

Inhalt

	Seiten
In der Nische Erfolg haben	2
Bisons	3
Strausse	4
Weinbergschnecken	6
Kiwis	7
Chinaschilf	8
Exoten in der Schweiz	10
Seidenraupen	12
Kabier-Rinder	14
Ginseng	16
Papayas	17
Heimische Exoten	18

Impressum

Konzept und Herausgeber:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst, Bern
Konzept und Text: eppenberger-media gmbh,
David Eppenberger, Reinach AG
Gestaltung: atelierQuer, Rena Witschi, Niederwangen

Druck: Vögeli AG, Langnau

FSC, Klimaneutral gedruckt  Vögeli AG Druckzentrum
SC2010080905

Fotos: David Eppenberger, LID

Diese Broschüre ist kostenlos erhältlich bei:
LID Landwirtschaftlicher Informationsdienst
Weststrasse 10, 3000 Bern 6
Tel. 031 359 59 77, Fax 031 359 59 79
E-Mail: info@lid.ch, Internet: LID.CH

Weitere Adressen und Informationen
zu interessanten Nischenprodukten
und -betrieben der Schweizer
Landwirtschaft finden Sie im Internet
unter www.landwirtschaft.ch.

Links

www.landwirtschaft.ch

Januar 2011 – 20'000 dt.

KIWI, KABIER & KO.

neue Vielfalt auf Schweizer Bauernhöfen

GUT, GIBT'S DIE SCHWEIZER BAUERN. 

www.landwirtschaft.ch

In der Nische Erfolg haben

Eine Weinbergschneckenuppe mit Kaviar zur Vorspeise, danach einen Tomaten-Büffelmozzarella-Salat. Im Hauptgang ein Bisonsteak an Chilisauce mit Reis. Und zum Dessert einen Papaya-Kiwi-Fruchtsalat. Zugegeben, typische Schweizer Gerichte sehen anders aus. Doch was hier exotisch tönt, hat mehr mit der Schweiz zu tun, als man auf den ersten Blick denkt: Die Produkte im Menüvorschlag werden nämlich alle – meistens in kleinen, aber feinen Mengen – auch in der Schweiz hergestellt.

Neue Wege

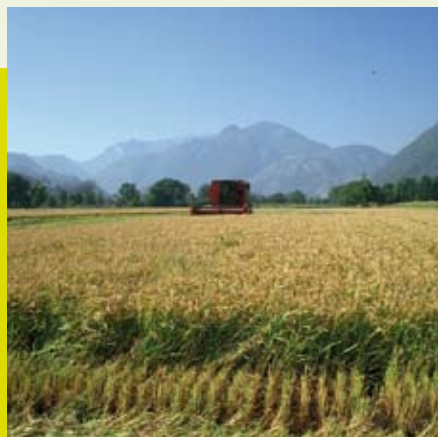
Die Schweizer Landwirtschaft hat sich in den letzten Jahren stark verändert. Die Betriebe sind spezialisierter, grösser und ökologischer geworden. Viele Betriebe haben den Strukturwandel

nicht überstanden und mussten aufgeben. Die Suche nach neuen Einnahmequellen ist allgegenwärtig. Einige findige und mutige Bäuerinnen und Bauern sind zu komplett neuen Ufern aufgebrochen. Sie bieten Trekkingtouren mit Lamas an, massieren spezielle Rinder täglich mit Bier oder produzieren Leichtbau-Fertighäuser aus Chinaschilf.

Exoten bleiben die Ausnahme

Es wäre verwegen, von allen Schweizer Bauernfamilien zu verlangen, dass sie plötzlich zu Fischzüchtern oder Rentierhaltern werden. Denn immer noch ist die Hauptaufgabe der Schweizer Landwirtschaft, die Bevölkerung mit gesunden Nahrungsmitteln wie Milch, Fleisch, Getreide und Gemüse zu versorgen. Und das in einem schwierigen Umfeld, wo Land immer knapper und der Preisdruck immer grösser wird. Diese Broschüre handelt nicht von der Mehrzahl der Bauernfamilien sondern von den vermeintlichen Exoten, die ihre Nische in der Landwirtschaft gefunden haben. Sie sind Farbtupfer und stehen deshalb öfter als ihre «normalen» Kollegen im Scheinwerferlicht. Sie werden so zu Botschaftern für die gesamte Schweizer Landwirtschaft und deren vielseitige Schaffenskraft.

Reisanbau im Tessin



Lamas als beliebte Begleiter auf Trekkingtouren



Bisons zwischen Autobahn und Flughafen



Der Elektrozaun besteht aus drei dicken Drähten, das Eingangstor zur Weide ist aus massivem Stahl. Der Grund: Im hohen Gras weiden rund fünfzig Bisonkühe mit ihren Kälbern, gut «bewacht» von vier kräftigen Bullen. Man wähte sich in der weiten Prärie Nordamerikas, wäre nicht der Lärm der Autobahn und der startenden Flugzeuge des benachbarten Flughafens Genf Cointrin.

Von Kanada nach Genf

Laurent Girardet hat vor über zwanzig Jahren die ersten Tiere aus Kanada in die Schweiz importiert. Zurzeit besteht die Herde aus rund 150 Bisons. Etwa 45 Kälber erblicken jährlich im Frühling auf der Weide das Licht der Welt. Im Winter wird der Nachwuchs in einem kräfte-raubenden Verfahren von der Gruppe und nach Geschlechtern getrennt. «Auch in der Natur stossen die Mütter ihre Jungen vor der kalten Jahreszeit ab, um selbst über die Runden zu kommen», erklärt Laurent Girardet.

