

Fortsetzung von Seite 1

... erneut Chicorée angebaut, nun aber biologisch. Der Umgang mit der Kultur war jetzt allerdings ganz anders. Das Jäten stand nun im Vordergrund. Im ersten Umstellungsjahr habe ich zudem versuchsweise Lein zur Ölgewinnung angebaut. Mit den blauen Blümchen ist Lein wunderschön und er tut auch dem Boden gut. Aber er ist sehr konkurrenzschwach gegenüber Unkraut und darum der Ertrag gegenüber dem Aufwand sehr gering. Lein ist gesucht, aber zufriedenstellende Erträge sind schwierig zu erreichen.

Unproblematisch war hingegen der Mais: Ich produziere nun Körner- statt Silomais. Diesen kann ich über eine Bio-Futtermühle verkaufen. Ich habe ja keine Tiere, die ihn verwerten könnten. Die Hirsche brauchen ihn nicht.

*Ist es für Sie ein Problem, dass Sie nur extensive Tiere halten, die praktisch keinen Hofdünger produzieren?*

Wo ich Bio-Hofdünger herbekomme, war einer von vielen Punkten, die ich bereits im Vorfeld der Umstellung überdenken musste. Ich habe dank Kontakten einen zuverlässigen Hofdünger-Lieferanten gefunden.

Zudem macht es Sinn, dass ein viehschwacher Betrieb vermehrt auf Leguminosen wie Erbsen und Soja setzt, die wenig bis keine Düngung für einen guten Ertrag brauchen. Sie selber entziehen dem Boden keinen Stickstoff, sie hinterlassen sogar welchen für die Nachfolgefurcht, zum Beispiel Weizen. Aus dem gleichen Grund setze ich auch auf Klee. Dieser eignet sich als Zwischenkultur, zur Saatgutproduktion oder zum Pelletieren als Eiweissfutter. Im Weiteren baue ich möglichst viel Gründüngung in die Fruchtfolge ein.

*Sie haben sich auf die Umstellung gut vorbereitet. Wann wurde Ihnen zum ersten Mal so wirklich bewusst, dass Sie nun einen neuen Weg gehen?*

Im August 2020 unterschrieb ich mit Bio Suisse einen Vertrag. Da merkte ich: Nun gilt es ernst – auch wenn man jederzeit wieder zur ÖLN-Produktion zurückkehren könnte.

Ein anderer, sehr spezieller Moment war, als ich im Dezember 2020 den Betrieb von allen von Bio Suisse nicht zugelassenen Hilfsmitteln räumte, also Schneckenkörnern, Kunstdünger und synthetischen Pflanzenschutzmitteln usw.

*Wer umstellt, lässt sich auf ein ausführliches Regelwerk ein, was unter dem Logo der Bio Suisse Knospe erlaubt ist und was nicht. Sie haben eine Beraterin erwähnt. Hat sich ihr Beizug gelohnt?*

stellung schon biotauglich sein müssen: Ich musste bereits biozertifiziertes Winterweizensaatgut aussäen und durfte danach auch vor der offiziellen Umstellung keine konventionellen Pflanzenschutzmittel und Dünger mehr einsetzen. Alle Hilfsstoffe, vom Dünger über Pflanzenschutzmittel bis zu Mineralstoffen für Tiere, müssen auf der Betriebsstoffliste von Bio Suisse aufgeführt sein.

In der Umstellungszeit muss man die Umstellungskurse von Bio Suisse besuchen. Diese besteht aus zwei Pflichttagen und mindestens drei Wahlmodulen, die zum eigenen Betrieb passen. Ich habe einige mehr besucht, natürlich jene zu Obst und Reben sowie Ackerbau, aber auch zur Direktvermarktung, Pflanzenernährung und zu weiteren Themen. Zu den Modulen gehören neben der Theorie Betriebsbesichtigungen. Diese waren für mich sehr aufschlussreich.

