

Der Salbei-Superfood aus der Flasche

Im Hype ums gesunde Essen könnte Swiss Chia sechs Bauernfamilien in Flawil zu einem Coup verhelfen.

Christoph Zweili

Blaublütig wogt die «*Salvia hispanica*» am Morgen auf dem Bauernhof von Ramon und Melanie Stüdl am Oberen Landberg. Spaziergänger, die sich schon länger gewundert haben, was da seit 2018 Geheimnisvolles oberhalb von Flawil angepflanzt wird, erhielten nur das harmlose Wort «Salbei» als Antwort. Seit einer Woche aber ist es offiziell: Auf zwei Hektaren Ackerfläche ob Flawil wächst schon im zweiten Jahr Chia aus Zentralamerika heran. Der einjährige Salbei blüht in unseren Breitengraden erst im September und kann somit keine erntereifen Samen bilden. So weit die Theorie: In Flawil tut er's doch – dank gewieften Einsatzes der St. Gallischen Saatzeitung.

Profiteure sind 6 von 70 Bauernfamilien und weitere bäuerliche Produzenten aus der Region St. Gallen, die sich mit dem Anbau von Nischenkulturen, deren Veredelung und Vermarktung ein Zubrot verdienen. Somit kommt zur Reihe der einheimischen kaltgepressten St. Galler Öle neu das Chiaöl vom vergangenen Jahr dazu. «Wir haben vor vier Jahren Millionen Chiasamen ausgesät. Die Pflanzen wuchsen zwar, wollten aber nicht blühen», sagt Christoph Gämperli. Unter vielen Millionen Lebewesen gibt es aber immer wieder mal eines, das sich ganz anders verhält. Dieses Naturgesetz zeigte sich auch im Versuchsfeld: Versteckt unter dem grünen Blätterdach normaler Chiapflanzen machte am 11. Juli ein einziger zarter Winzling blaue Blüten. «Es war ein Glücksmoment, als ich ihn entdeckte.» Der 56-Jährige ist seit 22 Jahren Geschäftsführer im Mandatsverhältnis bei der Saatzeitung-Genossenschaft. Er liess die Pflanze ausreifen. Ein paar Wochen später wurden sorgsam die Samen geerntet. Im folgenden Jahr wurden sie wieder ausgesät, weitergezüchtet, weitervermehrt.

Chiaöl und Chiamehl zum 100-jährigen Bestehen

In der Zwischenzeit wurde auf mehreren Bauernbetrieben die Anbau- und Erntetechnik entwickelt: «Wir haben 13 Mähwerke getestet», sagt Gämperli. «Gut, dass wir Tüftler und Techniker in der Genossenschaft haben.» Parallel wurde in der Oleofaktur das Kaltpressverfahren für das Chiaöl optimiert. Gerade rechtzeitig auf das 100-jährige Bestehen der St. Gallischen Saatzeitung kommen nun das Chiaöl und ein Chia-



Christoph Gämperli strahlt: Der Chia blüht. Ende August kann er geerntet werden.

Bild: Lisa Jenny (Flawil, 13. August 2019)

mehl aus einheimischem Anbau und Produktion auf den Markt, angebaut auf total acht Hektaren Fläche. «Dabei bleibt es vorerst», sagt Gämperli.

Aus der Ernte liesse sich Saatgut für die ganze Schweiz gewinnen, vier Kilogramm braucht es, um eine Hektare anzupflanzen. «Wir wollen den Produktionsvorsprung aber halten, um einen Markt für «Pablo», den Swiss Chia, zu finden», sagt Gämperli. «Das Saatgut geben wir nicht aus der Hand.» Angst vor nächtlichem Pflanzendiebstahl hat er keine. «Die grossen Akteure akzeptieren die Regeln, das Nachbauen ist nur eine Sache für Glücksritter.» Die Genossenschaft hat den Chia beim Bundesamt für Landwirtschaft angemeldet. Dieses lässt den Sortenschutz international überprüfen, um das neue Produkt zu schützen. Raps-, Lein- und Sonnenblumenöl sind bisher die Verkaufsschlager bei den kaltgepressten St. Galler Ölen. In Zeiten des Superfoods könnte ihnen nun das glutenfreie Chiaöl den Rang ablaufen. Es schmeckt nach leicht feuchtem Getreide, enthält eine leichte Bitternote und hat einen hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren.

