FASZINATION DES WANDELS

100 Jahre St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft

1919 – 2019

FASZINATION DES WANDELS

100 Jahre St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft

1919–2019

Vorwort

Die alten Griechen brachten es kurz und bündig auf den Punkt: Panta rhei – alles fliesst. In den letzten hundert Jahren, also seit der Gründung der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft, hat der Fluss der Veränderung an Tempo gewonnen. Auch in der Landwirtschaft. Maschinen erleichtern heute die Arbeit enorm und führen diese zum Teil bereits selbstständig aus. Im Pflanzenbau haben sich nicht nur die Erträge mehr als verdreifacht. Wir haben heute auch Sorten, die dank Züchtungsfortschritten speziell hohe Gehalte einzelner Inhaltsstoffe, besondere Resistenzen oder andere nützliche Eigenschaften aufweisen.

Und die Entwicklung geht weiter: Die moderne Landwirtschaft und die Pflanzenzüchtung stehen vor grossen Aufgaben. Sie müssen Wege finden, um die Umweltbelastung zu verringern, die Biodiversität zu fördern und gleichzeitig ausreichende Erträge zur Ernährung der Weltbevölkerung zu sichern. Danke allen, die sich gestern, heute und morgen dafür engagieren!

Herzlich,

Markus Ritter
Nationalrat
Präsident Schweizer Bauernverband

Inhaltsverzeichnis

SEITE	THEMA
7	**Die Geschichte der Saatzuchtgenossenschaft**
8	Hundert bewegte Jahre
14	Präsident des Wandels
21	**Entwicklung neuer Nischen**
22	Zum Ausprobieren gehören auch Rückschläge
27	**Alte Kartoffelsorten und Blaue St. Galler**
28	Manchmal ist sie eine launische Diva
32	Nützlinge brauchen Schädlinge
35	Blaue St. Galler verzückt blaues Blut
38	Die Blaue St. Galler trägt unser Banner
45	**Kaltgepresstes, extra natives St. Galler Öl**
46	Einwandfreie Rohstoffe sind unser Erfolgsgarant
54	Italiener wissen, was gut ist
58	St. Galler Öle verkörpern, was ich zum Kochen brauche
62	Ich probierte es und freute mich!
64	In diesem Produkt steckt Sorgfalt
67	**Grassamenvermehrung im Fürstenland**
68	Wiesenfuchsschwanz statt Weizen
71	Mit Marke Eigenbau zur Nischenproduktion
79	**Saatmaisvermehrung im Rheintal**
80	Mit Fingerspitzengefühl zum Saatmais
87	**Mit einheimischer Braugerste in die Zukunft?**
88	Wenn Brauer und Bauer zusammenspannen
91	Landbier mit einheimischen Rohstoffen
95	**Gemeinsam füreinander**
96	Neu erfunden und doch gleich geblieben
102	Vorstandsmitglieder der St. Gallischen Saatzuchgenossenschaft
104	**Dank**

Die Geschichte der Saatzuchtgenossenschaft

Hundert
bewegte Jahre

SEITE 8

Präsident
des Wandels

SEITE 14

DIE GESCHICHTE DER SAATZUCHTGENOSSENSCHAFT

Hundert bewegte Jahre

Die aus den Krisenjahren von 1918 entstandene St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft hat sich in den letzten hundert Jahren stark gewandelt. Von der ursprünglichen Vermehrung von Getreidesaatgut ist man heute vollständig abgekommen und produziert stattdessen erfolgreich Nischenkulturen.

«Viele Bauern haben mich mit dem Gedanken vertraut gemacht, auch nach dem Kriege den Ackerbau nie mehr ganz fahren zu lassen. Um uns aber für immer gute und rentable Erträge in Kartoffeln und Getreide zu sichern, ist eine planmässige Saatgutauswahl notwendig. Man darf fast behaupten, es sei nur möglich, wenn sich die Bauern zu einer Saatzuchtgenossenschaft vereinigen.»

Mit diesen Worten ruft am 2. November 1918 der am Custerhof in Rheineck tätige Landwirtschaftslehrer Ernst Tschumi zur Gründung einer Saatzuchtgenossenschaft auf.

Ende des 1. Weltkriegs ruft Ernst Tschumi (links), Landwirtschaftslehrer, zur Gründung einer Saatzuchtgenossenschaft auf.

Symbol der Krisenjahre: 1918 wird der Rasen des St. Galler Klosterhofes gepflügt, um Ackerfrüchte für die hungernde Bevölkerung anzubauen. Allerdings fehlt es an gesundem Saatgut.

(Bild: Staatsarchiv St. Gallen)

Erster Weltkrieg

DIE SCHWEIZ IST VOR KRIEGSAUSBRUCH FAST ZUR HÄLFTE VON DER LEBENSMITTELEINFUHR ABHÄNGIG.

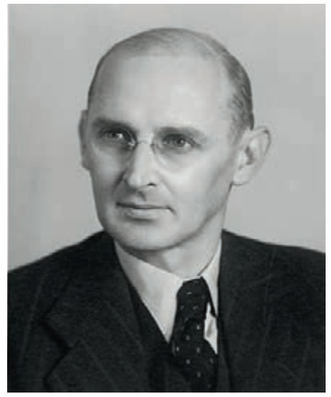
Europa liegt am Boden, der Erste Weltkrieg, der am 11. November endet, hat auch die neutrale, vom Krieg verschonte Schweiz hart getroffen. Das Land, das vor Kriegsausbruch fast zur Hälfte von der Einfuhr von Lebensmitteln aus dem Ausland abhängt, schafft es mit zunehmender Kriegsdauer immer weniger, die mehr und mehr ausfallenden Importe vor allem von Kartoffeln und Getreide im Eigenanbau zu ersetzen. Die Versorgungskrise erreicht 1918 vor allem in den Städten einen Höhepunkt, in Zürich überleben Zehntausende nur dank Suppenküchen, die alleine 1918 4,7 Millionen Liter ausschenken. Als eine der Ursachen gilt mangelhaftes Saatgut. Der Ackerbau ist im Zuge von Billigimporten aus Übersee vor dem Ersten Weltkrieg fast zum Erliegen gekommen. Landauf, landab werden nun Saatzuchtgenossenschaften gegründet. In St. Gallen melden auf den Aufruf von Tschumi 15 Leiter von grösseren landwirtschaftlichen Betrieben ihr Interesse an. «Alle Namen dieser Interessenten bürgen dafür, dass, wenn etwas aus der Gründung einer Saatzuchtgenossenschaft werden soll, auch etwas Rechtes wird», schreibt Tschumi am 21. Dezember im «St. Galler Bauer». Schon am 18. Januar 1919 ist es so weit: Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft wird im «Merkatorium» in St. Gallen gegründet. Tschumi betont in seiner Ansprache den Aspekt der Selbstversorgung. «Der Ackerbau darf nicht mehr auf das Niveau wie vor dem Krieg sinken. Für die Selbstversorgung soll in alle Zukunft etwas gepflanzt werden.» Albert Volkart, Direktor der Samenuntersuchungsanstalt Oerlikon und Pionier der Schweizer Getreidezucht, betont in seinem Gastreferat, der Pflanzenbau könne nur sichergestellt werden, «wenn wir in Quantität und Qualität unser Besseres zu leisten versuchen».

15 Mitglieder zählt die Genossenschaft an ihrem Gründungstag, weitere sieben treten bis zur ersten Hauptversammlung am 13. März 1920 bei. In der Schweiz sind viele Lebensmittel noch immer rationiert. Doch die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft kommt nur langsam in Fahrt, ein an der Gründungsversammlung gesprochener Kredit von 5000 Franken zur geschäftlichen Entwicklung wird nicht beansprucht. Auch die folgenden Jahre sind schwierig, 1923 wird gar über die Liquidation diskutiert. Vor allem der Absatz bereitet Probleme, auch die eigens ins Leben gerufenen Samenmärkte bringen keinen Erfolg. Erst als man sich nach jahrelangen Verhandlungen mit dem kantonalen Landwirtschaftsverband – heute LV St. Gallen – arrangiert, der die Genossenschaft als lästige Konkurrentin sah, hat sich die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft als Produzentin von Getreide- und Kartoffelsaat etabliert. Über Jahre bereitet die Reinigung des Saatgutes Sorgen; erst als 1930 in Flawil und später an drei weiteren Standorten Reinigungsanlagen installiert werden, stimmt die Qualität. Doch ohne Finanzhilfen aus kantonalen, eidgenössischen und privaten Schatullen wäre die Saatzuchtgenossenschaft in ihren ersten Jahren nicht über die Runden gekommen. In den 1930er-Jahren stabilisiert sich die Lage.

Zweiter Weltkrieg

NUR DANK QUALITATIV GUTEM SAAT- UND PFLANZGUT KONNTE DER «ANBAUPLAN WAHLEN» UMGESETZT WERDEN.

Mit Ausbruch des Zweiten Weltkriegs und der von Bundesrat Friedrich Traugott Wahlen ausgerufenen «Anbauschlacht» wird die Saatgutproduktion zum entscheidenden Faktor einer staatlich gelenkten Landwirtschaft, die vor allem den Ackerbau forciert. Die Saatzuchtgenossenschaft produziert Rekordmengen an Getreidesaat- und Kartoffelpflanzgut, dazu auch etwas Klee.



Friedrich Traugott Wahlen ruft als Chefredaktor der «Grünen» an der Landesausstellung 1936 zur «Anbauschlacht» auf. 1958 wird er Bundesrat.

(Bild: zVg ETH-Bibliothek)

Während des Zweiten Weltkriegs wurden viele Flachmoore drainiert und Auenwälder gerodet, um Ackerland zu gewinnen; so auch in der Thurebene in Niederbüren.

(Bild: zVg Gallus Steiner)

Wahlen referiert am 22. Januar 1944 anlässlich der Jubiläumsversammlung «25 Jahre Saatzuchtgenossenschaft» und bringt damit auch die Wertschätzung gegenüber den Saatgutproduzenten zum Ausdruck, die während dem Zweiten Weltkrieg entscheidend zur Ernährungssicherung beigetragen haben. An ihrem 50. Geburtstag im Jahr 1969 schreibt die Saatzuchtgenossenschaft einen Rekordumsatz. Doch die Reinigungsanlagen sind in die Jahre gekommen und müssten teilweise stillgelegt werden. Die Getreidesaatgutproduzenten müssen weite Wege zur Reinigungsstelle in Weinfelden in Kauf nehmen. Deshalb soll in Niederuzwil eine neue Reinigungsanlage entstehen. Doch 1988 muss nach nur einem Betriebsjahr die neugebaute Saatgutreinigungsanlage eingestellt werden.

Reinigung

DIE FRAGE DER REINIGUNGSANLAGEN BESCHÄFTIGT DIE SAATZUCHTGENOSSENSCHAFT SEIT IHREM BESTEHEN.

Die Anlage reinigt zu wenig sauber. Die Wege werden noch länger. Das Saatgetreide muss bis nach Winterthur geliefert werden. Der Niedergang ist

Dank der Nischenproduktion steigt der Umsatz ab dem Jahr 1997 wieder an.

nicht mehr aufzuhalten. Die Schweizer Agrarpolitik richtet sich neu aus, der seit dem Zweiten Weltkrieg regulierte Getreidemarkt wird liberalisiert, das Rad in die Zeit vor dem Ersten Weltkrieg zurückgedreht. 1997 werden viele kantonale Saatzuchtgenossenschaften aufgelöst, unter ihnen die Zürcher, Thurgauer und Graubündner. Auch die St. Galler Genossenschaft ist praktisch inaktiv. Es braucht einen Neuanfang. Schon 1997 gelingt mit der Gründung der Swissmais GmbH die Wende zum Guten. Die Produktion steigt. Ein Jahr darauf leistet die Saatzuchtgenossenschaft mit der Grassamenvermehrung Pionierarbeit, die drei Jahre später mit dem Agropreis geehrt wird. 1999 beginnt die Zusammenarbeit mit Pro Specie Rara mit dem Erhaltungs- und Vermehrungsprogramm von alten Kartoffellandsorten. Ab 2004 wird die Kartoffelneuzüchtung «Blaue St. Galler» exklusiv von den Mitgliedern der Saatzuchtgenossenschaft vermehrt. Der Umsatz steigt dank der Nischenproduktion von Kartoffeln merklich. Mit der Auflösung der Landw. Schule Flawil werden am Standort Flawil Räumlichkeiten und Gebäude frei, die ab 2005 von der Genossenschaft gemietet werden. Ein Jahr später werden dort die ersten Speiseöle gepresst.

Nie produzierten mehr Landwirte für die Saatzuchtgenossenschaft als während des Zweiten Weltkrieges. Auf Kleinstflächen wurden vor allem Pflanzkartoffeln vermehrt.