Bisonherde in Collex-Bossy bei Genf



Wildtiere auf der Weide

Nach 2,5 Jahren auf der Weide erreichen die Tiere die Schlachtreife. Als Futterquelle dienen das Gras auf der Weide und das Heu des 90 Hektaren grossen Betriebs in Collex-Bossy GE. «Die Kundschaft würde kein Kraftfutter goutieren», sagt Laurent Girardet. Das zarte Fleisch sei nicht nur wegen des ausserordentlichen Geschmacks äusserst begehrt. «Die Leute wollen ein Stück Natur kaufen.» Im Laden kostet das Fleisch doppelt so viel wie Rindfleisch. «Es ist der Preis für die extensive, natürliche Haltung», sagt Laurent Girardet. Das Schweizer Gesetz behandelt Bisons als Wildtiere. Deshalb landen die Tiere nicht im Schlachthof, sondern ganz legal vor dem Jagdgewehr von Laurent Girardet. «Das bedeute viel weniger Stress für die wilden Tiere, als wenn sie in einen Transporter getrieben werden müssten», erklärt er. www.lesplainederosiere.ch

Der Amerikanische Bison (*Bison bison*) stammt aus Nordamerika. Die Kühe und Kälber leben in Herden, die Bullen als Einzelgänger oder in eigenen kleinen Gruppen. In der Schweiz gibt es rund zehn Bisonproduzenten.



wo Strausse unter Apfelbäumen weiden

Der Boden bebt. Eine Herde mit Straussen spurtet vorbei. Die riesigen Laufvögel erreichen in der afrikanischen Steppe problemlos eine Geschwindigkeit von 60 Stundenkilometer. Auf der Straussenfarm in Mörschwil SG dürfte das Tempo etwas geringer sein. Doch wehe dem, der unter diese Walze kommt. Ein Hahn ist bis zu 150 Kilogramm schwer und wenn man ihn ärgert, verpasst er einem einen schmerzhaften Tritt. «Alles halb so wild», sagt Cornel Eberle und steigt über den Zaun auf die Weide. Sofort kommen die neugierigen Tiere und richten ihre grossen Augen auf den Chef. Man kennt sich. Seit bald zwanzig Jahren sind die Strausse mittlerweile auf dem Betrieb heimisch.

Den Straussenhahn im Vordergrund erkennt man an seinem schwarzen Gefieder



Ein Jahr bis zur Schlachtreife

Die Weibchen legen ihre Eier jeweils auf der Weide ab. Hier sammelt sie Cornel Eberle sorgfältig ein. In der Brüterei erhalten sie die nötige Wärme, und nach 40 Tagen schlüpfen die Jungen aus. Rund 12 Küken sind es zurzeit jährlich pro Weibchen. «Das Ziel sind 25 pro Jahr», sagt Cornel Eberle selbstbewusst. Nach wenigen Wochen tauschen die Jungtiere ihr Daunen- mit dem Jugendkleid. Danach geht es auf die Weide, wo sie in rund einem Jahr das Schlachtgewicht erreichen.

Alles unter einem Dach

Bevor Cornel Eberle 1994 die ersten Zuchtstrausse kaufte, produzierte er auf dem Bauernhof – wie in der Gegend üblich – Milch und Obst. Die Milchkühe sind verschwunden; die Ställe dienen nun als Unterkunft für die Rinderaufzucht. Geblieben sind 1300 Hochstammbäume. Heute dreht sich auf der Straussenfarm vieles um den grössten Vogel der Welt. Das Erfolgsrezept heisst möglichst viel Wertschöpfung auf dem Betrieb behalten. Brüterei, Jungtierhaltung, Aufzucht, Mast sowie Schlachtung, Verarbeitung und Vermarktung geschehen an Ort und Stelle. Das edle Fleisch verkauft Eberle als Spezialität vorwiegend direkt an die Endkunden.

Jungtiere im «Straussenkindergarten» auf der Straussenfarm in Mörschwil

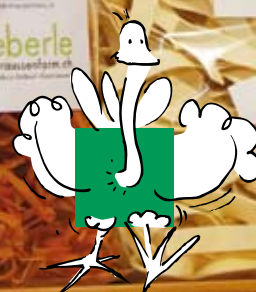


Straussen als Event

Der Hofladen und zahlreiche Events wie Konzerte und Feste bringen die Leute auf den Betrieb. Zudem werden im Partyraum Gruppen mit leckeren Straussenmenüs verwöhnt. Auf Betriebsführungen über die Weiden und durch die Stallungen der 220 Strausse informiert Eberle über die Haltung und die Eigenheiten der eigenartigen Vögel. Die Besucher erfahren dabei, dass der Strauss weit mehr als nur Fleisch zu bieten hat: Das Leder wird zu Taschen, Gürteln oder Schuhen verarbeitet. Aus den Schlachtabfällen werden Kauartikel für Hunde hergestellt. «Mir ist aus ökologischen und ethischen Gründen wichtig, dass alle Teile verwertet werden», sagt Cornel Eberle. www.diestraussenfarm.ch

Der Afrikanische Strauss (Struthio camelus) zählt zu den Laufvögeln und ist der grösste lebende Vogel der Erde. In der Schweiz halten schätzungsweise zwanzig bis dreissig Landwirte Strausse für die Fleischproduktion.