*Wann haben Sie die Kurse absolviert?*

Ich habe die Kurse vor Beginn der Umstellung absolviert. Das hat sich vom Wissen her gelohnt und auch, weil ich gute Kontakte knüpfen konnte. Dieses Netzwerk ist für mich auch darum sehr wichtig, weil ich einen grossen Teil meiner Erträge an Wiederverkäufer liefere, zum Beispiel an andere Hofläden. Es hat sich bereits sehr bewährt.

*Wer keltert Ihre Trauben?*

Die Wilchinger Kellerei Rötiberg hat sich für das Kelttern von Biowein zertifiziert und ich bin ihr erster Bio-Lieferant. Das ist für die Kellerei mit grossem Aufwand verbunden: Die Bio-Trauben müssen strikt getrennt von den konventionellen verarbeitet werden, denn bei Laborkontrollen sind auch kleinste Kontaminationen nachweisbar. Das heisst, dass die Anlage bis in die letzte Ecke sauber gewaschen wird.

Rötiberg nimmt mir auch die Umstellungstrauben ab und keltert einen Bio-Knospe-Umstellungswein daraus. Der Jahrgang 2021 kommt bald in die Flasche und geht 2023 in den Verkauf.

*Noch ein Wort zu den Kontrollen?*

Die gibt es natürlich, einerseits nicht bio-spezifische wie zum Beispiel die Gewässerschutz- und die Tierschutzkontrollen, andererseits auch bio-spezifische. Diese werden von einer durch Bio Suisse zertifizierten Kontrollstelle durchgeführt. Davon gibt es zwei. Als Produzent kann ich vor der Umstellung wählen, welche Kontrollstelle ich engagieren möchte.

Ganz wichtig ist dabei: Erst nach der ersten erfolgreichen Kontrolle darf man sich als Bio-Umstellungsbetrieb bezeichnen. Man erhält ein entsprechendes Zertifikat und darf das Logo

## INNOVATION

# Und plötzlich ist der Affe los

**Wird das süffige Traubenbier zum King? Am letzten Freitag hat «King Ape» mit einer grossen Degustation Premiere gefeiert. Die nachhaltige Neuschöpfung aus regionalen Zutaten kam gut an.**

Degustation auf dem Fronwagplatz, Schaffhausen. Der Tag ist der 11.11.22, ein originelles Datum, das passt, eine originelle Idee zu präsentieren. «Schon der Name und das Logo sind lustig, und die Kombination von Bier und Trauben passt!», meint Anne, 50, nach ein paar Schlucken «King Ape».

«Bier pur mag ich nicht. Aber diese Mischung ist fein, nicht so bitter im Abgang und grad richtig in der Süsse», findet Leana, 20, dazu.

## Cool und süffig - und gelungen

Zufrieden sind auch «King Apes» geistige Väter. «Wir wollten ein süffiges «Grape Ale» schaffen, ein vollmundiges obergäriges Spezialbier...», erklärt Remo Stäheli, Brauerei Falken. «...kombiniert mit dem Charakter der Seyval-blanc-Traube: kräftig und fruchtig, mit Ecken und Kanten», ergänzt Philippe Brühlmann, Geschäftsführer der GVS Weinkellerei. Dies ist gelungen, sind die beiden überzeugt. Der Name «King Ape» ist übrigens ebenfalls ihrer Kreativität entsprudelt: Ein weisses Blatt Papier, ein gemeinsames Brainstorming und aus Grape (Traube) wurde der Ape (Affe) geboren, der wie ein King im

Überfluss des Trauben- und Hopfenlandes lebt.

## Kompetenzen mal zwei

Doch zurück zum Tag 1 des Projekts: «GVS und Falken sind enge Handelspartner», konstatiert Philippe Brühlmann. «Warum aber nicht mal unsere Kernkompetenzen zusammenführen, das Brauen und das Kelttern?» «Vor rund anderthalb Jahren haben wir also Ideen gesucht und beschlossen, ein kräftiges obergäriges Bier zusammen mit Traubentrester zu brauen», schildert Remo Stäheli.