Getreideernte 1953, Klinik Wil: Die Entwicklung der Mechanisierung hat die Landwirtschaft stark verändert. Zur Gründungszeit der Saatzuchtgenossenschaft wurden noch 600 Stunden für die Ernte einer Hektare Getreide benötigt. Heute sind es noch rund 1,5 Stunden.

2008 kann erstmals in der Geschichte der Genossenschaft ein Vollzeitmitarbeiter beschäftigt werden. Zwei Jahre später wird die Geschäftsführung von der Ackerbaufachstelle des Kantons losgelöst. Nun ist die Genossenschaft alleine verantwortlich. Ein Jahr später endet nach 92 Jahren die Vermehrung von konventionellem Getreide. Die Neuausrichtung ist damit abgeschlossen.

Präsident des Wandels

Ruedi Rhyner hat die Veränderung in der Landwirtschaft als Leiter des Gutsbetriebs der Klinik Wil hautnah miterlebt. Als langjähriges Vorstandsmitglied und Präsident wirkte er an der Neuausrichtung der Genossenschaft aktiv mit.

Ruedi Rhyner bei der Aussaat des Saatgetreides zusammen mit seiner Tochter Annette.

Vermehret euch: Nach diesem biblischen Leitspruch zog Ruedi Rhyner über Jahrzehnte Furchen in die Äcker des Gutsbetriebes der Psychiatrischen Klinik Wil. Er brachte Samen der Saatzuchtgenossenschaft in die Erde ein, um sie zu vermehren: Weizen, Gerste, Roggen und Triticale. Es war ein Anblick, der an das vormaschinelle Zeitalter erinnerte, wenn Rhyners Tochter die zwei Pferde über den Acker führte, die die von Ruedi Rhyner gelenkte Sämaschine zogen. Noch bis in die 1980er-Jahre sei die Saat so ausgebracht worden, erinnert er sich.

Der Bindemäher schnitt das Getreide und band es zu Garben (Gutsbetrieb Klinik Wil, 1953).

Heute geniesst der 76-Jährige seinen Ruhestand in einer Alterssiedlung am nördlichen Stadtrand von Wil, umgeben von der Kantonsschule, Überbauungen und dem Fussballplatz. Von seinem Balkon aus sieht er an klaren Tagen bis hinauf zum Vrenelisgärtli im Glarnerland. Die Welt, seine Welt, die er über ein halbes Jahrhundert mitgeprägt hatte, ist nicht mehr. Er selbst lebt auf einem ehemaligen Acker, auch die ganze Umgebung bis hinüber zur Autobahn war einst Acker- und Wiesland des Gutsbetriebes. 100 Hektaren wurden bewirtschaftet, 200 Stück Vieh bevölkerten Ställe und Weiden, dazu kamen Obsthaine, Gemüsegärten, eine Schweinezucht und die Getreideäcker. Produziert wurde primär zur Selbstversorgung der Klinik. Bis zu 50 Patienten der Klinik fanden hier eine Beschäftigung, manche wollten gar nicht mehr weg. Rhyner leitete den Betrieb seit 1976, und noch heute staunt er, wie weit er es als Sohn eines Kleinbauern aus Hoffeld im Neckertal gebracht hatte.

> 100 Hektaren wurden bewirtschaftet. Übrig geblieben sind einzig die Gemüsegärten.

Als Knecht auf dem Kappelhof in Wittenbach hatte er angefangen, holte später die Lehre als Landwirt nach und begann 1966 als Traktorfahrer auf dem Gutsbetrieb in Wil. Als er die Leitung übernahm, war er schon Meisterlandwirt, sein Fachwissen stand jenem seiner Vorgänger, die allesamt an Hochschulen ausgebildet worden waren, in nichts nach. Bis zu seiner Pensionierung 2007 wechselte er zwischen Büro, Stall und Acker, er verkörperte den Gutsbetrieb nach innen und aussen. Dessen Auflösung nach seiner Pensionierung bedauert er. Selbst die Obsthaine, die noch voll im Saft standen, seien gefällt worden. Übrig geblieben sind einzig die Gemüsegärten.

Über Jahrzehnte war der Gutsbetrieb einer der wichtigen Partner der Saatzuchtgenossenschaft. Die grossen Gutsbetriebe im Kanton waren professionell geführt, zu Zeiten, als eine landwirtschaftliche Grundausbildung für viele Bauern noch keine Selbstverständlichkeit war, ein grosser Pluspunkt für die Saatgutvermehrung. Damals bis heute müssen sich die Saatgutproduzenten in einer fünfjährigen Probezeit bewähren, bis sie in die Genossenschaft aufgenommen werden. Es waren auch primär die Gutsverwalter von grösseren Betrieben gewesen, die sich 1918 auf einen Aufruf zur Gründung einer Saatzuchtgenossenschaft gemeldet hatten. Die vielen Kleinbauern hatten andere Sorgen.

Das «Asyl», wie die Psychiatrische Klinik Wil früher genannt wurde, stellte mit Albert Fausch den Gründungspräsidenten. Hans Schneider hatte den Gutsbetrieb in den Jahren 1934 bis zu seiner Wahl in den St. Galler Regierungsrat 1957 geleitet, wo er bis 1972 als Chef des Volkswirtschaftsdepartementes wirkte. Schneider sei eine charismatische Führungspersönlichkeit gewesen, erinnert sich Ruedi Rhyner, einer, der stets auf mehreren Bühnen tanzte, zu denen während eines knappen Vierteljahrhunderts auch die Saatzuchtgenossenschaft zählte. Er selbst stand ihr in den Jahren 1997 bis 2004 als Präsident vor, seit 1980 war er Vorstandsmitglied gewesen. Seine Präsidialzeit war eine Zeit des Umbruchs. Bis weit in die 1990er-Jahre hinein hatte sich die Aufgabe der Saatzuchtgenossenschaft auf die Vermehrung von Saatgut beschränkt, das unter Ägide des Bundes von den Forschungsanstalten gezüchtet worden war. Das Regime sei streng gewesen, erinnert sich Rhyner, die Experten hätten sich die Äcker genau angesehen und nur bei optimaler Qualität ihren Segen erteilt. Das Saatgut sei dann ausgeliefert worden.

Um den weiteren Vertrieb kümmerten sich andere. Der Vorstand beschäftigte sich in diesen Jahren primär mit der Zuteilung des Saatgutes und der Ausbildung ihrer Mitglieder. Drei Sitzungen pro Jahr, die Hauptversammlung und Weiterbildung auf dem Acker: darin bestand die Vorstandsarbeit.

Bis 1996

DIE SAATZUCHTGENOSSENSCHAFT BESCHRÄNKT SICH AUF DIE VERMEHRUNG VON KONVENTIONELLEM SAATGUT.

Doch die Zeiten änderten sich. Mit der Einführung von Direktzahlungen verabschiedete sich die Schweiz vom alten protektionistischen Agrarsystem, welches das Land über Jahrzehnte geprägt hatte. Das galt auch für die Getreideordnung von 1929, die den Bund zur Abnahme von Inlandgetreide zu kostendeckenden Preisen verpflichtete. Zudem schlossen sich die grössten landwirtschaftlichen Handelsgenossenschaften zur mächtigen Fenaco zusammen. Damit gerieten auch die Saatzuchtgenossenschaften unter Druck. Einige, unter ihnen die Zürcher, Bündner und Thurgauer, lösten sich schliesslich auf. Andere, unter ihnen die St. Galler Saatzuchtgenossenschaft, erfanden sich neu. Treibende Kraft sei Geschäftsführer Christoph Gämperli gewesen, sagt Ruedi Rhyner. «Ich als Präsident und meine Vorstandskollegen haben ihn mit Rat und Tat unterstützt. Uns war klar: Es begann eine neue Zeit, und wenn die Saatzuchtgenossenschaft Bestand haben sollte, dann musste sie neue Wege gehen.» Der Umbruch dauerte mehrere Jahre und machte aus der einst primär als ausführendes Organ wirkenden Saatzuchtgenossenschaft einen innovativen Betrieb, der es verstand, Tradition und Moderne zu verbinden und damit, vor allem mit den Ölsaaten, eine Marktnische mit guter Wertschöpfung zu besetzen. Aus Abhängigkeit wurde Unabhängigkeit, aus passiver Auftragsarbeit aktiver Innovationsgeist.

Ruedi Rhyner betrachtet als betagter Ehrenpräsident die Entwicklung mit Wohlwollen. «Wir haben vor 20 Jahren die Weichen neu gestellt, die Saatzuchtgenossenschaft darf nun sehr zuversichtlich in ihr zweites Jahrhundert gehen.»

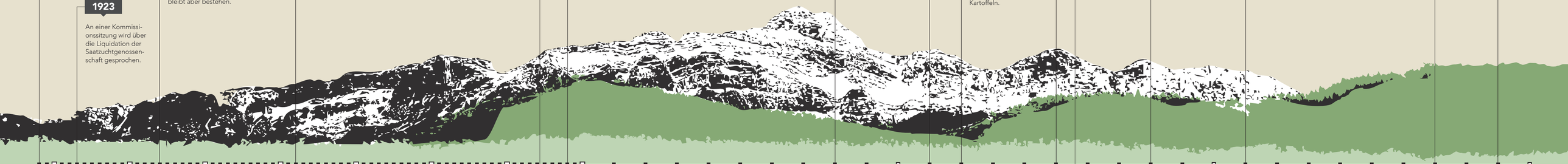
Die Getreidegarben wurden feinsäuberlich zu Getreidepuppen geformt. (Gutsbetrieb Klinik Wil, 1953)

Ruedi Rhyner stand der Saatzuchtgenossenschaft während acht Jahren als Präsident vor.

«Wir haben vor 20 Jahren die Weichen neu gestellt, die Saatzuchtgenossenschaft darf nun sehr zuversichtlich in ihr zweites Jahrhundert gehen.»

RUEDI RHYNER

Geschichte der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft



1918

Landwirtschaftslehrer Ernst Tschumi ergreift die Initiative zur Gründung einer Saatzuchtgenossenschaft im Kanton St. Gallen.

1919

Gründung der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft im «Merkatorium» St. Gallen mit dem Ziel, zukünftig Saat- und Pflanzgut zu produzieren. Die erste Saatgetreidereinigungsanlage wird in der Futtermühle des Bauernverbandes Wil eingerichtet.

1923

An einer Kommissionssitzung wird über die Liquidation der Saatzuchtgenossenschaft gesprochen.

1930

Auf der Staatsdomäne Flawil (nachmalig Landw. Schule Flawil) wird eine zusätzliche Reinigungsanlage in Betrieb genommen.

1934

Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft wird von der Genossenschaft zum Verein umgewandelt. Der Name Genossenschaft bleibt aber bestehen.

1940

Nie produzieren so viele Landwirte für die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft Kartoffel- und Getreidesaatgut wie während dem 2. Weltkrieg. Es wird auch ein wenig Klee vermehrt. Die Reinigungsanlage in Wil wird erneuert. In Saxerriet und in Altstätten stehen zwei weitere von insgesamt vier Reinigungsanlagen.

1952

Die Reinigungsanlage in Flawil wird vom Melkerhaus in das neu errichtete Trieurgebäude gezügelt.

1953

Unter der Initiative von Ruedi Enderlin beginnt die Genossenschaft im Rheintal mit der Vermehrung von Hybrid-Saatmais.

1970

Die Reinigungsanlagen der Genossenschaft genügen den strengeren Vorschriften nicht mehr. Die Getreidesaatgutproduzenten müssen weite Fahrten zur Reinigungsstelle in Weinfelden hinnehmen.

1988

Die vom Landverband neu erstellte Saatgetreidereinigungsanlage in Niederuzwil floppt und läuft nur eine Saison. Die Produzenten müssen weiterhin nach Weinfelden zur Saatgutaufbereitung.

1993

Die Transportwege für die Getreidesaatgutproduzenten werden nochmals länger. Die Sammelstelle in Weinfelden wird abgebrochen. Neu wird im Saatgetreidezentrum Niderfeld in Winterthur Saatgetreide abgegeben.

1997

Das Jahr der Auflösungen vieler kantonaler Saatzuchtgenossenschaften wie z. B. der Zürcher, Thurgauer und Bündner. Auch die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft ist geschäftlich so gut wie inaktiv.

Die Saatmaisproduktion wird neu in der Swissmais GmbH organisiert. Der Saatmaisanbau im Rheintal erlebt einen Aufschwung.

1998

Die Saatzuchtgenossenschaft beginnt pionierhaft mit der Grassamenvermehrung.

1999

Die Saatzuchtgenossenschaft baut erstmals einige Knollen von alten Landsorten der Organisation Pro Specie Rara an. Eine enge Zusammenarbeit mir Pro Specie Rara beginnt.

2000

Dank der Produktion von alten Kartoffelsorten steigt der Umsatz.

2001

Die aktive Handelstätigkeit macht einen Eintrag ins Handelsregister nötig. Die Organisationsform ändert somit vom Verein wieder zur Genossenschaft.