Cornel Eberle in seinem Hofladen mit einem Gürtel aus Straussenleder





Freiämter Weinbergschnecken für Gourmets

Eine Weinbergschnecke besteht aus: 84,9 Prozent Wasser, 13,4 Prozent Proteinen, 1,7 Prozent Fett. Zubereitet in einer Bärlauchsuppe, schmecken die Schnecken besonders gut. Das Rezept dazu steht auf der Büchse mit der Aufschrift «Freiämter Weinbergschnecken». Die Tiere in der Büchse sind auf der Schneckenfarm von Landwirt und Lohnunternehmer Melchior Kiser im aargauischen Aettenschwil aufgewachsen.



Eine Hektare voller Schnecken

Als Kind hat er noch erlebt, wie der Schneckenhändler ins Dorf kam und die eingesammelten Weinbergschnecken aufkaufte. Seine gezüchteten Schnecken kriechen seit dem Jahr 2004 auf einer Fläche von einer Hektare in elf abgetrennten Parzellen herum. Sie fressen, was dort gerade wächst. Brennnesseln, Gräser und allerlei Kräuter wuchern dort nach Belieben. Hier fühlen sich die Schnecken wohl. Melchior Kiser nimmt ein Muttertier auf seine Hand und wartet, bis es aus seinem Haus kommt und neugierig die Fühler aufrichtet. Es ist nervös: «Ich spüre, wie es vibriert.»

Von der Schneckenfarm ins Grand Hotel

Tausende von Weinbergschnecken leben in seiner Anlage, mittlerweile hat er auch eigene Zuchttiere. Doch das schnelle Geld ist mit ihnen nicht zu machen. «Bis zur Schlachtreife dauert es drei Jahre», sagt Melchior Kiser. Von Ende Mai bis Anfang August sammelt er die genügend grossen Tiere ein und legt sie trocken. «Die Schnecken fallen vor dem tödlichen Gang in den kochenden Sud in eine Art Tiefschlaf», erklärt Kiser. Die nach traditionellen Methoden eingemachten Schnecken liefert Melchior Kiser als Delikatesse an Gourmetrestaurants und private Feinschmecker.

www.kiser-schneckenfarm.ch



Die Weinbergschnecke (*Helix pomatia*) in freier Wildbahn ist in der Schweiz geschützt. Die Haltung in kontrollierten Zuchtbetrieben ist aber erlaubt. Dort werden Weinbergschnecken bis dreissig Jahre alt.

süsse Kiwis vom Ufer des Genfersees



Die Kiwi ist das Kuscheltierchen unter den Früchten: Die saftig grüne und weiche Frucht ist umhüllt von einer dünnen Schale mit einem weichen Pelz. Selbst die grossen Blätter und die Triebe sind pelzig. Die Äste ranken sich an den Drähten der Plantage empor.

Pionier am Lac Léman

Die Pflanze ist ziemlich anspruchslos. «Krankheiten und Schädlinge sind bei Kiwis kein Thema», sagt Dominique Streit. Er muss es wissen, denn er betreibt in Allaman VD am Genfersee die erste Kiwiplantage der Schweiz. Sie steht dort bereits seit bald dreissig Jahren und deckt mit 14 Hektaren über 80 Prozent der Schweizer Produktion ab. Das Mikroklima ist an diesem Ort ideal wie sonst nirgendwo in der Schweiz für den Anbau von Kiwis. Der Genfersee sorgt für ideale Temperaturen und dient als Wasserreservoir für die sehr durstigen Pflanzen.

Rund 30 Tonnen Kiwis werden pro Hektare geerntet



Reif erst in der Kälte

Kiwis sind zweihäusig. Das heisst, Männchen und Weibchen leben auf verschiedenen Bäumen. Auf zehn weibliche folgt deshalb auf der Plantage jeweils eine männliche Pflanze. Sonst gibt es keine Früchte. Im Herbst schreiten rund dreissig Arbeiter zur Ernte. Pro Hektare pflücken sie je nach Verlauf des Jahres rund 30 Tonnen Kiwis. Bei Temperaturen von 0 Grad reifen die Früchte anschliessend noch ein paar Wochen nach. «Die Früchte verwandeln im Kühlraum die Stärke in Fruchtzucker und werden erst jetzt süss», erklärt Dominique Streit.



Die «Original»-Kiwi kommt aus Neuseeland und verdankt ihren Namen einer Exportförderungs-Marketingkampagne. Einige Landwirte in der Schweiz bauen die weniger frostempfindlichen Minikiwis an. Diese Früchte sind kleiner, unbehaart und können ohne Nachreifung direkt vom Baum gegessen werden.



Leichtbauelemente aus Chinaschilf

Bereits die Pfahlbauer lebten in Häusern, die zum Teil aus Schilf gebaut waren. Heute sind die meisten Häuser in der Schweiz aus Beton gebaut, umhüllt von einer dichten Isolationsschicht aus Kunststoff. Eine umweltfreundlichere Alternative steht auf einer Parzelle von Ueli Freudiger im bernischen Gals: Chinaschilf.

Miscanthus stammt ursprünglich aus Südostasien. Sie verarbeitet mehr CO₂ zu pflanzlichen Stoffen und braucht weniger Wasser als heimische Pflanzen.

