

Region

Zentralschweiz und Aargau

Paula Zurfluh / Die Co-Präsidentin der Urner Bäuerinnen sprach über ihren Alltag und ihre Rolle. **Seite 25**



Generationengemeinschaft: Sohn Tobias, Trudy und Walter Bühlmann (v.l.) setzen auf vielfältige Betriebszweige (Bild Josef Scherer)

Als Bauer hinstehen

Direktvermarktung / Bühlmanns vom Bürlimoos verkaufen seit 20 Jahren Kürbisse.

ROTHENBURG Herbstzeit – Kürbiszeit. Nein, dieses Jahr gab es gar nicht viele davon. Auch bei Bühlmanns im Bürlimoos Rothenburg nicht. Zwar wurde die traditionelle Kürbisausstellung mit Verkauf ab Mitte September gestartet und dauert eigentlich bis Ende Oktober. Schon letzten Sonntag waren die Kürbisse ausverkauft. Wegen den vielen Unwettern mit grossen Hagelschä-

gewaltig ein, viele Leute sahen noch nie so viele Kürbisse. Allerdings brauchte es auch einige Werbung, um diese auch verkaufen zu können. Damals waren es erst 30 Sorten. Dank dem Erfolg und der steigenden Nachfrage sogar von Restaurants wurden jährlich auf mehr Fläche mehr Sorten angebaut. Heute sind es auf gegen drei ha rund 350 Sorten aus aller Welt. Das sei heute ein bedeutender Betriebszweig, vor allem arbeitsintensiv. Die Kürbisausstellung ist eine der grössten schweizweit.

Selber erklären, was man tut

Der 16 ha grosse Betrieb Bürlimoos, heute in Generationengemeinschaft von Sohn Tobias und Trudy und Walter geführt, ist sehr vielseitig aufgestellt: Milchwirtschaft mit Jersey-Kühen, Schweinemast, Kürbisbau, Beerenanbau, Erlebnis-Labyrinth, Direktvermarktung, Hofbeizli, Partyservice und Hofmetzgerei. Diese wird heute von Sohn Walti jun. eigenständig geführt. «Wir folgten nicht den Empfehlungen der Beratung für Spezialisierung, sondern setzten auf Diversifizierung», meint Walter zur Betriebsstrategie.

Und wer auf Direktvermarktung setze, müsse vor allem offen sein und Qualität anbieten. Und als Bauer selber hinstehen, den Leuten selber erklären, wie was produziert wird, gibt er den Tipp. Das Interesse der Konsumenten für Nähe zum Produzenten sei wachsend.

Josef Scherer

den konnte weniger als die Hälfte der üblichen Menge geerntet werden, begründet Walter Bühlmann.

Ausstellung zog Kunden an

Angefangen haben sie vor über 20 Jahren, als lediglich einige Kürbisse vor dem Hofladen ausgestellt wurden. Entweder richtig einsteigen oder aufhören, sagten sich damals Bühlmanns, und entschieden sich für die Vorwärtsstrategie. 2001 wurden auf einer halben Hektare Kürbisse angebaut, «wir wussten im Herbst nicht wohin mit diesen», blickt er zurück. So entstand die erste Kürbisausstellung und dazu ein Kürbisfest. «Das schlug



Ein Bild aus vergangenen Jahren. Diesmal war das Angebot an der Kürbisausstellung Bürlimoos kleiner. (Bild Bürlimoos)

Chili aus dem Rüeblikanton

Nischen / «Regional» zieht bei den Konsumenten. Das führt zum Anbau neuer Produkte.

WOHLENSCHWIL Die roten Kugeln in Jörg Friedlis Händen sehen harmlos aus. Aber sie sind teuflisch scharf – wie es sich für Habanero-Chilis gehört. Gewachsen sind sie nicht unter Südamerikanischer Sonne, sondern im Aargau, dazu noch in einem ausgesprochen kühlen und verregneten Sommer. «Das zeigt, dass der Anbau bei uns funktioniert», freute sich der Gemüseproduzent Friedli aus Wohlenschwil an einer Medienpräsentation vor einer Woche.

Ein Gemeinschaftswerk

Die Idee des Chilianbaus ist nicht auf Friedlis Mist gewachsen, sondern ein Gemeinschaftswerk. Der Anstoss kam von Pascal Furer, Inhaber der Mosti Furer in Veltheim. Er verarbeitet für die Firma Delico AG Chilis zu Sauce. Furer regte an, den Rohstoff nicht mehr aus aller Welt, sondern aus der Region zu beziehen. Das passte ins Konzept von Delico, seine «Baergfeuer»-Produkte dank regionale Rohstoff mit dem Schweizer Kreuz auszeichnen zu können. Auch wenn die Aargauer Chilis deutlich teurer sind als die importierten. In Zusammenarbeit mit dem Landwirtschaftlichen Zentrum Liebegg starteten Untersuchungen zu Machbarkeit und Wirtschaftlichkeit.