Die Saatzuchtgenossenschaft wird mit dem Agropreis für ihre Grassamenvermehrung ausgezeichnet.

Dank den Erträgen aus den Nebenprodukten der Grassamenvermehrung steigt der Betriebsumsatz nochmals markant an.

2002

Die Saatzuchtgenossenschaft beliefert Coop für die Expo.02 mit Blaufleischigen Kartoffeln.

2004

Die Kartoffelzüchtung «Blaue St. Galler» erhält den Sortenschutz und wird fortan exklusiv von den Mitgliedern der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft vermehrt.

Erste Kühlzellen werden im Maschinenkundegebäude der ehemaligen Landw. Schule Flawil eingerichtet.

2005

Die Genossenschaft mietet vom Kanton SG einzelne Gebäude und Räume, die aufgrund der Aufhebung der Landw. Schule Flawil nicht mehr vom Kanton benötigt werden.

2006

Die Saatzuchtgenossenschaft beginnt in der ehemaligen Maschinenhalle der Landw. Schule Flawil mit der Herstellung von kaltgepresstem Speiseöl. Im alten Trieurgebäude wird eine Trocknungs- und Reinigungsanlage für Spezialsämereien eingerichtet.

2008

Erstmals kann ein Mitarbeiter in einer Vollzeitbeschäftigung angestellt werden.

2010

Die Geschäftsführung der Saatzuchtgenossenschaft wird von der Ackerbaufachstelle des Kantons losgelöst und in die alleinige Verantwortung der Genossenschaft übergeben.

2011

Die St. Gallische Saatzucht verabschiedet sich von der Vermehrung von konventionellen Getreide- und Kartoffelsorten und konzentriert sich ganz auf Anbau, Veredelung und Vermarktung von Nischenkulturen.

2013

Eine zweite Vollzeitstelle kann besetzt werden.

2017

Ein dritter Vollzeitmitarbeiter wird angestellt.

2018

Zusammen mit der Brauerei Schützengarten wird ein grösserer Braugerstenanbau gestartet.

2019

Die Saatzuchtgenossenschaft besteht aus 66 Mitgliedern und weiteren 2 Dutzend Produzenten, 3 Vollzeitangestellten und 30 Teilzeitangestellten.

Entwicklung neuer Nischen

Zum Ausprobieren
gehören auch Rückschläge

SEITE 22

Zum Ausprobieren gehören auch Rückschläge

Auf einer vom Landwirtschaftlichen Zentrum zur Verfügung gestellten Versuchsfläche in Flawil wird munter angebaut und experimentiert. Nicht alles gelingt, aber das, was sich als marktfähig erweist, wird zur erfolgreichen Nische weiterentwickelt.

Nebst der Betreuung von Versuchsflächen ist Thomas Niedermann für Saat- und Pflanzgutkontrolle verantwortlich.

In grossen, schwarzen Töpfen wächst auf den Versuchsflächen des Landwirtschaftlichen Zentrums in Flawil nebst Bekanntem auch allerlei Exotisches, unter anderem Sesam und Erdnuss. Daneben finden sich Haselnussbäume, im angrenzenden Versuchsfeld ein Maisfeld und eine mit dem Gründünger Phacelia bepflanzte Fläche, wo kurz zuvor ein Mitglied der Saatzuchtgenossenschaft vor 150 interessierten Landwirten seine Schälfräse demonstriert hatte. Das Landwirtschaftliche Zentrum hat vor rund 15 Jahren eine Hektar Ackerfläche für Versuchszwecke ausgeschieden. Seither konnte viel Neues ausprobiert und Bewährtes weiterentwickelt werden. Von der Versuchstätigkeit konnten die Ackerbauern des Kantons und vor allem die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft enorm profitieren. Thomas Niedermann von der Fachstelle Ackerbau betreut die Versuchsanlage. Dazu gehört auch der Sortengarten mit rund 100 alten und modernen Kartoffelsorten. Er

Der fünfjährige Wiesenfuchsschwanzversuch (Bildmitte) bestand aus über 200 Kleinstparzellen.

> «Wir schliessen meist erst etwas aus, wenn wir uns in den Versuchen selbst ein Urteil darüber machen konnten.»
>
> **CHRISTOPH GÄMPERLI**

arbeitet dabei eng mit dem Pächter des ehemaligen Gutsbetriebs der Landwirtschaftsschule, Werner Iten, zusammen. Die Versuche mit den Erdnüssen, die aus Kalabrien stammen, und dem ursprünglich aus dem subtropischen Indien stammenden Sesam zeitigten das erwartete Ergebnis: Beiden Kulturpflanzen ist es zu kalt im Fürstenland, sie gedeihen zwar, aber die Wärmesumme und auch die Vegetationsdauer reicht nicht, um ernsthaft an einen Anbau zu denken, auch wenn mit Vlies oder Ähnlichem die Jugendentwicklung der Pflanze gefördert würde. «Wir schliessen meist erst etwas aus, wenn wir uns in den Versuchen selbst ein Urteil darüber machen konnten», schmunzelt Christoph Gämperli, Geschäftsführer der Saatzuchtgenossenschaft. Wesentlich erfolgversprechender ist eine rote Kartoffelsorte, eine neu gezüchtete Kartoffelsorte, deren lachsrotes Fleisch einen bunten Farbtupfer in die Welt der Erdäpfel setzen soll. «Wir sind ein Nischenanbieter und versuchen wendiger und schneller zu sein als die grossen Marktplayer. Mit konventionellen Produkten könnten wir uns auf dem bereits zementierten Agrarmarkt nicht behaupten», umreisst Gämperli die wirtschaftlichen Rahmenbedingungen. Es gibt unzählige Nischen. Man muss sie aber zuerst finden und sich schliesslich damit auf dem Markt behaupten können. Wie mit dem kaltgepressten Öl, das seit der Lancierung des ersten kaltgepressten Öls vor 12 Jahren laufend erweitert wurde, zuletzt um das Hanföl. Der Anbau der Hanfpflanze wurde schon vor zwanzig Jahren am Landwirtschaftlichen Zentrum in Flawil in Versuchen geprüft und auch

Ernte von Versuchsflächen mit dem Parzellenmähdrescher: Seit vielen Jahren besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Eidgenössischen Forschungsanstalt Agroscope.

als gut machbar beurteilt. Wegen des schlechten Images des Rohstoffes und fehlender Sorten für die Ölgewinnung wurde das Anbauprojekt aber zurückgestellt, bis die Zeit nun reif dafür wurde. Mit jedem neuen Produkt lasse sich auch der Bekanntheitsgrad erweitern, anderseits müsse man aufpassen, sich nicht mit zu viel Neuheiten zu überfordern. «Wir sind aber laufend dabei, Neues auszuprobieren. Wer sich nicht weiterentwickelt, bleibt stehen und wird schliesslich stehengelassen. Zum Ausprobieren gehören aber auch Rückschläge.» Die auf den ersten Blick bestechende Idee des «Freileinschweins» liess sich trotz weitgehend erfolgreicher Projektphase nicht realisieren. Mastschweine hätten auf den abgeernteten Leinfeldern als klassische Resteverwerter auch noch den letzten Leinsamen, der durch die Siebe des Mähdreschers gefallen war, verspeisen sollen. Zusätzlich wären die «Freileinschweine» mit den Leinpresschips, dem Abfallprodukt der Ölpresse, gefüttert worden. Vorbild war der berühmte spanische Jamon Iberico. Die Schweine weiden dort unter den Eichen, deren

Freileinschwein

SCHINKENPRODUKTION NACH DEM VORBILD DER SPANISCHEN EICHELSCHWEINE

Eicheln dem Schinken seinen charakteristischen Geschmack verleihen. Die Projektphase lief während zweier Jahre und es wurden mehrere Tonnen Trockenschinken und Trockenwürste produziert und vermarktet. Doch es zeigte sich, dass die beste Qualität nur mit einer hauseigenen Metzgerei und Trocknerei hätte erreicht werden können. «Als Fleischverarbeiter sahen wir uns aber definitiv nicht», erinnert sich Gämperli. So kam der Leinschinken nicht über die Projektphase hinaus.

Ebenso wichtig wie die Neulancierungen von Produkten ist die Weiterentwicklung von eigenen Nischenkulturen. So zum Beispiel bei der Saatgutproduktion des Wiesenfuchsschwanzes, die gleichzeitig eine Nische und fast schon ein Schweizer Monopol darstellt. Seit die Saatzuchtgenossenschaft Grassamen vermehrt, werden auf den Versuchsflächen des Landwirtschaftlichen Zentrums dazu Versuche angelegt, um das Know-how der Anbautechnik stetig zu verbessern. Das Gemeine Rispengras bereitete als «Ungras» in den Wiesenfuchsschwanzfeldern zunehmend grosse Probleme, weil es sich in den Beständen immer stärker ausbreitete und dadurch den Wiesenfuchsschwanz konkurrenzierte und das Erntegut mit seinen Samen verschmutzte. In aufwendigen, mehrjährigen Versuchen wurde mit verschiedenen Schnittdaten und der Anzahl Schnitte experimentiert, bis sich schliesslich die ideale Bewirtschaftung herauskristallisierte: Drei Schnitte und die letzte Schnittnutzung nicht zu spät im Spätsommer war die Schlussfolgerung nach fünfjähriger Versuchstätigkeit.

> Ebenso wichtig wie die Neulancierungen von Produkten ist die Weiterentwicklung von eigenen Nischenkulturen.
>
> **CHRISTOPH GÄMPERLI**

Werner Iten ist Pächter des Mattenhofs und arbeitet oft auch flächenübergreifend im Versuchswesen mit.

Alte Kartoffelsorten und Blaue St. Galler

Manchmal ist sie eine launische Diva

SEITE 28

Nützlinge brauchen Schädlinge

SEITE 32

Blaue St. Galler verzückt blaues Blut

SEITE 35

Die Blaue St. Galler trägt unser Banner

SEITE 38

Manchmal ist sie eine launische Diva

Die Familie Moser in Niederhelfenschwil gehört zu den Pionieren beim Anbau der Blauen St. Galler. Hans Moser zählt zu den grossen Experten, er erkennt Kartoffelkrankheiten wie nur wenige und ist stolz, diese aussergewöhnliche Kartoffel anzubauen.

Aufgrund ihrer dunkelgefärbten Antheren ist die Blüte der Blauen St. Galler unverkennbar.

«Ich bin für Neuerungen zu haben. Neues zu versuchen, ist bei uns eine Familientradition.» Hans Moser lehnt sich am Küchentisch zurück, blickt nachdenklich durch das Fenster auf die Strasse, wo die Hitze langsam zu flirren beginnt. Es ist erst elf Uhr. Aber Hans Moser sagt: «Ich muss bald die Belüftung anstellen. Hohe Luftfeuchtigkeit und Hitze bekommen den Kartoffeln nicht. Wissen Sie, ich mag die Blaue St. Galler. Ich war ein Pflanzer der ersten Stunde. Deshalb weiss ich auch, dass sie manchmal launisch ist. Die Diva unter den Kartoffeln.» Bereits Hans Mosers Vater war Mitglied im Vorstand der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft. «Er hat mich in die Genossenschaft integriert, und ich hoffe, mein Sohn führt diese Familientradition weiter.»

Martha und Hans Moser bauen die Blaue St. Galler schon seit vielen Jahren mit viel Leidenschaft an.

Im Stier, auf keinen Fall im Fisch

Mosers bewirtschaften in Niederhelfenschwil 36 Hektar Land. Auf einer Hektare wachsen die Saatkartoffeln der Blauen St. Galler. Andere Kartoffeln baut er nur in kleinen Mengen an. Oft sind es auch seltene Sorten, für die er Saatgut anbaut. «Sie müssen immer virenfrei sein, denn wir stehen ja am Anfang der Produktionskette. Grössere Flächen mit anderen Kartoffeln zu bebauen, würde deshalb das Risiko einer Ansteckung erhöhen», erklärt Mosers Frau Martha. Deshalb betreiben die Mosers, deren Sohn Beat vor vier Jahren den Hof übernommen hat, Milchwirtschaft, sie produzieren Mostobst von den selten gewordenen Niederhelfenschwiler Beerli-Bäumen, und sie pflanzen Futterweizen und Mais an. Hans Moser erinnert sich an die Anfänge der blauen Kartoffeln. «Es waren zuerst Blaue Schweden, die ich in den 1990er-Jahren anpflanzte. Bereits vor der Zulassung der Blauen St. Galler bekam ich vom Züchter Christoph Gämperli sechs Kartoffeln, um ihren Anbau auszuprobieren. Dann kam ein schlimmes Unwetter und schwemmte alle Knollen davon. Mir war ihr Seltenheitswert bewusst. Ich suchte sie und fand alle und pflanzte sie wieder.»