Erneuerbarer Baustoff

«Diese 7000 Quadratmeter Chinaschilf reichen, um ein Einfamilienhaus zu bauen», sagt Ueli Freudiger. Seit zwanzig Jahren stehen die 4 Meter hohen Pflanzen an der gleichen Stelle. Insgesamt bewirtschaftet Ueli Freudiger 2,5 Hektaren mit Chinaschilf. Miscanthus – so die wissenschaftliche Bezeichnung – sei eine anspruchslose Kultur und wachse ohne Dünger und Chemie. Im Winter fällt das Laub auf den Boden und bildet fruchtbaren Humus. Den eigentlichen Rohstoff bilden die Stängel, die im Frühling geerntet werden. Danach treibt die Pflanze neu aus. Oft wird das Material in der Schweiz als Einstreu- oder Abdeckmaterial verwendet, sagt Ueli Freudiger. Er aber baut Häuser damit. In Bannwil BE steht seit 2006 das erste Miscanthushaus der Schweiz.

Luft isoliert

Im Maschinenhangar werden gerade die Fertigbauelemente für ein Zweifamilienhaus hergestellt. Eine spezielle Maschine mischt gehäckseltes Chinaschilf, Wasser und Kalk zu einer Masse. Diese wird in Holzrahmen eingefüllt und danach ausgetrocknet. Die Leichtbauelemente sind 35 Zentimeter dick und isolieren so gut, dass

Hier wird das Schilf gehäckselnd und mit Wasser und Kalk gemischt



sie für Niedrigenergiehäuser verwendet werden können. Die grobporige Chinaschilfwand ist fünf Mal leichter als eine entsprechende Betonmauer. «Nichts isoliert besser als Luft», erklärt Ueli Freudiger die guten Dämmeigenschaften. Das Klima in solchen natürlich isolierten Häusern sei zudem sehr angenehm.

Lärmschutzwände aus Chinaschilf

In der Schweiz bauen etwa 160 Bauern rund 270 Hektaren Chinaschilf an. Angesichts der vielfältigen Nutzungsmöglichkeiten der anspruchslosen Kultur sei das eigentlich viel zu wenig, sagt Ueli Freudiger. Sie könnte beispielsweise auch als Energiepflanze verwendet werden: Eine Hektare nachwachsender Miscanthus kann

6000 Liter Heizöl ersetzen. Grosses Potenzial sieht er in der Verwendung als Kunststoffersatz: Kreditkarten, Teebeutelhalter oder Clips zum Aufhängen von Tomaten hat er bereits fertig entwickelt. Ein anderes Projekt sind Lärmschutzwände aus Chinaschilf entlang von Autobahnen. In Tests hätten diese sehr gut abgeschnitten. Ueli Freudiger ist überzeugt: «Das Potenzial von Chinaschilf ist riesig!»

www.miscanthus.ch

Chinaschilf wird im Frühling geerntet



Fertigbauelemente für ein Zweifamilienhaus aus Chinaschilf



In den letzten Jahren in der Schweiz angekommene «Exoten»:

Übersichtskarte

Wapiti

Der hirschartige Wapiti (*Cervus canadensis*) lebt in Nordamerika und ist deutlich grösser als europäische Rothirsche. www.lesplainederosiere.ch



Bison

Der Amerikanische Bison (*Bison bison*) stammt aus Nordamerika. In der Schweiz gibt es rund zehn Bisonproduzenten. www.lesplainederosiere.ch / www.bisonfarm.ch / www.bisonranch.ch / www.farnsburg.ch



Aroniabeeren

Die Aroniabeere stammt aus dem östlichen Nordamerika und gilt als medizinisch wertvolle Pflanze. www.aroniabeere.ch



Bananen, Papaya

Diese tropischen Früchte wachsen in der Schweiz nur in geheizten Gewächshäusern. www.tropenhaus-wolhusen.ch / www.tropenhaus-frutigen.ch



Tilapia

Der tropische Tilapia-Fisch zählt zur Familie der Buntbarsche. Er ist beliebt als Zuchtfisch und benötigt Wassertemperaturen von mindestens 18 Grad. www.hortikultur.ch / www.tropenhaus-wolhusen.ch



Alpaka

Das Alpaka stammt aus den südamerikanischen Anden. Sie werden vor allem wegen der feinen Wolle gehalten. In der Schweiz leben rund 2000 Alpakas. www.vlas.ch



Lama

Das Lama stammt aus den südamerikanischen Anden. In der Schweiz werden sie vor allem als Trekkingtiere und zur Fleischproduktion gehalten. In der Schweiz leben über 2000 Lamas. www.vlas.ch

Galloway-Rind

Das Galloway-Rind stammt aus Schottland und eignet sich zur Fleischproduktion auf extensiven Weiden. Von den natürlich hornlosen Rindern leben über 1000 in der Schweiz. www.galloway.ch



Schottisches Hochlandrind

Das Schottische Hochlandrind stammt aus dem Nordwesten Schottlands und von den Hebriden. Es ist robust und eignet sich für die extensive Fleischproduktion. www.highlandcattle.ch



Wollschwein

Das Wollschwein ist im alten Österreich-Ungarn beheimatet. Es wird vor allem zur Fleischproduktion gehalten. www.wollschwein.ch



Kamel

Das Kamel stammt vermutlich aus Asien. Kamele sind als Nutztiere mittlerweile beispielsweise auch in Nordafrika weit verbreitet. In der Schweiz werden sie für Trekkingtouren eingesetzt. www.kamelreiten.ch / www.kamelhof.ch