In die Praxis umgesetzt haben das Vorhaben die Experten aus der Brauerei und der Kellerei: Falken-Brauereimeister Maximilian Lechner und GVS-Kellereimeister Michael Fuchs. Über 100 Kilo heuriger Traubentrester wurden während sechs Wochen mit rund 80 Hektolitern Bier zum «King Ape» vergoren. Was exotische Laune macht, ist aber durch und durch regional. Das Malz etwa stammt aus Ramsen, der Hopfen aus Stammheim, der Traubentrester aus Thayngen. Seyval blanc ist zudem eine «Piwi-Rebe»: Sie ist pilzwiderstandsfähig und darum kaum auf Pflanzenschutz angewiesen.

Die gebraute Menge «King Ape» ist gewissermassen ein Versuchsballon. «Wir schätzen, dass der Vorrat in zwei, drei Monaten weg ist», analysiert Philippe Brühlmann, «dann sehen wir weiter.» – «Zudem haben wir 1000 Li-



BILD SANNA BÜHRER WINIGER

Remo Stäheli und Philippe Brühlmann (r.) präsentieren «King Ape».

ter in roten Barrique-Fässern ange-setzt und lassen diese nun ein Jahr liegen. Wir sind sehr gespannt – das wird eine Special Edition», wirft auch Remo Stäheli einen Blick voraus. Und wer weiss, vielleicht bekommen der King und die Kundschaft auch mal noch eine Queen Ape dazu? Aktuell ist der King Ape\* daran, nach den heimischen Gefilden der Brauerei Falken und der GVS Weinkellerei auch die Gastronomie zu erobern.

\* Verkaufsstellen: siehe [www.kingape.ch](http://www.kingape.ch)

## LANDFRAUEN PORTRÄT

# Strohballen, Rüeblisuppe, Schoggimuffins & Co.

**Sandra, die Bauertochter aus dem Klettgau, hat den Einstieg ins Berufsleben geschafft und übernimmt Verantwortung.**



Wieder ist Sandra auf einem Foto zu sehen, diesmal in der Zeitung. Aber davon später. Schön der Reihe nach.

Das dritte Lehrjahr ist anstrengender und verlangt der jungen Frau mehr ab. Die Berufsschule gehört halt einfach dazu, aber Sandra ist eindeutig eine Praktikerin. Aber auch da funktioniert es nicht immer auf Anhieb. Manchmal ist es einfach zu viel und Sandra muss die ehemalige Oberstiftin bitten, ihr die Technik oder den Ablauf nochmals zu zeigen. Bei Probeprüfungen

die Mutter ist im Dorfverein, also muss sie selbst auf den Traktor und den Strohwagen in die Scheune fahren. Gopfridstutz! Irgendwie sind die sch... Bremsen verklemmt und der Wagen macht keinen Wank. Und jetzt? Zum Glück kommt der Vater genau im richtigen Moment. Er kriecht unter den Strohwagen und kann die Blockierung lösen. Gemeinsam fahren Vater und Tochter Traktor und Wagen ins Trockene.

## Die Lehrabschlussprüfung

Die Lehrabschlussprüfung naht, jetzt ist volle Konzentration gefordert. Irgendwie wird es schon gehen und sie muss ja nicht als Jahrgangsbeste abschliessen. Die LAP macht ihr eigentlich keine Sorgen, was ihr hingegen wirklich wehtut, ist der Abschied vom Lehrbetrieb. Die Arbeit gefällt ihr und

Anspruch nehmen und irgendwie wird alles doch noch gut.

Die paar Tage bis zum Prüfungsergebnis heisst es geduldig abwarten, für einen Vierer wird es wohl gerecht haben. Endlich: Mama schickt ein WA, «Post für dich.» «Sofort öffnen!», textet die Tochter zurück. BESTANDEN!

Umgehend gratuliert der Lehrbetrieb mit einem Foto seinen sechs Absolventen in der Zeitung. Zwei junge Männer und vier junge Frauen posieren im Garten des Alterszentrums. Alle verschränken die Hände etwas verlegen vor dem Körper, Sandra hingegen steht da mit locker hängenden Armen und strahlt über das ganze Gesicht. Seht her, da bin ich!

An der LAP-Feier in Illnau erfährt Sandra die Note. Ein Video zeigt, wie sie zurück am Platz den Umschlag öffnet, grosse Augen macht und es ihr die