> «Sie müssen immer virenfrei sein, denn wir stehen ja am Anfang der Produktionskette.»
>
> MARTHA MOSER

Die Bauern erzielen mit dem Anbau von Saatgut seltener Kartoffeln wie jenem der Blauen St. Galler einen guten Preis. Aber hinter dem Anbau stecken auch eine Portion Leidenschaft und Interesse an der Kartoffel. Das fängt schon beim Basispflanzgut an.

Wenn sie Anfang März geliefert werden, dürfen sie noch eine Woche im Keller ruhen. Dann verfolgt die Familie Moser den Wetterbericht genau. Ideal für das Stecken der Kartoffeln sind warmes Wetter und ein trockener Boden. Wenn dann die Gestirne im Sternbild des Stiers, auf keinen Fall im Fisch stehen, ist es ideal. Allerdings muss die Familie Moser schon einige Tage vorher wissen, wann diese idealen Voraussetzungen eintreten. Dann bekommen die Saatkartoffeln im Keller Wärme und Licht. Sie keimen, und wenn diese Keime ein Zentimeter gross und schön grün sind, dann werden sie gepflanzt.

Auch die Feldarbeit ist mit einem beträchtlichen Aufwand verbunden. «Wir mussten unsere Augen auf Krankheiten schulen, damit wir bei einem Befall schnell reagieren können. Das taten wir bei Demonstrationsfeldern,

«Wir mussten unsere Augen auf Krankheiten schulen, damit wir bei einem Befall schnell reagieren können.»

HANS MOSER

Beat Moser führt die Familientradition nicht nur beim Pflanzkartoffelanbau fort – er engagiert sich in der Genossenschaft auch als Revisor.

die absichtlich mit dem Mosaik-Virus, der Krautfäule oder anderen Viren infiziert wurden.» Trotzdem hatten Mosers in den zwölf Jahren, seit sie Saatgut der Blauen St. Galler vermehrten, herbe Rückschläge zu verkraften. Einem guten Jahr wie 2018 mit über zwanzig Tonnen Saatgut stehen schlechte Jahre mit weniger als der Hälfte des Ertrages gegenüber. In feuchtkalten Jahren ist der Ausschuss auch wesentlich höher. Oft ist ein Teil der Kartoffeln dann nur noch Tierfutter. Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft und allen voran Christoph Gämperli und Thomas Niedermann kontrollieren das Saatgut ihrer Produzenten nicht nur auf Viren, sie geben ihnen auch Tipps und stehen ihnen in schwierigen Phasen bei. Das gibt den Produzenten auch Sicherheit. Hans Moser: «Ich baute die Blaue St. Galler mit Herzblut an. Ich war stolz, das Saatgut für eine so aussergewöhnliche Kartoffel zu produzieren. Ich glaube, es ist bei meinem Sohn auch so.»

Die Blaue St. Galler ist heute auf dem Markt etabliert und in der Schweiz und Teilen Europas als Pflanz- und Speisekartoffel oder als verarbeitete Produkte erhältlich.

Nützlinge brauchen Schädlinge

Sepp Sennhauser ist ein Ökopionier. Dank seiner intensiven Auseinandersetzung mit den Pflanzen und dem Boden weiss er bestens Bescheid, wie man Kartoffeln ohne Spritzmittel zur Reife bringt. Für die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft produziert er Saatgut.

Sie sehen aus wie übergrosse Heidelbeeren, doch es sind kleine Knollen der Sorte Blaue St. Galler, der Kartoffel mit dem spektakulären Lila als Markenzeichen. Wie bei einer Heidelbeere fliesst nach einem Schnitt durch die Frucht blaue Farbe über den Zeigefinger von Sepp Sennhauser. Es handelt sich um einen natürlichen Pflanzen- und Farbstoff, Anthocyan, dem eine gesundheitsfördernde Wirkung zugeschrieben wird. Sepp Sennhauser übernahm 1991 mit seiner Frau Erika den elterlichen Hof in Rossrüti. «Ich bebaue mein Feld naturnah und ohne chemische Hilfsmittel. Ich stärke das Immunsystem der Pflanzen, damit sie Schädlingen gewachsen sind. Ich bekämpfe die Schädlinge aber nicht um jeden Preis. Denn wenn es sie nicht mehr gibt, habe ich auch keine Nützlinge.» Auch bei der Tierhaltung unternimmt Sepp Sennhauser alles, damit sich die Tiere wohl fühlen. Dieses lebensbejahende Prinzip der Landwirtschaft ist eigentlich nicht spektakulär. Und trotzdem bewirtschaften nur etwa 250 Bauern in der Schweiz ihre Höfe biologisch-dynamisch nach den Regeln der Anthroposophie. Für Sepp Sennhauser bedeutet dies: Das Verhalten der Natur nicht aufgrund der Gebrauchsanweisung von Spritzmitteln ablesen, sondern beinahe täglich über die Äcker gehen, sich bücken, die Blätter der Kartoffeln genau anschauen, ob sie noch gesund sind, die Erde in die Hand nehmen, die Lockerheit prüfen, das Aufkommen der Bodenlebewesen studieren und nach dem Ergebnis überlegen, ob nun Pflanzenstärkung angesagt ist oder ob ein Gleichgewicht besteht. Das ist gegeben, wenn Protagonisten und Antagonisten sich die Waage halten. «Ich weiss heute, dass es sich lohnt, bei einem Schädlingsbefall die Nerven zu bewahren, die Pflanzen zu stärken und zu warten, dass auch ihre Gegner, also die Population der Nützlinge, zunehmen», erklärt Sepp Sennhauser.

> «Ich bebaue mein Feld naturnah und ohne chemische Hilfsmittel.»
>
> SEPP SENNHAUSER

Suche nach Alternativen

Eine der Stärkungsmöglichkeiten ist die Anwendung eines Hornkieselpräparates. Um es wirksam zu machen, wird ein Kuhhorn mit einem zermahlenen Bergkristall gefüllt und einen Winter lang im Garten vergraben. Was ein wenig geheimnisvoll klingt, wurde in Vergleichsstudien erfolgreich auf seine Wirksamkeit überprüft. Wäre Sepp Sennhauser ein herkömmlicher Biobauer, dürfte er beispielsweise Kupfermittel gegen die Krautfäulepilze spritzen. «Das mache ich nicht, denn auch Kupfer belastet die Umwelt, selbst wenn die Mittel sehr stark verdünnt sind.» Der Vater von fünf Kindern begann mit seiner Frau Erika 1996 seinen Hof auf biologische Produktion umzustellen. Das brauchte eine gewisse Vorlaufzeit, und 8 Jahre später wagte er den Schritt zur biologisch-dynamischen Landwirtschaft. Der Auslöser waren 2003 ein Befall der Kartoffeln mit Krautfäulepilzen und die Empfehlung, Kupfer zu spritzen. «Das widerstrebte mir und ich suchte nach Alternativen. Den Boden

> **Biologisch-dynamisch**
>
> BEWIRTSCHAFTUNGSFORM NACH DEN REGELN DER ANTHROPOSOPHIE

Sepp Sennhauser pflegt seine Flächen möglichst naturnah.

Anthocyane sind für die Blaufärbung der Blauen St. Galler verantwortlich.

14 alte Sorten

BAUT SEPP SENNHAUSER AUF SEINEM KARTOFFELACKER AN.

bestmöglich bearbeiten und die Pflanze stärken war dann die Lösung.» In Rossrüti SG ist er einer von zwei biodynamischen Bauern, also ein Exot. Das Gelände um den Hof fällt leicht ab, der Boden ist locker, Staunässe ist in diesem Feld kein Problem. Auf dem rund eine Hektare grossen Acker wachsen im Auftrag der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft 14 Kartoffelsorten. Dominant sind die Pflanzen der Blauen St. Galler. Bereits die Blätter sind entlang der Skelettstruktur bläulich gefärbt. Darüber hinaus pflanzt Sennhauser Sorten an mit exotischen Namen wie Blauschalige Bristen, Blaue Schweden, Highland Burgundy Red, King Edward, Lilaschalige Uetendorf, Weisse Lötschentaler, Röseler, Weltwunder oder Ackersegen. Aus allen diesen Sorten produziert er Saatgut, das dann von der Saatzuchtgenossenschaft an die Organisation Pro Specie Rara verkauft wird. Sepp Sennhauser ist offen und interessiert, Neues zu pflanzen. Aber immer unter biologisch-dynamischen Bedingungen. Und diesen Ratschlag will er auch künftigen Generationen weitergeben. «Ich spritze nur, was ich auch trinken könnte.» Und dann hat er noch einen Tipp an die Gärtner: «Nach dem Regen sollte man nie den nassen Boden bearbeiten. Die Geduld, bis er trocken ist, zahlt sich aus!»

Blaue St. Galler verzückt blaues Blut

Das Restaurant Schlössli in St. Gallen ist bekannt für regionale Spezialitäten, für handwerkliche Sorgfalt und die Verwendung alter Sorten und Rassen. Ambros Wirths Küche entspricht dem, was andernorts als Slow Food präsentiert wird. Eine kulinarische Reise durch die Region und die Jahrhunderte lohnt sich.

Ambros Wirth denkt schnell, spricht schnell, und er versprüht die Unruhe des Kreativen. Creare im Sinne von Schaffen und Hervorbringen umschreibt seine Arbeit in der Küche am besten. Der Wirt des St. Galler Restaurants Schlössli, ausgezeichnet mit 14 Gault-Millau-Punkten, sorgt wie kaum ein anderer für die Rehabilitierung längst vergessener Sorten in der modernen Küche. Alte Getreide wie Emmer und Einkorn kennt und verwendet er ebenso wie Helfenschwiler Beeriäpfel. Er macht aus Heublumen einen Sud und verwandelt ihn in eine köstliche Heusuppe. Dabei gilt

> «Wir wollen beste Qualität bieten, den Kaviarstatus bewahren, aber nicht mit Kaviar, sondern mit regionalen Entdeckungen.»
>
> **AMBROS WIRTH**

für ihn: «Wir wollen beste Qualität bieten, den Kaviarstatus bewahren, aber nicht mit Kaviar, sondern mit regionalen Entdeckungen.» Ribelmaisknödel mit Mirabellenfüllung ist ein Beispiel, das die Ausrichtung auf traditionelle, regionale Produkte, aber

1 Tonne

BLAUE ST. GALLER VERKOCHT AMBROS WIRTH PRO JAHR.

auf neue Weise verarbeitet, anschaulich illustriert. Dabei unterscheidet Wirth regionale Produkte, die doch schon in so grossen Mengen produziert werden, dass sie schon beim Grossverteiler verkauft werden können, von wirklichen Trouvaillen. «Sonst sind sie für unsere Gäste keine Entdeckung mehr.» Besondere Entdeckungen sind etwa der Niederstetter Heumilchkäse oder aber das mit Sellerie und anderem Gemüse angereicherte Kartoffelpüree aus Blauen St. Gallern. «Blaue Kartoffeln für blaues Blut» war vor einigen Jahren der furiose Auftakt dieser Speise im «Schlössli», als der norwegische König zu Gast war und die Kombination von blaublütigem Adel und blaufarbener Kartoffel den gelungenen Titel hervorbrachte. Rund eineinhalb Tonnen Blaue St. Galler verkocht Ambros Wirth und nicht wenig davon landet in Chips, im Salat, im Stock oder als Suppe in erlesenen Mägen – auch wegen der geographischen Nähe des Amtssitzes – Mitglieder der St. Galler Regierung. Für Ambros Wirth ist klar: «Ich will meinen Gästen einen Mehrwert bieten. Ich möchte ihnen neue Geschmäcker zu kosten geben, die vielleicht ganz alt, aber vergessen sind. Ich suche nach seltenen Früchten und Gemüse. Was ich interessant finde, bringen wir oft mit viel Handarbeit auf den Teller.» Dies bestätigt die Küchenchefin Corina Wirth, die Nichte des Restaurantbesitzers. Die 27-Jährige war vor zwei Jahren die jüngste Küchenchefin des Landes, die gleichzeitig auch zur besten Lehrmeisterin des Jahres nominiert wurde. Sie verinnerlicht Ambros Wirths Credo und sucht nach neuen Geschmäckern, die sie oft in alten Sorten findet. Manchmal orientiert sich die «Schlössli»-Küche auch an sehr alten Rezepten, wie sie früher im Kloster verwendet wurden. Selbstverständlich haben

«Die Produkte der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft passen gut in mein Restaurant, weil sie meiner Philosophie entsprechen. Sie sind regional und von höchster Qualität.»