Land der aufgehenden Sonne zeigt Interesse an Flawil

Japaner sind Feinschmecker. Wie kein anderes Volk achten sie auf die Qualität von Lebensmitteln. 2018 hat nun eine japanische Firma mit 400 Mitarbeitern auf der Suche nach einem wirtschaftlichen Standbein einen Blick nach Flawil geworfen. Zufall? Nein. «Wir wurden empfohlen», sagt Gämperli. Die Japaner sind auf das St. Galler Leindotteröl mit dem erbsigen Geschmack aus gepressten Leindotter samen und dem hohen Anteil an Omega-3-Fettsäuren aufmerksam geworden. «Wir haben bereits Leindotteröl nach Japan exportieren können. Wenn sich in diesem Millionenmarkt für uns ein Fenster auftut, dann ist es das Beste, was uns geschehen kann.»

Auch mit dem Chiaanbau weiss sich die Genossenschaft auf dem richtigen Weg. Ein kleiner Player, der unter dem Radar grosser Ölraffinerien fliegt, aber aus Nischenprodukten durch die Veredelung einen Mehrwert für die örtlichen Landwirte schöpft. Das Chiaöl ist bereits für die Schweizer Meisterschaft der Regionalprodukte in Delémont Ende September angemeldet. 2018 ist das geröstete Haselnussöl mit dem Prix d'excellence aus 1500 Produkten ausgezeichnet worden; nur eine von vielen Auszeichnungen.

Saucenbinder bei den Azteken

Superfood Goji, Matcha, Chia, Spirulina, Quinoa & Co.: Der Marketingbegriff Superfood klingt cooler als Kohl und Gerste. Lebensmittel mit angeblich besonders hohem Nährstoffgehalt sind mittlerweile nicht mehr aus den Ladenregalen wegzudenken. Diese Nahrungsmittel sollen uns mit einer besonders grossen Portion lebenswichtiger Nährstoffe versorgen und damit gegen Müdigkeit, das Altern und allerlei Krankheiten wirken. So kommt Superfood mehrfach einem heutigen Bedürfnis entgegen: ohne Aufwand und ohne Verzicht eine einfache Lösung für Gesundheit und Wohlbefinden zu bieten. In den meisten Fällen fehlen allerdings wissenschaftliche Belege dazu. Auch gibt es weder eine allge-

meingültige Definition noch eine abschliessende Liste, was unter Superfood verstanden wird.

Chia, der Same eines südamerikanischen Pseudogetreides, war bis 2009 in Europa praktisch unbekannt. Erst 2013 gestattete die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit den Import der Samen, die in Bolivien, Ecuador, Peru, Paraguay, Australien sowie den USA angebaut werden. Seither steigt der Bedarf enorm. Chia wird von Grossverteilern als Samen, aber auch in ver-



schiedenen Produkten angeboten.

Schon die Azteken nutzten die Nahrungspflanze als Saucenbinder. Bei den Nachkommen geriet sie aber wieder in Vergessenheit. Chiasamen sind nicht nur für den Menschen ein Lieferant von Omega-3-Fettsäuren; sie werden auch als Futter für Hühner verwendet, um deren Eier mit den Omega-3-Fettsäuren anzureichern. Die Samen können 120 bis 180 Tage nach der Aussaat geerntet werden. Der durchschnittliche Ertrag auf den Feldern rund um Flawil liegt bei 1000 Kilogramm pro Hektare. (cz)

Die «Blaue St. Galler» ist heute auf dem Markt etabliert

Geschichte Aus einer Hungersnot heraus ist die genossenschaftlich organisierte St. Gallische Saatzeitung ursprünglich entstanden. Weil die Schweizer Bevölkerung im Ersten Weltkrieg Hunger gelitten hat, wurden damals in allen Kantonen Saatgut-Genossenschaften gegründet. Sie sollten dafür sorgen, dass solche Nöte nicht mehr entstehen können. Heute vermehren die 70 Bauernfamilien im Kanton St. Gallen kein herkömmliches Getreide und konventionelle Kartoffeln mehr, sondern Braugerste (St. Gallen), Grassamen (Fürstenland) und Saatmais (Rheintal).

Das bekannteste Produkt ist die in Flawil gezüchtete «Blaue St. Galler» – die blaufleischige Kartoffel ist in der

Schweiz und Teilen Europas als Pflanz- und Speisekartoffel erhältlich. Zudem werden seit 2005 regional angebaute Ölsaaten zu hochwertigem, kalt gepresstem Speiseöl veredelt. Die Saatzeitunggenossenschaft hat innovative Antworten auf die erschwerten Bedingungen in der Landwirtschaft gefunden. Sie ist für die Bauern zu einem wichtigen wirtschaftlichen Faktor geworden. Andere regionale Organisationen in Zürich, Thurgau, Graubünden und Aargau haben sich Ende der 1990er-Jahre aufgelöst, beziehungsweise zur Vereinigung der Ostschweizer Saatgutproduzenten zusammengeschlossen, die mit der Agrargenossenschaft Fenaco zusammenarbeitet. (cz)