Dass es in der Praxis funktioniert, selbst bei schwieriger Witterung, hat sich nun gezeigt. 4 Tonnen Chilis von guter Quali-



Aargauer Chilis sind ein Gemeinschaftswerk: (v. r. n. l.) Jörg Friedli produziert, Pascal Furer verarbeitet, Regierungsrat Markus Dieth unterstützt das Projekt und Delico-CEO Matthias Furer sorgt für den Absatz.

tät konnte Jörg Friedli bis Mitte Oktober ernten, angebaut in ungeheizten Folientunnels auf einer Fläche von 1500 m². Nach den Eisheiligen hatte er die Jungpflanzen aus Holland gesetzt und glaubte lange Zeit nicht recht an den Erfolg; die wärme liebenden Chilis entwickelten sich sehr zögerlich. Aber als in der zweiten Augushälfte das schöne Wetter kam, holten sie überraschend auf. Immerhin

war in den kühlen Monaten der Krankheitsdruck tief und Friedli konnte gänzlich auf Pflanzenschutzmittel verzichten. Bei der richtigen Sortenwahl seien Chilis recht robust, so seine Erfahrung. Er hat im Wochenrhythmus geerntet, «knallrot und tätschreif», so brachten sie die gewünschte Schärfe und das Aroma.

Ein Nischenprodukt

Die Aargauer Bauernfamilien bauen zahlreiche Spezialkulturen an, dank der Nähe zur Kundschaft floriert an vielen Orten die Direktvermarktung. Blüht hier also eine neue Überfliegerkultur auf? Christian Wohler, Fachspezialist für Spezialkulturen am LZ Liebegg, relativiert auf Anfrage der Bauernzeitung: «Chilis sind und bleiben wohl eine Nische.» Für Direktvermarkter könnten sie durchaus eine Bereicherung sein, verweist er auf die Fülle von Chilisorten, die sich in Form, Farbe und Schärfe unterscheiden. «Somit ist auch der Verwendungszweck breit gefächert. Selbst die Medizin hat die scharfen Chilis entdeckt und damit

schon manchen Hexenschuss kuriert.» Eine Produktion im grösseren Stil sei grundsätzlich denkbar – sofern sich ein guter Absatz finden lasse.

Auch die Raumplanung setzt Grenzen. Bei gutem Wetter ge-

Chilis sind und bleiben wohl eine Nische.

Christian Wohler vom LZ Liebegg sieht vor allem für Direktvermarkter Potenzial.

deihen Chilis durchaus im Freiland, aber Ertragssicherheit bringt nur der Folientunnel (Kasten unten).

Bei Jörg Friedli ist die Erntesaison zu Ende. Die noch vorhandenen unreifen Früchte liest der Produzent ab und probiert aus, ob sie im Lager neben Äpfeln ausreifen. Und im nächsten Jahr geht es weiter: Die Firma Delico hat ihren Bedarf erneut angemeldet. *Ruth Aerni*



Sehen harmlos aus, sind aber teuflisch scharf: Der Anbau der Habanero-Chilis im grossen Stil ist gelungen. (Bilder Ruth Aerni)

Verarbeitete Chilis im Direktverkauf laufen gut

Jörg Friedli ist der grösste Chiliproduzent in der Region, aber nicht der einzige. Einige weitere bauen im kleineren Stil an und vermarkten ihre Produkte direkt. Zum Beispiel Erich Fischer mit seiner «Rüsstal-Chili» GmbH in Stetten. Er verarbeitet rund 150 Kilo Chilis pro Jahr zu Sauce und verkauft diese zu 70 Prozent an Märkten und 20 Prozent über seinen Online-Shop, die übrigen 10 Prozent liefert er an Detailhändler. Erich Fischer – hauptberuflich arbeitet er als Logistiker für eine Grossbank – begann vor knapp

zehn Jahren mit dem Anbau für den Eigengebrauch. Seine Chili-Mitbringsel waren bald so begehrt, dass er die Fläche ausdehnte und die Produktion professionalisierte. Aber es sei bis heute ein Hobby, stellt er klar, wenn auch selbsttragend.

Verarbeiten steigert den Wert

Frische Chilis gibt es in den Läden ganzjährig günstig zu kaufen. Sie seien nicht sehr preishochwertig, kommentiert Erich Fischer. Für verarbeitete Produkte allerdings seien die Konsumentinnen und Konsu-

menten bereit, einen guten Preis zu bezahlen. «Lokal produzieren, verarbeiten und verkaufen, darauf springen die Leute an.» Seiner Kundschaft gefällt es, dass er auf dem Feld und bei der Verarbeitung auf Chemie verzichtet.

Chilis gehören zu den Nachtschattengewächsen. Erich Fischer beschreibt ihre Kultivierung als recht unkompliziert, mit einigen sortenbedingten Unterschieden. Er setze keine Pflanzenschutzmittel und auch keinen Dünger ein. Die Jungpflanzen zieht er selber an.

Lange produzierte er im Freiland, erst vor zwei Jahren schaffte er sich einen Folientunnel an. In erster Linie als Schutz vor Starkregen und Hagel, im vergangenen Sommer war er dann auch froh über die Wärmespeicherung im Tunnel.

Nachfolger gesucht

Es läuft zwar gut – aber der 60-jährige Fischer möchte künftig kürzer treten. Darum sucht er ab nächstem Jahr eine Nachfolgerin oder einen Nachfolger für sein kleines Chili-Unternehmen. *rae*