AMBROS WIRTH

Früchte wie Mispeln oder Mirabellen in der «Schlössli»-Küche längst wieder Eingang gefunden. Dauerhaft beliebt sind die Blaue St. Galler. «Sie bringt einfach eine sensationelle Farbe auf den Teller», erklärt Ambros Wirth. «Viele Gäste kommen, um bei uns ein Gericht mit dieser Kartoffel zu probieren.» Die Köche müssen darauf achten, dass die Farben nicht verblassen. Für die Suppe oder den Salat dämpft Corina Wirth die Kartoffeln zwar vorher, verarbeitet sie aber erst nach einer Bestellung weiter. Viele Gerichte, vor allem Salate, Frischkäse und andere Vorspeisen, veredelt Corina Wirth mit St. Galler Ölen. Sie sind in einer Vitrine vor der Gaststube, aber auch in der Gaststube sichtbar. «Die Produkte der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft passen gut in mein Restaurant, weil sie meiner Philosophie entsprechen. Sie sind regional und von höchster Qualität», erklärt Ambros Wirth und fährt fort: «Ihr teilweise eigenwilliger Geschmack wie jener des Leindotteröls fordert mich heraus, und ich habe einen Frischkäse gefunden, mit dem es wunderbar harmoniert.» Für Ambros Wirth ist klar: «Ob meine Gäste nun Kofi Annan oder Rösli Gschwend heissen: Alle sollen die Erfahrung eines besonderen Geschmackserlebnisses haben dürfen, das sie woanders nicht bekommen.»

Fast schon legendär: In der «Schlössli»-Küche werden Süppli von der Blauen St. Galler zusammen mit dem Kartoffelschnäpsli, dem Kartoffelküchlein und einem knusprigen Rauchspeck serviert.

Die Blaue St. Galler trägt unser Banner

Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft arbeitet schon seit zwanzig Jahren mit der Erhaltungsorganisation Pro Specie Rara. Die in Flawil gezüchtete Blaue St. Galler gehört zu den Werbeträgern der Idee von Pro Specie Rara. Sie weckt das Interesse der Konsumentinnen und Konsumenten für spezielle Gemüse- und Früchtesorten.

Béla Bartha ist der Geschäftsführer der Stiftung Pro Specie Rara, die sich für den Erhalt des kulturhistorischen Erbes von Kulturpflanzen und Nutztieren einsetzt.

Pro Specie Rara leistet einen wichtigen Beitrag zum Erhalt alter Rassen und Sorten. Dazu gehören neben Haustierrassen auch Ackerkulturen, Früchte, Gemüse und Zierpflanzen. Ein wichtiger Teil des Portfolios der schweizerischen Organisation sind Kartoffeln. Neben 100 alten Kartoffelsorten sticht eine besonders hervor: Die Blaue St. Galler. Die in Flawil von Christoph Gämperli durch geschicktes Kreuzen gezüchtete Blaue St. Galler ist dabei der «Bestseller». «Solche Produkte haben gute Marktchancen. Die blaue Kartoffel ist attraktiv. Sie verleitet Köche zu neuen Kreationen», erklärt Béla Bartha, der Geschäftsführer der Stiftung Pro Specie Rara. Ein wenig ist Pro Specie Rara bei der Blauen St. Galler von seinen Prinzipien abgerückt, nur alte Sorten ins Sortiment zu nehmen. Sie ist genau genommen eine Neuzüchtung. Als Mutterpflanze diente die «Blaue Schweden», eine alte Pro-Specie-Rara-Sorte. Das Problem bei der Blauen Schweden: «Sie verliert beim Kochen zu viel Farbe. Zum Schluss wirkt sie nur noch gräulich, aber nicht mehr appetitlich», erklärt Bartha.

Die Blaue St. Galler ist eine neue Sorte, die aus alten Sorten gekreuzt wurde.

Bei der Blauen St. Galler bleibt das Blau-Violett beim Kochen, Braten und Frittieren erhalten. Um das tiefe Blau der St. Galler zu demonstrieren, zerschneidet Bartha eine Pflanzkartoffel. Bartha steht vor dem Haupteingang der Stiftung inmitten der Merian-Gärten in Basel. Sonnenstrahlen erfassen die Schnittfläche und lassen sie gleich einem Saphir aufleuchten.

Die Pro-Specie-Rara-Sorte Blaue Bristen blüht wie viele alte Kartoffelsorten ausgesprochen intensiv.

Tragfähiges Netzwerk

Pro Specie Rara züchtet und produziert selber nur im beschränkten Umfang Saatgut. Wichtiger ist die Zusammenarbeit innerhalb des Netzwerkes, das Züchtungs- und Vermehrungsarbeit übernehmen kann. Dazu gehört auch die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft, mit der schon eine über zwanzig Jahre andauernde Zusammenarbeit besteht. Am Anfang ging es darum, die von Pro Specie Rara angebotenen Kartoffelsorten vollständig von Viren zu befreien. Das ist im grossen Stil sehr aufwändig. Denn Béla Bartha erklärt: «Kartoffeln sind für Viren ein ideales Nährmedium. Ist das Virus einmal im Saatgut drin, dann wird es über die weiteren Saatgutgenerationen weitergeschleppt und wird schliesslich über die Blattläuse in sämtliche Pflanzen übertragen. Ein Virenbefall schwächt die Pflanzen. Das führt zu Ernteeinbussen.» Deshalb müssen die ersten Kartoffelgenerationen einer Kartoffelvermehrung garantiert virenfrei sein. Die Basis hierzu bilden streng selektionierte und untersuchte Kartoffeln, die unter Hors-Sol-Bedingungen und Insektenschutznetzen mehrmals vermehrt wurden. Mit der Erhaltungszucht hat sich Pro Specie Rara einen Namen gemacht. Das führt dazu, dass sie immer wieder Früchte oder Gemüse zur Bestimmung zugeschickt bekommt. Bei Kartoffeln kann dies knifflig werden. Die Knollen gleichen sich und manchmal die Pflanzen auch. Dann kann auch eine DNA-Analyse notwendig werden, um sicherzugehen, dass nicht Kartoffeln mit verschiedenen Namen im Prinzip die gleiche Sorte sind.

Der Kartoffelschaugarten des Landwirtschaftlichen Zentrums Flawil beinhaltet mehr als 100 Kartoffelsorten.

Beste Werbung

Pro Specie Rara ist beim Grossverteiler Coop mit über 40 Produkten vertreten. Die Blaue St. Galler ist mit einem Gesamtverkauf von etwa 30 Tonnen das Zugpferd. Die Kartoffeln sind so beliebt, dass sie auch offen verkauft werden. «Für uns ist diese Präsenz ideal, um unser Anliegen bekanntzumachen. Die Menschen sehen das Logo bei den Kartoffeln, sehen es dann anderswo vielleicht bei den Küttiger Rüebli oder einer weiss-violetten Chioggia-Rande und interessieren sich für dieses spezielle Gemüse. Die Blaue St. Galler trägt unser Banner», erklärt Bartha. Andere Kartoffeln wie die Parli konnten nicht reüssieren – trotz ihres nussigen, maroniartigen Geschmacks. Die Parli ist zwar sehr trocken, aber zerfällt trotz ihrer etwas mehligen Konsistenz nicht. Sie passt in kein gängiges Kartoffelschema. Ausserdem hat sie tiefe Augen, sodass viel weggeschnitten werden muss, wenn sie vor dem Kochen geschält wird. Dies

30 Tonnen

GESAMTVERKAUF DER BLAUEN ST. GALLER BEI COOP

illustriert ein häufiges Problem alter Sorten: Sie sind eigenwillig, haben Charakter und entsprechen nicht den gängigen Vorstellungen von schnell verarbeitbaren, leicht kochbaren und relativ geschmacksneutralen Kartoffeln oder Gemüse. Während die Vermehrung der meisten Pro-Specie-Rara-Gemüse im Netzwerk mit über 600 Aktiven und Sortenbetreuern geschieht, werden die Kartoffeln unter professionellen Bedingungen bei den Erhaltungszüchtern in Flawil oder bei Agroscope in Changins vermehrt. Das ist wegen der Krankheitsanfälligkeit der Kartoffel nötig – zumal die phytosanitären Vorschriften des Bundes laufend verschärft werden. Nur wer gesetzeskonform produziert, kann seine Produkte auch auf dem Markt anbieten. Trotz der behördlichen Auflagen geht bei den Kartoffeln die Entwicklung weiter. Die Blaue St. Galler könnte schon bald einen roten Bruder bekommen.

Sorten wie Weltwunder, Ackersegen und Kaiserkrone wurden schon 1943 auf dem Gutsbetrieb der Landwirtschaftlichen Schule Flawil vermehrt. Dank der Stiftung Pro Specie Rara wurden diese Sorten bis heute erhalten.

Alte Kartoffelsorten und Blaue St. Galler

2019

Die Mitglieder der Saatzuchtgenossenschaft vermehren Blaue St. Galler und Nischensorten wie Kaiserkrone, Ackersegen, Weltwunder und Parli.

2017

Nun produziert auch Zweifel Pommy Chips AG nebst der BINA Chips aus der Blauen St. Galler.

2010

Die Verarbeitungskartoffeln der Blauen St. Galler werden schweizweit produziert. Die Saatzuchtgenossenschaft konzentriert sich auf die Pflanzgutproduktion der Blauen St. Galler und den regionalen Absatzkanal von Speisekartoffeln.

2007

Die Blaue St. Galler wird erstmals von der BINA (Bischofszell Nahrungsmittel AG) zu Kartoffelchips «Blue Chips» verarbeitet und von der Migros und Spar vermarktet.

2005

Die Saatzuchtgenossenschaft baut die traditionellen Bergkartoffeln Parli und «Acht-Wochen-Nüdeli» im Bündner Berggebiet an.

2004

Die Blaue St. Galler erhält den Sortenschutz und kann von den Mitgliedern der Genossenschaft exklusiv für die Schweiz vermehrt werden.

2003

Von nun an werden Pro-Specie-Rara-Kartoffeln für Coop angebaut.

2002

Die Saatzuchtgenossenschaft kann an der Landesausstelllung Expo.02 das Restaurant im Pavillon von Coop mit blaufleischigen Kartoffeln beliefern. Fortan werden die blaufleischigen Kartoffeln in der Schweiz salonfähig.

1999

Die Mitglieder der Saatzuchtgenossenschaft bauen erstmals alte Landsorten der Organisation Pro Specie Rara an.

1996

Christoph Gämperli experimentiert in seinem Hausgarten mit alten blaufleischigen Sorten. Aus einer Kreuzung entsteht die «Blaue St.Galler».

1995

Alte virenbefreite Kartoffelsorten werden erstmals in Flawil angebaut und für Pro Specie Rara vermehrt.

1986

Die Organisation Pro Specie Rara sucht die letzten verbliebenen alten Kartoffelsorten in der Schweiz.

ab 1960

Die Anzahl der Vermehrer und die Kartoffelmenge sinken markant.

1940

Während dem 2. Weltkrieg werden von der Saatzuchtgenossenschaft jährlich über 1000 Tonnen Pflanzkartoffeln von insgesamt 140 Pflanzgutvermehrern produziert, die in 12 Pflanzergruppen organisiert sind.

Kaltgepresstes, extra natives St. Galler Öl

Einwandfreie Rohstoffe
sind unser Erfolgsgarant

SEITE 46

Italiener wissen,
was gut ist

SEITE 54

St. Galler Öle verkörpern,
was ich zum Kochen brauche

SEITE 58

Ich probierte es
und freute mich!

SEITE 62

In diesem Produkt
steckt Sorgfalt

SEITE 64

KALTGEPRESSTES, EXTRA NATIVES ST. GALLER ÖL

Einwandfreie Rohstoffe sind unser Erfolgsgarant

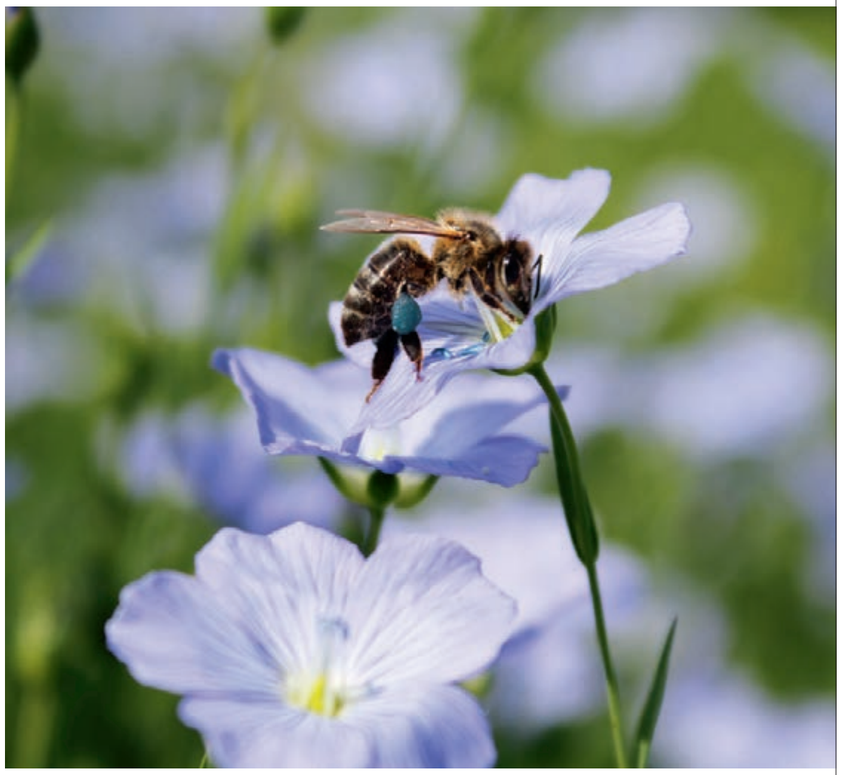
Leo Brändle, Bruno Schellenbaum und Dimi Savencov widmen sich dem St. Galler Öl. Sie haben in den letzten 10 Jahren an der Erfolgsgeschichte der kaltgepressten Qualitätsöle kräftig mitgeschrieben.