Strauss

Der Afrikanische Strauss (*Struthio camelus*) zählt zu den Laufvögeln und ist der grösste lebende Vogel der Erde. In der Schweiz halten schätzungsweise zwanzig bis dreissig Landwirte Strausse für die Fleischproduktion. www.diestraussenfarm.ch / www.straussenhof.ch



Zebu

Das bucklige Zebu (*Bos primigenius indicus*) kommt auf dem indischen Subkontinent vor und ist dort domestiziert. In der Schweiz halten nur ein paar Landwirte Zebus, vor allem zur Fleischproduktion. www.burehof.ch



Yak

Der Yak ist eine Rinderart, die in Zentralasien verbreitet ist. In der Schweiz werden sie zur Fleischproduktion und für Trekkingtouren verwendet. www.yaks.ch



Damhirsch

Der mittelgrosse Damhirsch kommt vor allem in Mittel- und Südeuropa sowie in Vorderasien vor. Damhirsche werden in der Schweiz zur Fleischproduktion gehalten. www.damhirschen.ch



Stör

Der Stör lebt in der Natur im Süsswasser und im Meer. Aus seinen Eiern wird Kaviar hergestellt, seit Kurzem auch in einer Schweizer Zuchtanlage. www.tropenhaus-frutigen.ch



Chinaschilf

Der vielfältig nutzbare Miscanthus stammt ursprünglich aus Südostasien. In der Schweiz bauen etwa 160 Bauern rund 270 Hektaren Chinaschilf an. www.miscanthus.ch



Ginseng

Die rübenartige Ginseng-Wurzel kommt hauptsächlich in Korea, China und Sibirien vor. Eine Handvoll Betriebe bauen die Pflanze in der Schweiz an, viele in gedecktem Anbau. www.panax.ch



Shii-Take-Pilze

Shii Take ist ein traditioneller Pilz aus Fernost, der als gesund und besonders schmackhaft gilt. www.shii-take.ch



Wasserbüffel

Der Wasserbüffel zählt zu den Rindern und ist die bekannteste Art der Asiatischen Büffel. In der Schweiz werden das Fleisch und die Milch (zur Mozzarella-Herstellung) verwendet. www.wasserbueffel-schangnau.ch



Kiwi

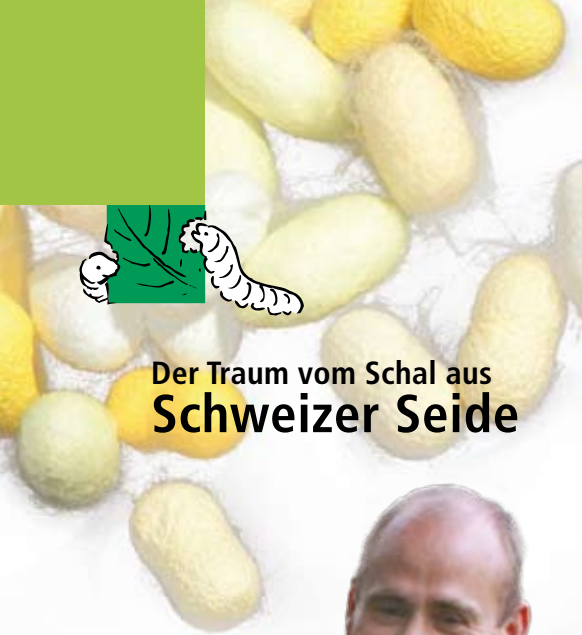
Die «Original»-Kiwi kommt aus Neuseeland und wird in der Schweiz nur am Genfersee angebaut. Einige Landwirte bauen die weniger frostempfindlichen Minikiwis an. www.landhuettwilen.ch



Emu

Der Emu ist ein flugunfähiger Vogel, stammt aus Australien und ist noch selten auf Schweizer Bauernhöfen. Er wird zur Fleischproduktion gehalten.





Der Traum vom Schal aus Schweizer Seide



Was macht ein Textilingenieur, der auf dem zweiten Bildungsweg seinen Traumberuf Bauer gelernt hat? Er produziert Seide. Deshalb mästet Ueli Ramseier in Hinterkappelen BE nicht Rinder, sondern Seidenraupen. Und auf dem Feld wächst folglich nicht Gras, sondern Maulbeerbäume. Diese bilden die Futterbasis für die gefräßigen Raupen. Nachdem sie sich einen Monat lang durch die Maulbeerblätter gefressen haben, schreiten sie zur Tat: In rund drei Tagen spinnen sich die dicken Raupen in einen Kokon ein. Pro Minute spinnen sie bis zu 70 Zentimeter feinsten Faden. «Dieser kann bis zu 3 Kilometer lang werden», sagt Ueli Ramseier.

