaum mehr möglich. Umso wichtiger ist es für uns und unsere Produzenten, den Schweizer Emmer am Markt zu etablieren», meint dazu Markus Jenny. Zumal es ja darum geht, den nachhaltigen Nutzen des Emmers für Landschaft, Natur und Landwirtschaft in der Schweiz zu fördern. Dazu gehört auch die langjährige Partnerschaft mit Coop und der Swissmill (Coop-Mühle). Der Basler Grossverteiler verkauft derzeit ein konventionelles Emmer-Brot und seit der Expo 02 auch das Schwarzbier aus Bio-Emmer von der Brauerei Falken, Schaffhausen. Jenny: «Wir sind offen gesagt ein bisschen enttäuscht, dass man bei Coop marketingmässig nicht mehr für die Sache des Emmers getan hat, denn die ökologischen Leistungen und die Geschichte unseres Projektes kommen bei den KonsumentInnen gut an. Das Projekt hätte mehr langfristiges Engagement verdient. Wir sind fest überzeugt vom Potential des Emmers!»

Zwei Jahre nach der Einführung des Coop-Emmer-Brot, wird es in nächster Zeit mit einem verfeinerten Rezept in den Läden neu lanciert. Jenny und Bänninger

sind erfreut, dass Coop seinem Emmer-Brot damit wieder einen neuen Impuls gibt. Derzeit ist es als 400-Gramm-Brot, mit 32 Prozent Emmer-Vollkornmehl, in den grossen Läden im Angebot. Nicht abzuwenden scheint das Aus für die Bio-Emmer-Spätzli mit Mehl der Biofarm zu sein, ein Produkt, das einst als Naturaplan-Expo02-Projekt gestartet worden war.

Umso grösser die Hoffnung aller Beteiligten, dass der Biofachhandel und die regionalen Bäcker und Biobäcker ihre Chance packen und sich mit den Emmer-Produzenten für den Emmer und seine Veredelungen stark machen. Unterstützt von der Schweizerischen Vogelwarte Sempach, getragen von hochwertigen Schweizer Bioprodukten inklusive ihrer positiven Geschichte, die bestens in unsere Zeit passt. Biofarm-Berater Niklaus Steiner: «Wir werden unsere neuen Emmer-Produkte mit praktischen Rezepten ergänzen und bei den Konsumentinnen und Konsumenten wie bei den Bäuerinnen und Bauern gut bewerben.»

Die nächsten Emmer-Kulturen sind im Boden. Die Produkte der Ernte 2004 liegen ab Ende Juni zu marktkonformen Preisen auf dem Ladentisch. Niklaus Steiner wird den Emmer auch am Getreide-Fachtag der Biofarm für WiederverkäuferInnen vom Montag, 27. Juni, am Mittagstisch und auf dem Acker zum Thema machen. Am Zofinger Biomarché vom 17. bis 19. Juni sind die KonsumentInnen dran. Gut möglich, dass Peter Züblin dann auch dabei sein wird. *Beat Hugli*

Mehr zu den Produkten und dem Emmer/Einkorn-Projekt finden Sie auf www.biofarm.ch oder erfahren Sie bei Niklaus Steiner und Markus Johann von der Biofarm, 062 957 80 50, oder von den Emmer/Einkorn-Projektleitern Alfred Bänninger, LBL, 052 354 97 00, und Markus Jenny, Vogelwarte Sempach, 01 954 05 35.

Die Emmer-Offensive

Die IG Emmer/Einkorn will > die Artenvielfalt, insbesondere die bedrohte Ackerbegleitflora und deren angepasste Fauna sichern. > Im intensiv genutzten Ackerland die Aufwertung und Vernetzung mit ökologischen Ausgleichsflächen fördern. > Emmer und Einkorn als alte Kulturpflanzen erhalten. > Mit Emmer- und Einkorngetreide umweltgerecht produzierte und qualitativ hochwertige Lebensmittel herstellen und über den Fachhandel vertreiben. > Bio- und IP-Landwirte für ihre ökologischen Mehrleistungen abgelten.



DER SAFT, DER KRAFT SCHAFFT.



...nicht von ungefähr erfolgreich in über 40 Ländern der Welt!
Bio-Strath AG, 8032 Zürich • www.bio-strath.ch

WIDERSPRUCH

Beiträge zu
sozialistischer Politik

47

Agrobusiness – Hunger und Recht auf Nahrung

Agartechnologie, Kulturzerstörung und Vertreibung;
Landreform, Frauenrechte und Livelihood; WTO,
Geschlechterverhältnis und Armutsbekämpfung;
Naturverhältnisse, Klimapolitik; Biodiversität,
Gentechnologie, Nestlé-Imperium; Grüne und
Landwirtschaftspolitik

A. Roy, J. Ziegler, S. Amin, M. Hochuli, H. Melber,
B. Engler, R. Schüssler, A. Missbach, Q. Hui,
C. Wichterich, C. Görg, A. Brunnengräber, M. Weber,
C. Heineke, T. Goethe, F. Meienberg, B. Rimml,
F. Polonia, M. Behrens, F. Cuche, H. Karch

Diskussion

C. von Werthof: Natur, Maschine, Mimesis
P. Niggli: Liberaler Imperialismus und Hilfswerke
U. Brand: Deglobalisierung
F.O. Wolf: Projekt der Multitude

232 Seiten, Fr. 25.–
(Abonnement Fr. 40.–)

zu beziehen im Buchhandel
oder bei
WIDERSPRUCH, Postfach,
8026 Zürich
Tel./Fax 044 273 03 02
vertrieb@widerspruch.ch
www.widerspruch.ch

Bio-Traubensaft und -Wein

aus pilzwiderstandsfähigen Trauben.
Der echte, naturgesunde Genuss
aus unserem biodynamischen Anbau!



CULTIVA Bio-Weinbau

MariaBarla Coray & Fredi Strasser

Heerenweg 10, 8476 Unterstammheim
Tel. 052 740 27 74, Fax 052 740 27 75

«Alles neu macht der Mai.»

BEITRÄGE

MAGAZIN ZUR FÖRDERUNG DER BIOLOGISCH-DYNAMISCHEN LANDWIRTSCHAFT, DEMETER.

Unter diesem Motto fand am 28. April die Vernissage der beiden neu gestalteten Magazine bioaktuell und «Beiträge» statt. Neu werden die beiden Hefte im gleichen Rhythmus, zehn Mal im Jahr, in den gleichen Büros am Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL in Frick produziert.

bioaktuell



Abonnemente:
FiBL, Forschungsinstitut für biologischen
Landbau, Ackerstrasse, Postfach,
CH-5070 Frick, Tel. +41 (0)62 865 72 72,
Telefax +41 (0)62 865 72 73,
www.fibl.org



Bio Suisse (Vereinigung Schweizer
Biolandbau-Organisationen),
Margarethenstrasse 87, CH-4053 Basel,
Telefon +41 (0)61 385 96 10,
Telefax +41 (0)61 385 96 11,
www.bio-suisse.ch

BEITRÄGE



Verein für biologisch-dynamische
Landwirtschaft, Stollenrain 10,
Postfach 344, CH-4144 Arlesheim,
Tel. 061 706 96 43, Fax 061 706 96 44,
E-Mail info@demeter.ch,
www.demeter.ch