Leo Brändle blickt versonnen in die goldene Farbe des Leinöls. Dann schnuppert er ein wenig daran, taucht den Löffel ein und führt ihn in den Mund. «Es gibt kein gesünderes Öl als dieses Leinöl.» Bei den Attributen qualitativ hochstehend, regional und nachhaltig stellt die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft in Flawil alle

Leinöl

EINES DER GESÜNDESTEN ÖLE

Öle, die sie produziert, an oberste Stelle. Und gesund sind sie ebenfalls alle. Sämtliche Lieferanten von Raps, Sonnenblumen, Leinsamen & Co. stammen aus den Kantonen St. Gallen und Thurgau. Dabei ist St. Galler Öl immer frisch. «Da wir voll auf Regionalität setzen, ist die Anbauplanung entscheidend. Wenn wir von einer Ölsaat zu wenig haben, können wir uns nicht einfach auf dem Weltmarkt damit eindecken», erklärt Leo Brändle. Ausser Kürbiskernöl, das auswärts bei einem



Leo Brändle kümmert sich vorwiegend um den Verkauf der Öle.

Partner gepresst wird, produziert die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft die Öle selber, und zwar mit Rohstoffen aus der Region. Bevor sie frisches Öl pressen, beproben die Pressmeister die Samen auf ihre Keimfähigkeit. Leo Brändle: «Über 97 Prozent der Samen müssen keimen.» Dann sind die Sinnesorgane gefordert: «Welche Aromen dringen in die Nase, wenn der Deckel eines geschlossenen Samenbehälters geöffnet wird? Erkenne ich Aromen, wie es sein sollte, oder werden meine Riechorgane von einem strohigen, moderigen Geruch belästigt? Auch Öle beleben die Riechorgane. Kommen die Barriquearomen beim Baumnussöl und intensiv nussige Noten beim Nusskernöl zur Geltung, weil sie ohne Schale gepresst wurden? Schmeckt das Öl frisch und saatig?» So wie ein gelegentlicher Misston zu einem Livekonzert gehört, kann bei einem kaltgepressten Öl – und dies sind alle Öle der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft – auch mal ein unpassender Geruch dabei sein. «Nur die Musikkonserve ist fehlerfrei, aber vielleicht auch weniger interessant.

> «Da wir voll auf Regionalität setzen, ist die Anbauplanung entscheidend. Wenn wir von einer Ölsaat zu wenig haben, können wir uns nicht einfach auf dem Weltmarkt damit eindecken.»
>
> LEO BRÄNDLE

Wie raffiniertes Öl, das mit chemischen und physikalischen Prozessen aufbereitet werden muss, damit es überhaupt geniessbar wird.» Ein aufwändig hergestelltes Öl ist beispielsweise jenes aus Traubenkernen. Um genug Traubenkerne zu bekommen, musste die Saatzuchtgenossenschaft sehr viele Weinbauern im Rheintal als Lieferanten gewinnen. Die Kerne von einer Hektare Trauben geben nur zwischen acht und zehn Liter Öl. Die Traubenkerne müssen aus dem getrockneten Trester gereinigt und anschliessend sofort gepresst werden. Besondere Öle sind jene aus Hanf und Mohn. Beide Öle brillieren nicht durch bewusstseinserweiternde Eigenschaften, sondern durch mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Sehr schonend und langsam pressen ist der beste Garant, dass auch alle erwünschten Inhaltstoffe ins Öl fliessen. Die

Auszeichnung des Prix d'Excellence für das Haselnussöl als bestes Regionalprodukt der Schweiz im Jahr 2017 ist der beste Beweis, alles richtig zu machen. Dazu gehören der schonende Umgang mit dem Rohstoff, die sanfte Pressung der Samen, damit möglichst viele Inhaltsstoffe ins Öl übergehen. Man riecht mehr, als man es sieht, wenn goldenes Haselnussöl in den Behälter tröpfelt. Bruno Schellenbaum und Dimi Savencov sind die Pressmeister. Sie sorgen dafür, dass die Qualität stimmt.

Erfolgsgarant

EINWANDFREIE ROHSTOFFE UND SEHR SCHONEND SOWIE LANGSAM PRESSEN

Saisonal helfen bis zu 25 Teilzeitangestellte bei der Saatzuchtgenossenschaft mit. «Ich finde die Ölproduktion spannend. Wir tüfteln gerne, manchmal tagelang. Es geht um die ideale Einstellung beim Pressen. Das hat Auswirkungen auf den Geschmack. Wir haben unsere Sensorik geschärft», erklärt Pressmeister Bruno Schellenbaum. Und sein Kollege Dimi Savencov ergänzt: «Oft geht es um kleinste Details, die aber eine grosse Auswirkung haben.» Je nach Öl, das gerade gepresst werden soll, müssen die beiden Pressmeister die Maschinen anders einstellen oder manchmal auch umbauen. Das ist zwar aufwändig, bietet aber die Chance, jedes einzelne Bauteil zu kontrollieren und zu reinigen. Diese Langsamkeit auch bei der Produktion verkörpert im besten Sinne die Idee, wie sie von Slow Food vertreten wird.

Bruno Schellenbaum zeigt die Presschips. Sie werden von den Landwirten als proteinreiches Futtermittel geschätzt.

Es hat sich bei Gross und Klein herumgesprochen: In Flawil können Baumnüsse zur Ölproduktion abgegeben werden.

Bestes Saatgut als Grundlage

Der Produktionsraum in Flawil ist kleiner, als sich dies ein Laie vorstellen würde. Trotzdem gibt es hier acht Pressen. Im 200 Meter entfernten alten Trieurgebäude steht eine Reinigungsanlage, mehrere Trocknungsanlagen und ein Fliehkraftschäler. Diese Maschine löst die Schalen von den Sonnenblumenkernen. Ein Grossteil der Ölsamen wird zuerst in der Getreideannahmestelle in Niederuzwil gereinigt und getrocknet und in der Samenanlage im Silo Wil kühl und trocken zwischengelagert. Die handelsunüblichen Ölsamen wie Mohn, Leindotter, Hanf, Haselnüsse, Baumnüsse und Traubenkerne werden in Flawil in einer eigens eingerichteten Trocknungs- und Reinigungsanlage für die Ölherstellung aufbereitet. Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft produziert keine grossen Ölmengen auf Vorrat. Damit die gesunden Nährstoffe in vollem Umfang vorhanden sind und die Fettsäuren sich nicht verändern, muss Öl relativ frisch konsumiert werden. Umgekehrt heisst dies für die Pressmeister nur so viel produzieren, wie auf dem Markt nachgefragt wird. Die meisten Lieferanten stammen aus der Region. Dabei knüpft die Genossenschaft auch an alte Traditionen an, beispielsweise beim Leinenanbau.

Nach dem Abfüllen sollen die Flaschen möglichst zeitnah in den Verkauf gelangen.

Der Reichtum der Stadt St. Gallen stammt vorwiegend aus dem jahrhundertealten Leintuchhandel. Der Lein oder sein Synonym Flachs wurde vor den Toren der Stadt angebaut. Doch Flachs wurde in der Ostschweiz seit über 150 Jahren nicht mehr angebaut, weil die Baumwolle dem textilen Rohstoff der Rang abgelaufen hat. Nun müssen die Bauern das Know-how für den Anbau wieder erarbeiten. Doch egal ob sie Leinen, Mohn, Raps oder sonst etwas für die Ölproduktion anbauen: Sie werden von der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft und dem Landw. Zentrum Flawil eng begleitet und beraten. Leo Brändle sagt: «Einwandfreie Rohstoffe sind unser Erfolgsgarant.» Der Anbau der Ölsaaten ist für die Bauern interessant. Der höhere Ertrag ist aber mit einem grösseren Aufwand und strengen Qualitätsvorgaben verbunden. Sie müssen die Felder häufig kontrollieren und Unkraut oft von Hand eliminieren. Wichtig ist auch, dass die geernteten Samen sofort nach der Ernte getrocknet werden. Dies erfordert für die Landwirte meist einen Mehraufwand. Auf der anderen Seite erhalten sie dafür einen höheren Preis und nach der Ölpressung können sie in Flawil die eiweissreichen Presschips abholen, die bestes Tierfutter sind.

Dimi Savencov präsentiert eine Keimprobe des Rapssamens. Nur keimfähiger Samen wird zu St. Galler Öl verpresst.

Das Haselnussöl wurde im Jahr 2017 mit dem Prix d'Excellence ausgezeichnet.

Schonende Pressung

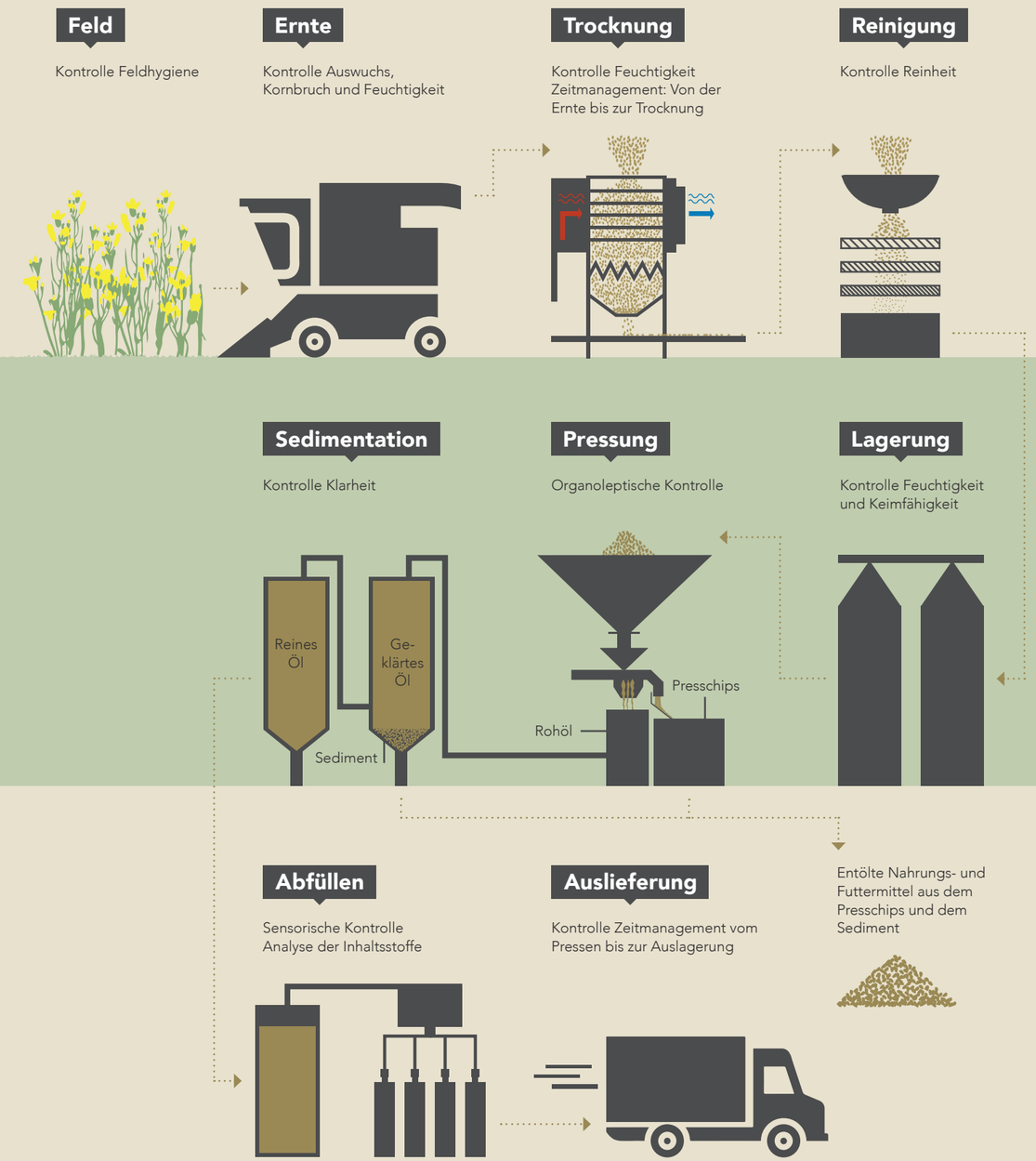
Zwischen den Anfängen der Ölproduktion und heute liegen zwar erfolgreiche, aber auch arbeitsreiche Jahre: Degustationen in Läden, Messebesuche, zahlreiche Treffen mit Einkaufsverantwortlichen bei Grossverteilern, Teilnahme an Wettbewerben und Öffentlichkeitsarbeit. Angefangen hatte die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft vor zwölf Jahren mit drei Ölen. Seither sind jedes Jahr weitere Öle hinzugekommen. Heute verkauft die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft Leinöl, Leindotteröl, Hanföl, Walnussöl, Rapsöl, Nussöl, Mohnöl, Traubenkernöl, Kürbiskernöl, Sojaöl und Sonnenblumenöl. Doch die Genossenschaft macht weitere Versuche, um das Angebot zu erweitern. Bei der Frage, welches das nächste Öl sein werde, setzen Leo Brändle, Bruno Schellenbaum und Dimi Savencov ein Pokerface auf und lassen sich nicht in die Karten schauen. Nur so viel sagt einer: «Es werden immer absolute Topöle sein. Darunter produzieren wir nichts.»