Nebenerwerb für Schweizer Bauern

Mit dem Seidenraupen-Virus infiziert hat sich Ueli Ramseier vor vielen Jahren in Südfrankreich, wo ein ähnliches Projekt existierte, wie er es mit «Swiss Silk» nun in der Schweiz ins Leben gerufen hat. Seine Vision: edle Seidenprodukte, hergestellt aus reiner Schweizer Seide. Mittlerweile konnte er 28 Landwirte davon überzeugen, im Nebenerwerb in die Seidenherstellung einzusteigen. Sie sind alle in der Vereinigung Schweizer Seidenproduzenten Swiss Silk zusammengeschlossen. Als Gründer und Präsident der Vereinigung amtiert Ueli Ramseier. Im Vorstand vertreten ist

Eine Seidenraupe spinn einen Faden von bis zu 3 Kilometern Länge



zudem mit der Traditionsseidenweberei Weisbrod auch die Textilbranche. «10 Tonnen Seide kann uns die Industrie abnehmen», sagt Ramseier. Das entspreche einer Menge von 330'000 Maulbeerbäumen, aktuell stünden aber erst 700 Bäume im Einsatz. Man befinde sich eben immer noch in der Lernphase. Kein Wunder, denn in der Schweiz gibt es kaum Kenntnisse über die Geheimnisse der Seidenraupenzucht. Zu lange ist es her, seit im 19. Jahrhundert in der Schweiz noch eigene Seide verarbeitet wurde, bevor sie von der billigeren Konkurrenz aus Fernost verdrängt wurde.

Anspruchsvolle Aufzucht

Die Aufzucht der Seidenraupen ist alles andere als einfach. Die winzigen Eier kauft Ueli Ramseier vorläufig noch im Ausland ein. Zurzeit reicht bei Ueli Ramseier ein 15 Quadratmeter grosser Raum für die Haltung der daraus geschlüpften rund 5000 Tiere noch aus. Die Temperatur und die Luftfeuchtigkeit müssen exakt stimmen, damit sich die Raupen viermal häuten und sich dann für die Phase der Verpuppung in einen der speziellen Kästen zurückziehen können. 300 Maulbeerbäume hat Ueli Ramseier frisch gesetzt, 1100 sollen es insgesamt werden. Diese würden für 160'000 Raupen reichen. Aus deren Kokons könnten dann rund 38 Kilogramm feinsten Seide «made in Switzerland» produziert werden. www.swiss-silk.ch

Die Raupen fressen vor dem Verpuppen vier Wochen lang Maulbeerbaumblätter



Der Seidenspinner (*Bombyx mori*) ist ein Schmetterling, der ursprünglich aus China kommt. Das Weibchen legt 400 bis 500 Eier. Die Raupen verpuppen sich nach vier Wochen Fresszeit mit einem Kokon, der seit Jahrhunderten zur Herstellung von Seide genutzt wird.



Verwöhnte Rinder im Appenzellerland

Bier in rauen Mengen und dazu täglich zwei Massagen. Für die zwanzig Rinder von Sepp Dähler in Stein AR ist das kein Traum, sondern Alltag. Die Futterbasis der Rinder bildet Biertreber, ein Malznebenprodukt, das bei der Bierherstellung entsteht. Heu und eine eigene Getreidemischung gibt es nur zur Ergänzung.

Lieber Bier als Wasser

Zum Trinken gibt es neben Wasser auch Bierhefe. «Die Rinder bevorzugen Letzteres», sagt Sepp Dähler. Er taucht die Handbürste in den Kessel mit der Bierhefe und beginnt das Fell der Tiere mit kreisförmigen Bewegungen sanft zu massieren. Es regt den Blutkreislauf an und verbessert die Fleischqualität. So sieht es also in einem «Fünf-Sterne-Stall» aus: ausreichend Bewegungsraum, immer frische Luft, viel bequemes Stroh als Einstreu und direkte Sicht auf die prächtige appenzellische Hügellandschaft.



Tierfreundlich produziert Kabier

Es war der Besitzer der Bierbrauerei Locher im benachbarten Appenzell, der nach Möglichkeiten suchte, seine Nebenprodukte sinnvoll zu verwerten. Inspiriert vom japanischen Koberind – dem «Rolls Royce» unter dem Rindfleisch –, überzeugte er seinen langjährigen Brauweizenlieferanten Sepp Dähler von der Idee, seine Rinder mit Biernebenprodukten zu füttern. 1999 präsentierte Dähler die ersten Tiere. Er nannte sie fortan Kabier, eine Wortkreation aus Kalb und Bier. Damit wollte er sich bewusst vom japanischen Modell unterscheiden. «In meinem System spielen Tiererschutz und Ökologie eine viel wichtigere Rolle», sagt er. Geschlossene Kreisläufe sind ein Teil davon. Damit hat er den Puls einer sensiblen und zahlungskräftigen Kundschaft voll getroffen. Die Kunde vom feinfaserigen Fleisch verbreitete sich wie ein Lauffeuer. Heute bestehen Lieferfristen von einem Jahr. Und das ist durchaus Teil des Konzepts. Es soll exklusiv bleiben.

der gleichen Methode arbeitet und ihm so hilft, das Kabier-Angebot zu vergrössern. Das Fleisch liefert er an renommierte Restaurants und an Private. Zu den weiteren Kabier-Grundprinzipien zählen der kurze und stressfreie Transport zum nur 3 Kilometer entfernten Schlachthof sowie der Verkauf in Mischpaketen. So ist gewährleistet, dass alle Teile des Tieres – und nicht nur Filets und Entrecote – eine würdige Verwendung finden. Kabier-Ledergürtel und die Felle machen das Angebot komplett. Zeit nimmt er sich aber nicht nur für die Tiere: «Meine Kunden kommen oft und gerne auf den Betrieb in die appenzellischen Idylle.» Diese gelebte Entschleunigung ist Teil des Preises. Das Kabier-Fleisch kostet rund doppelt so viel wie normales Natura-Beef. www.kabier.ch

Nur Mischpakete

Sepp Dähler beschränkt seine Herde bewusst auf zwanzig Tiere. Massentierhaltung ist nichts für ihn: «Ich muss schliesslich genug Zeit haben, um mich um sie zu kümmern.» Mittlerweile hat er aber einen befreundeten Bauer, der nach



Die Kabier-Rinder fressen Heu als Ergänzung zum Biertrester



SF-Star Kurt Aeschbacher im Sommerjob beim Kabier-Bauern



In der japanischen Kobe-Haltung werden Wagyu-Rinder eingesetzt. Für sein Kabier hält Sepp Dähler nur gelegentlich Wagyu-Rinder. Die meisten seiner Tiere kommen aus der Gegend und sind typische Fleischrinderrassen wie Limousin, Angus oder Charolais.



Grünes Gold aus dem Emmental

Es war der Onkel aus Amerika, der Walter und Ursula Schindler vor bald zwanzig Jahren auf die Idee des Ginsenganbaus brachte. Die «Wunderpflanze» aus dem fernen Osten schien vorzüglich zum hügeligen Emmental, zum schattigen Heimetli in Oberrinderbach bei Affoltern i. E. und zur Milchproduktion mit den 16 Milchkühen zu passen.

Geduld bringt Ginseng

Ginseng hat nicht gern viel Sonne und braucht nur einen kleinen Flecken Land, um zu gedeihen, spezielle Maschinen sind auch nicht nötig. Die Arbeiten fallen vor allem im Herbst an, wenn das Heu für das Vieh bereits eingefahren ist. Und natürlich war da auch der Traum vom guten Verdienst, den sich die Familie Schindler mit den begehrten Wurzeln versprach. Doch zuerst war viel Ausdauer gefragt: «Ginseng ist eine geduldige Pflanze», schmunzelt Walter Schindler. Es dauert fünf bis sechs Jahre, bis aus dem Samen eine verwertbare Wurzel geerntet werden kann. Deshalb scheitern viele Produzenten bereits in der Anfangsphase. Ginseng ist eigentlich nichts für die schnelllebige Landwirtschaft des 21. Jahrhunderts. Die Schindlers blieben aber standfest.

Die Kraft der Wurzel

Reich sind sie vor allem an Erfahrungen geworden: «Die Faszination für die Heilpflanze Ginseng wuchs mit der Pflanze selbst», sagt Ursula Schindler. Fünf bis sechs Kilo getrocknete Wurzeln ernten sie mittlerweile pro Jahr. Sie verkaufen sie getrocknet und in Scheiben geschnitten in kleinen Säckchen oder verarbeitet zu einem Likör direkt an die Kundschaft. Dem Ginseng werden verschiedene Heilkräfte und die Steigerung der Manneskraft zugesprochen. So soll ein Ziegenbock dank dem Emmentaler Ginseng einst seine Zeugungskraft zurückgewonnen haben, was ihn vor dem Gang zur Schlachtbank rettete.

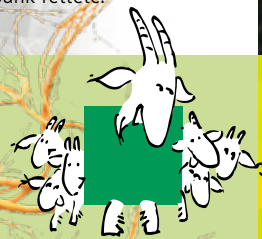
www.panax.ch



Ginseng-Produkte aus dem Emmental

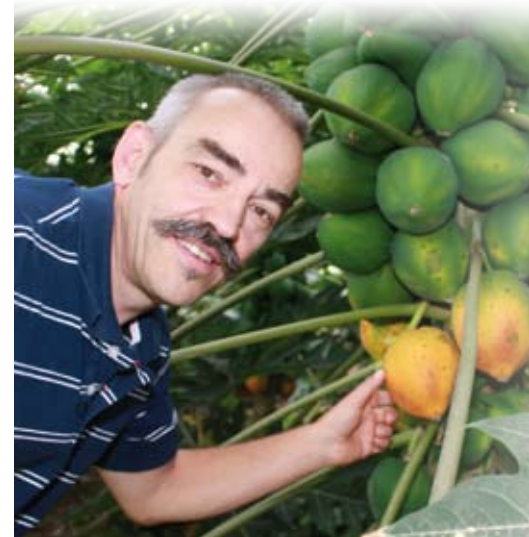


Ginseng ist eine Efeuart und kommt hauptsächlich in Korea, China und Sibirien vor. Die rübenartige Wurzel wird als Heilpflanze verwendet.



Papayas aus dem Herzen der Schweiz

An den Bananenbäumen hängen kiloweise reife Früchte in verschiedensten Farben und Grössen. Im dichten Wald mit buschigen Pflanzen stossen die gelb-grünen Papayas aus den Stämmen. Im Hintergrund plätschert das Wasser. Hier ist nicht Robinson Crusoe unterwegs, sondern Pius Marti. Und er lebt nicht auf einer einsamen Südseeinsel, sondern arbeitet als Geschäftsführer des Tropenhauses Wolhusen mitten im Herzen der Schweiz.



Das Tropenhaus in Wolhusen ist ein beliebtes Ausflugsziel



Abwärme geschickt nutzen

Die beiden warmen Gewächshäuser – eines für Besucher, das andere für die Produktion – sind aber wie zwei Inseln. «Wir wollen hier möglichst in geschlossenen Kreisläufen arbeiten», erklärt Pius Marti. Das Regenwasser wird von den Dächern gesammelt und fliesst ins Gewächshaus zu den Teichen der Tilapia-Buntbarsche. Das Wasser mit den Fischexkrementen wird für die Bewässerung und Düngung der 300 Bäume mit den 22 verschiedenen Sorten Bananen und der rund 600 Papaya-Bäume sowie für andere tropische Pflanzen genutzt. Weil die Zentralschweiz nicht in den warmen Tropen liegt, holt sich die Anlage die Wärme von der benachbarten Erdgasverdrichtungsstation. Diese produziert viel sonst ungenutzte Abwärme. Sie macht den Traum von tropischen Früchten aus der Schweiz wahr.