8 Pressen

EINE REINIGUNGSANLAGE, MEHRERE TROCKNUNGSANLAGEN UND EIN FLIEHKRAFTSCHÄLER GEHÖREN ZUR INFRASTRUKTUR.

Der Weg vom Samen zum St. Galler Öl

Ohne Kontrolle geht gar nichts



KALTGEPRESSTES, EXTRA NATIVES ST. GALLER ÖL

Italiener wissen, was gut ist

Zeno und Hanna Stadler produzieren schon seit vielen Jahren Ölsamen. Als Landwirte finden sie den Anbau von Saatgut nicht nur interessant, ihre Tiere freuen sich jeweils auf die eiweissreichen Presschips. Hanna Stadler verkauft zudem die Öle auf Märkten. Sie erfreuen sich wachsender Beliebtheit.

Zur Ölsamenproduktion wird Schafmohn (Papaver somniferum) angebaut.

Die Mohnkapseln wiegen sanft im Wind, vereinzelt blühen noch Pflanzen: in auffallendem Rot, wie man es nur bei dieser Pflanze sieht, und in einem Purpur, das jedem Kardinal gut anstünde. Zeno und Hanna Stadler zeigen stolz auf ein unübersehbares Schild, das für St. Galler Öl wirbt. Die Luft durchdringt gleichmässiges Rauschen. Es kommt von der nahen Autobahn. «Der blühende Mohn ist der beste Werbeträger für uns», erklärt Hanna Stadler. Und ihr Mann fährt fort: «Dann vergeht kaum eine Viertelstunde, ohne dass ein Auto näherkommt und auf dem Feldweg vorfährt. Die Pflanzung ist ein begehrtes Fotosujet.» Vor allem wenn nebenan noch Leinen im hellen Blau aufleuchtet und erst recht zu einer «Fahrt ins Blaue» einlädt, wie man früher sagte, als die halbe Ostschweiz für die Textilindustrie unter Leinenblüten begraben lag. «Natürlich gibt es auch manchmal Leute, die mit dem Mohn anderes im Sinn haben, als ihn zu fotografieren. Aber es hält sich in Grenzen», erklärt Zeno Stadler. Die

Hanna und Zeno Stadler in ihrem abreifenden Mohnfeld in Bronschhofen.

Bauern haben ihren Hof ausserhalb von Wil an der Strasse Richtung Münchwilen. Auch wenn er 50 Kühe hat, schlägt Zeno Stadlers Herz für den Ackerbau, besonders aber für Ölsaat. Das wurde ihm schon während seiner Lehre im Berner Mittelland klar. «Je grösser meine Flexibilität beim Anbau ist, je genauer die Kenntnisse über die benötigten Nährstoffe der Pflanz- und Ölsorten ist, desto präziser kann ich die Anbauflächen jedes Jahr wechseln und gleichzeitig den Boden schonen.» Zu erwähnen ist auch, dass dies Düngemittel und allenfalls sogar Pflanzenschutzmittel spart, ein gesünderes Öl und vor allem auch besseres Tierfutter gibt. «Ich bin stolz darauf, dass wir hier einen Kreislauf geschaffen haben und alles verwerten können. Also auch die Resten, die bei der Ölpressung übrig bleiben.» Futterrüben, Mais, Gerste, Braugerste für die Brauerei Schützengarten, Mohn, Leinen, Leindotter, Kürbis und Grassamenvermehrung – dies ist im Moment die beeindruckende Liste, die in Stadlers Fruchtfolgesystem eingebunden ist. Hinzu kommen manchmal auch noch andere Pflanzen. Auch Kräuter wie Salbei sind darunter.

«Der blühende Mohn ist der beste Werbeträger für uns. Die Pflanzung ist ein begehrtes Fotosujet.»

ZENO STADLER

Die Ostschweiz hat einiges zu bieten

Zeno Stadler und seine Frau sind schon lange mit der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft verbunden. Angefangen hatte es mit der Bepflanzung von englischem Raigras, das eine gute Futterpflanze ist. Für die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft produzierte er jedoch Samen. Als Christoph Gämperli vor rund 15 Jahren nach neuen Absatznischen suchte und die Idee hatte, hochwertige Öle zu produzieren, mussten die Stadlers nicht lange überlegen. «Ölsaat interessierte mich und der Zeitpunkt schien günstig», erinnert sich Zeno Stadler. Zwei sich verstärkende Trends trafen zusammen. Einerseits kehrten lokale Spezialitäten auf den Tisch zurück und «Hergestellt in der Region» war mehr als nur eine Phrase. Anderseits verbesserte sich der Ruf vor allem von kaltgepressten Ölen. Die Zeiten, als Fett oder Öl verpönt waren und allenfalls Margarine light aufgetischt wurde, waren vorbei. Edle, kostbare Olivenöle wiesen den Weg. «Auch die Ostschweiz hat einiges zu bieten. Beispielsweise Leinen-, Kürbis- oder eben Mohnöl.» Hanna Stadler verkauft regelmässig auf dem Wiler Wochenmarkt die Öle. «Am Anfang vor zwölf Jahren hatte ich jede Flasche Öl zum Degustieren offen. Einheimisches Öl war unbekannt. Jetzt habe ich viele Stammkunden. Sie müssen nicht mehr probieren.» Dann fährt die Bäuerin fort: «Nur Touristen wie kürzlich ein Italiener wollen zuerst probieren. Dann tröpfle ich Öl auf ein Stück Brot. Dabei entfalten sich alle Aromastoffe auf herrliche Weise. Das überzeugte den Südländer. Er kaufte nicht nur eines, sondern gleich mehrere Öle. Das ist für mich ein Kompliment. Italiener wissen, was gut ist.» Auf dem Markt hat Hanna Stadler immer alle Ölsorten dabei, also auch solche, die nicht aus dem Eigenbau stammen. Aber auch Essig oder in Leinöl eingelegter Frischkäse – kurz kulinarische Preziosen, wie sie heute beliebt sind. Der Frankenertrag einer Ölsaat ist deutlich höher als beispielsweise bei Weizen. Aber sie sorgt auch für mehr Arbeit. Wenn wie beim Öllein viel Licht auf den Boden fällt, wächst das Unkraut schneller. Dies gehört zu den Erfahrungen, die die Stadlers und ihre Kollegen beim erstmaligen Anbau machen mussten. Ganz ohne Pflanzenschutzmittel kommt Stadler nicht aus. Dennoch ist viel Handarbeit im Spiel – vor allem bei der Bekämpfung von Unkraut. Bis zum jetzigen Zeitpunkt hat die Ölproduktion einen pionierhaften Charakter. Vieles war neu: für die Bauern, bei der Ölherstellung, dem Marketing und dem Verkauf der St. Galler Öle. «Christoph Gämperli ist bei einem Problem nie um eine Antwort verlegen», lobt Zeno Stadler. Inzwischen haben sich die Öle etabliert und auch aus der Küche der Familie Stadler sind sie nicht mehr wegzudenken. Hanna Stadler hat ihren Favoriten: «Ich finde das Mohnöl sehr interessant. Es hat einen zurückhaltenden, aber doch spürbaren, fast nussigen Geschmack. Es passt herrlich zu Gemüse, Randensalat oder Fisch.»

> Die Zeiten, als Fett oder Öl verpönt waren und allenfalls Margarine light aufgetischt wurde, waren vorbei. Edle, kostbare Öle wiesen den Weg.

Wochenmarkt

EIN BEDEUTENDER BETRIEBSZWEIG VON STADLERS.

KALTGEPRESSTES, EXTRA NATIVES ST. GALLER ÖL

St. Galler Öle verkörpern, was ich zum Kochen brauche

Das Restaurant «Neue Blumenau» in Lömmenschwil wird von einer der besten Köchinnen der Schweiz geführt. Dabei verwendet Bernadette Lisibach in ihrer Spitzenküche auch St. Galler Öl. Weil es beste Qualität bietet und aus der Region kommt.

«Es spielt keine Rolle, wo ich koche. Entscheidend ist, dass die Grösse des Lokals stimmt, dass ich die Freiheiten habe, die ich brauche, und einen Garten, in dem ich Kräuter, Zwiebeln und anderes Gemüse anpflanzen kann.» Heimat ist für die Innerschweizerin Bernadette Lisibach also dort, wo sie ihre beruflichen Ziele verfolgen kann. Und das ist seit fünf Jahren die «Neue Blumenau» in Lömmenschwil. Bereits zwei Jahre nach ihrer Ankunft wurde sie Gault-Millau-Köchin des Jahres 2015. Diese schnelle Ehrung nach Erlangung ihrer Selbstständigkeit verdankt sie ihrer Kreativität, ihrer Vielseitigkeit, ihrem Instinkt für aussergewöhnliche Kombinationen, aber auch ihrer Treue zur Saison und zur Region. «Ohne dass ich das dogmatisch betreibe. Denn es kommt bei mir auch Hummer, Meeresfisch oder Entenleber auf den Tisch.» Schnell hat sie gemerkt, dass in der Ostschweiz Nahrungsmittel von hoher Qualität hergestellt werden. Gault Millau hat in seiner Begründung für die Ehrung unter anderen Punkten auch den Einbezug regionaler Produkte in ihre Gerichte gewürdigt.

> «Die Abwechslung macht es aus. Ein paar Tropfen Öl fügen einem Salat oder einer Sauce gleich eine neue Note hinzu.»
>
> BERNADETTE LISIBACH

«Ich habe auch aus ökologischen Gründen Probleme damit, Rindfleisch aus Argentinien einzukaufen, wenn ich es hier in bester Qualität haben kann.» Wichtig ist Bernadette Lisibach auch die Verwendung des ganzen Tieres. Also wird auch mal ein Ragout oder eine Haxe serviert, natürlich zur aussergewöhnlichen Leckerei aufgewertet. In Bernadette Lisibachs Philosophie passt deshalb auch die Verwendung von St. Galler Ölen. «Sie verkörpern das, was ich brauche. Sie sind regional und von höchster Qualität.» Die Spitzenköchin, die zwölf Jahre lang die rechte Hand von Michelin-Sternekoch und Restaurant-Tester Daniel Bumann im «Chesa Pirani» in La Punt war, verwendet sie sehr gezielt. «Am häufigsten verwende ich zwar Rapsöl, aber auch Leindotter- oder Nussöl verwende ich gerne. Besonders für die kalte Küche.» Dabei beachtet die Luzernerin selbst bei den Ölen die Saison. Traubenkern- oder Kürbiskernöl kommen eher im Herbst zur Verwendung. «Die Abwechslung macht es aus. Ein paar Tropfen Öl fügen einem Salat oder einer Sauce gleich eine neue Note hinzu.» Häufig verwendet sie St. Galler Öl auch, um Gemüse zu marinieren; sie tröpfelt es über eine Pasta oder veredelt eine Vinaigrette. Denn verbunden mit klein gehackten Rüebli, Schnittlauch und Zitronensaft, setzt es einem Tafelspitz oder einem Fisch ein erfrischendes, säuerliches Gegengewicht. Der Tafelspitzsalat wird auf der Karte als Snack mit einem Wachtelei aufgeführt. Eine besondere Spezialität ist der Gartenapéro mit Aussicht ins Grüne. Drei Tatarspezialitäten, frisch am Tisch zubereitet, warten darauf, von den Gästen entdeckt zu werden. Dazu gehört ein klassisches Tatar aus Mörschwiler Rind, ein Tatar aus schottischem Lachs und eines mit Zucchetti, Tomaten und Curry. Ob St. Galler Öl dabei ist, will Bernadette Lisibach nicht verraten. «Schliesslich muss ich auch ein paar kleine Geheimnisse bewahren können.»