100 statt 10'000 Kilometer

Papayas kommen sonst per Flugzeug von Übersee. «Bei den verderblichen Papayas haben wir deshalb einen grossen Standortvorteil, was die Frische und die Ökologie betrifft», sagt Pius Marti. An Abnehmern fehlt es nicht. Das Ziel ist es, in ein paar Jahren 10 Prozent des Schweizer Papaya-Bedarfs mit Früchten aus Wolhusen zu decken.

www.tropenhaus-wolhusen.ch

Neben dem Tropenhaus in Wolhusen steht ein zweites in Frutigen (www.tropenhaus-frutigen.ch). Es nutzt warmes Wasser aus dem Lötschberg-Basistunnel. Neben tropischen Früchten und Pflanzen werden dort Störe zur Kaviarproduktion gezüchtet. Besucherinnen und Besucher sind sowohl in Wolhusen wie auch in Frutigen willkommen.



Heimische Exoten

Auf Schweizer Äckern und Wiesen sowie in unseren Tellern dominiert das Fremde. Zum Glück. Ohne den Einfluss von Pflanzen oder Nutztieren aus anderen Weltregionen würde unser Speiseplan vielleicht immer noch grösstenteils aus Hirsebrei, wilden Möhren und ein paar gesammelten Beeren bestehen. Die Menschen begannen in der Schweiz etwa 5000 v. Chr. erstmals Rinder für die Fleischproduktion zu halten. Das dafür verwendete Hausrind stammte vom Auerochsen ab, der sich vermutlich von Syrien aus in Richtung Europa ausbreitete. Dieser Exote stand folglich auch am Anfang der Milchproduktion: Man stelle sich die Schweiz ohne Milch und Käse vor.

Weizen, unser wichtigstes Brotgetreide, stammt aus Vorderasien



Tolle Knollen aus Südamerika

Unser Brot würde nie so gut schmecken, wenn die Menschen nicht vor 5000 Jahren begonnen hätten, anstatt Gräserkörner zu sammeln, ertrags- und nährstoffreichere Getreidesorten wie Gerste oder Weizen anzubauen. Beide Getreide haben ihren Ursprung in Vorderasien. Neben Brot zählen in der Schweiz auch Kartoffeln zu den Grundnahrungsmitteln. Aber erst die spanischen Seefahrer brachten die Knolle im 16. Jahrhundert aus Südamerika nach Europa – zuerst nur als Zierpflanze. Es dauerte noch einmal 300 Jahre bis die Europäer den Wert der Knolle als Lebensmittel erkannten. Heute isst jede Schweizerin und jeder Schweizer im Durchschnitt über 40 Kilogramm Kartoffeln im Jahr.

Die Kartoffel kam im 16. Jahrhundert aus Südamerika zu uns

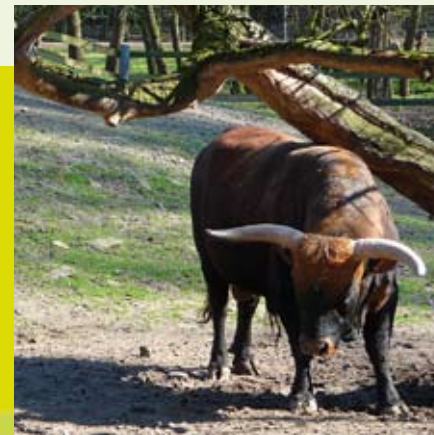


Wilde Karotten

Ähnlich sieht der Weg der Tomate aus: Nachdem vermutlich Christoph Kolumbus erste Pflanzen aus Südamerika mitgebracht hatte, trat sie ihren Siegeszug durch die europäischen Küchen erst vor etwa 200 Jahren an. Heute ist die Tomate zusammen mit Karotten das beliebteste Gemüse in der Schweiz. Letztere ist übrigens eine der wenigen Kulturpflanzen, die sich schon seit Jahrhunderten in Europa – auch als Wildart – heimisch fühlen. Ein anderer amerikanischer Fremdling auf den Schweizer Getreideäckern ist der Mais. Noch in den 70er-Jahren – obwohl seit etwa 400 Jahren in Europa bekannt – stand er nur an wenigen Orten. Danach startete der Mais aber durch und zählt heute zu den wichtigsten Futterpflanzen in der Schweiz und bedeckt rund 15 Prozent der offenen Ackerfläche.



Der Auerochse ist der eingewanderte Vorfahre der Schweizer Kühe



Immer im Fluss

Was zeigen uns diese Beispiele? Die Schweizer Landwirtschaft befindet sich in stetigem Wandel, und das über Generationen hinweg: Pflanzen und Tiere kommen und gehen. Zuerst sind sie Pioniere und müssen sich gegen allerlei Widerstand wehren, bis sie den Durchbruch geschafft haben, um dereinst von etwas Neuem verdrängt zu werden. Nur etwas wird Bestand haben: Die Vielfalt der Schweizer Landwirtschaft wird ganz sicher bleiben.



Rüebli ist eines der wenigen Nahrungsmittel, das ursprünglich bei uns wächst