Bernadette Lisibach wurde zur Gault-Millau-Köchin des Jahres 2015 gekürt.

Ich probierte es und freute mich!

Wenn Sepp Hangartner von der Qualität lokaler Produkte spricht, kommt er in Fahrt. Sein Gesicht strahlt, die Hände gestikulieren, er ist begeistert. Besonders wenn die Rede von den Ölen der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft in Flawil ist. Sie sind die Basis für seine Salatsaucen und seine bekannte Mayonnaise, die in der Tube mit der aufgedruckten Alpsteinsilhouette Anhänger in der ganzen Schweiz gefunden hat.

Die Klosterküche lebt! Zumindest in Neu St. Johann, im ehemaligen Benediktinerkloster, das heute als Johanneum den wohl grössten Lebensraum für Menschen mit Behinderung im Kanton St. Gallen bildet. Hinzu kommen Pädagogen und Gäste. Zusammen sind es mittags wohl gegen 300 und abends gegen 200 Personen, die verköstigt werden müssen. Wo sich andernorts bei einer entsprechenden Anzahl Hungernden im Magen über die kantinenhafte Verpflegung Ernüchterung breit macht, jubiliert er hier. Er möchte am liebsten einstimmen in die Chorgesänge, die einst hier komponiert und teilweise von der über 300 Jahre alten Orgel begleitet in der Klosterkirche aufgeführt werden. Eigentlich ist Sepp Hangartner pensioniert, aber weil es mit der Nachfolge nicht ganz geklappt hat, ist er als Küchenlotse noch einmal an Bord, bis eine interne Lösung eingefädelt ist. Damit ist garantiert, dass eine alte Tradition fortgesetzt wird: Während die Klosterküchen vom Mittelalter bis in die Neuzeit ein Hort kulinarischer Höhenflüge waren, in denen auch Rezepte entwickelt wurden, änderte dies mit der Helvetik und der darauffolgenden Schliessung der Klöster im frühen 19. Jahrhundert abrupt. Auch in Neu St. Johann. Seit 1902 ist das in Johanneum umgetaufte Kloster ein Ankerpunkt für Menschen mit einer geistigen Behinderung oder einer Lernbehinderung. Die Trägerschaft ist ein Verein. Bis vor 30 Jahren arbeiteten Menzinger Schwestern und seither weltliche Lehrkräfte in den Klostermauern.

Sepp Hangartner entwickelte die Mayonnaise aus gepresstem St. Galler Rapsöl. Schauspieler und Komiker Mike Müller gehört zu den bekennenden Liebhabern dieses kulinarischen Schatzes.

Beispiel guter Praxis

Nicht ganz so lange, aber doch seit 28 Jahren leitet Sepp Hangartner die Klosterküche. Der Altstätter schloss das Gymnasium in Immensee ab, entschied sich aber gegen ein Studium und für das Gastgewerbe. «Mich hat das fasziniert. Ich wollte praktisch arbeiten und mit Menschen zu tun haben.» Nachdem er an verschiedenen Stellen auch seine Fertigkeiten als Koch verfeinert hatte, konnte er dem Angebot, als Küchenchef des Klosters in Fischingen anzufangen, nicht widerstehen. Schon in Fischingen festigte er für sich Werte und Prinzipien, denen er bis heute treu geblieben ist. «Das Fleisch muss tierschonend mit der maximalen Achtung vor der Kreatur produziert werden. Wenn es teurer ist, akzeptiere ich das. Weniger ist mehr.» Aber auch: «Ich möchte die Produzenten der Produkte, die ich den betreuten Menschen, Pädagogen und Gästen verköstigte, kennen.» Und vor allem: «Die Produkte müssen gesund sein. Ich nehme lieber weniger Öl, dafür von der besten Qualität.» Dass dies mehr als ein Werbeslogan ist, beweist die Anerkennung des Bundesamtes für Gesundheit, das die Küche des Johanneum als «Beispiel guter Praxis» auszeichnete. Konkret reduzierte er beispielsweise den Fettkonsum. Sepp Hangartner: «Es ist schon einige Jahre her, als wir vorübergehend genau Buch über den Fett- und Ölverbrauch führten. Dann haben wir diese Menge einfach halbiert. Niemand hat reklamiert.» Einerseits hat Hangartner Margarinen aus der Küche verbannt, andererseits seine Kenntnisse über die Aromastoffe der Öle, und wie sie kombinierbar sind, verfeinert. Ausser Olivenöl sind die Basis seiner Küche die verschiedenen St. Galler Öle. Manchmal serviert er eines bei einem Apéro mit etwas Brot pur in seiner reinsten Form. Dass er wohl zu den leidenschaftlichsten Fans der Flawiler Produkte gehört, beweist die Entwicklung seiner Mayonnaise aus kaltgepresstem St. Galler Rapsöl. Die Basis dazu ist das alte Rezept einer klassischen französischen Mayonnaise. «Ich wollte aber das köstliche Aroma des kaltgepressten Rapsöls dazugewinnen.» Herausgekommen ist eine Mayonnaise, die viele Anhänger gefunden hat und mit dem ungewohnten neuen Mayonnaise-Aroma überzeugt. Heute wird sie bei einem professionellen Mayonnaise-Hersteller in Baselland hergestellt und über St. Galler Öl vertrieben. Sepp Hangartner verzichtet darauf, die Rezeptur zu hüten. «Bei Erfolg würde ein Produkt sowieso irgendwann kopiert.» Das könnte auch für die Biokräutersalatsauce gelten, die mit einer selbst gemachten Bouillon angereichert ist. Aber auch für alle anderen Salatsaucen, die übrigens garantiert ohne Zusatzstoffe auskommen. Das Johanneum verkauft sie vor Ort, aber auch über Klosterküche.ch. Für Sepp Hangartner ist klar: «Wenn immer möglich kommen regionale und zertifizierte Produkte auf den Tisch!» Das heisst aber auch: «Augen offen halten, Ohren spitzen. Die Ostschweiz ist kulinarisch kreativ geworden.» Die St. Galler Öle aus Flawil hat er vor zehn Jahren eher durch Zufall entdeckt. «Ich bezog von ihnen Haylage als Pferdefutter und entdeckte, dass sie auch anderes produzieren, beispielsweise Öle. Das machte mich neugierig, ich probierte sie und freute mich!»

> «Ich möchte die Produzenten der Produkte kennen.»
>
> SEPP HANGARTNER

Klosterküche

WERTE UND PRINZIPIEN

In diesem Produkt steckt Sorgfalt

Öle sind keine Heilmittel und keine Medikamente. Sie können aber das Wohlbefinden stärken und die körpereigene Abwehr etwa gegen Entzündungen stimulieren. Besonders wenn sie so ausgewogen sind wie das St. Galler Rapsöl.

Dr. Jürg Eichhorn setzt das St. Galler Rapsöl neben Rheuma auch bei Hautproblemen, Wechseljahrproblemen und Asthma therapeutisch ein.

Dr. med. Jürg Eichhorn behandelt in seiner Herisauer Praxis öfter Patientinnen und Patienten mit Rheuma. Rheuma ist im Prinzip eine chronische Entzündung. Neben verschiedenen ärztlichen Massnahmen gehört zu seinen Empfehlungen auch der regelmässige Konsum von Rapsöl. Warum? Rapsöl weist ein ausgewogenes Verhältnis auf zwischen den Fettsäuren der Omega-6- und Omega-3-Reihe und enthält gleich doppelt so viel Vitamin E gamma als Vitamin E alpha. Jedes wirkt im Körper auf seine Weise, wobei aber dem Vitamin E gamma eine besondere Bedeutung als Entzündungshemmer zukommt.

Das fettlösliche Vitamin E kommt in mehreren verschiedenen Formen vor und ist in den Zellmembranen – zusammen mit dem Karottenfarbstoff – der wichtigste Killer der giftigen «freien Radikalen». Sie sind Sauerstoff-Abfallprodukte. Als Antioxidans übernimmt Vitamin E eine wichtige Schutzfunktion im Körper.

Ganz wichtig für Jürg Eichhorn ist eine wirkliche Kaltpressung. Die Pressung in Flawil, die sehr langsam und schonend durchgeführt wird, überschreitet nie 30 Grad. Denn es gilt: Je niedriger die Temperatur und je kürzer die Erhitzung, desto weniger wird das Vitamin E zerstört. Eichhorn setzt das Rapsöl neben Rheuma auch bei Hautproblemen, Wechseljahrproblemen und sogar Asthma therapeutisch ein.

Rheuma-Betroffenen empfiehlt er 2 – 4 Deziliter des kaltgepressten Rapsöls pro Woche. «Während die einen es gleich pur mit einem Löffel zu sich nehmen, mixen sich andere mit Gemüse und Früchten ein Getränk oder stellen eine Salatsauce her.» Zum Rapsöl der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft sagt Jürg Eichhorn: «In diesem Produkt steckt Sorgfalt und Handarbeit. Das erkennt man an der Qualität und insbesondere an seinem feinmundigen Geschmack.»

Kaltgepresstes, extra natives St. Galler Öl

2018

Der Raumbedarf wird immer grösser. Weitere externe Lager werden hinzugemietet.

2017

Das Hanföl und Haselnussöl erhält am Concours Suisse des produits du terroir die Goldmedaille. Das Haselnussöl wird zudem mit dem Prix d'Excellence ausgezeichnet; d.h. es wurde in seiner Kategorie Schweizer Meister der Regionalprodukte.

2016

Hanf und Leindotter werden erstmals für die Ölgewinnung angebaut.

2015

Für den erhöhten Lagerbedarf können im Silo Wil AG Silozellen dauerhaft gemietet werden. Zwei Tandempressen werden zusätzlich installiert. Der Traubentrester wird im Rheintal gesammelt und getrocknet und von der Saatzuchtgenossenschaft gereinigt und zu Traubenkernöl gepresst.

2014

Eine weitere Ölpresse wird angeschafft. Damit können vor allem die Lohnpressungen von Nusskernen gepresst werden. Es ist bereits die sechtse Presse, die nun in Betrieb ist.

2013

Soja folgt als nächste Ölpflanze.

2012

Es wird mit dem Ölkürbisanbau gestartet. Viele Kunden lassen ihre Baumnüsse zum eigenen Öl verarbeiten. Ein Fliehkraftschäler zur Gewinnung von Sonnenblumenkernen wird im Trieurgebäude in Flawil installiert. Die ersten Haselnüsse werden auf der Plantage von Albert Forster in Gossau geerntet und zu Öl verarbeitet.

2011

Eine Solino-Presse wird angeschafft. Mit ihr kann aus ganzen Nüssen samt Schale Öl gepresst werden.

2010

Sonnenblumenöl aus geschälten Kernen wird als viertes Öl hergestellt. Nusskernöl von Baumnüssen folgt als fünftes Öl. Die beiden grössten Detailhändler der Schweiz nehmen das St. Galler Öl in ihr Sortiment auf.

2009

Das Leinöl erhält am Concours Suisse des produits du terroir die Goldmedaille.

2008

Das St. Galler Rapsöl wird mit der Goldmedaille am Wettbewerb der Schweizer Regionalprodukte ausgezeichnet.

2007

Im Januar nehmen die Mitglieder ihre erste DGF-Rapsölmedaille in Berlin anlässlich der Grünen Woche in Empfang. Diese Auszeichnung erhält das St. Galler Rapsöl in den darauffolgenden 12 Jahren ununterbrochen.

2006

In Flawil wird die erste Pflanzenölpresse in Betrieb genommen. Raps, Mohn und Lein werden erstmals zu Öl verarbeitet. Das Projekt «Kaltgepresste Spezialöle» wird mit der «Culinarium-Trophy» ausgezeichnet. Das Rapsöl wird mit der DGF-Rapsölmedaille prämiert.

2005

Mit der Aussaat des Rapses startet das Projekt «Kaltgepresste Öle aus einheimischem Anbau».

Grassamenvermehrung im Fürstenland

Wiesenfuchsschwanz
statt Weizen

SEITE 68

Mit Marke Eigenbau zur
Nischenproduktion

SEITE 71

Wiesenfuchsschwanz statt Weizen

Kein Mensch wäre zu Gründerzeiten der Saatzuchtgenossenschaft auf die Idee gekommen, Wiesensaatgut zu produzieren. So ändern sich die Zeiten. Für den Milchbauern Daniel Eigenmann ist der Wiesenfuchsschwanz heute eine gute Ergänzung im Ackerbau.

Ein zarter, purpurner Farbton liegt über dem drei Hektar grossen Feld. Es sind die Ähren des Wiesenfuchsschwanzes, von denen sich ein Teil mit dem Hochzeitsschleier umgibt. Andere sind in ein helles Grün getaucht, wieder andere zeigen sich in Ocker- und Brauntönen. Der Wiesenfuchsschwanz ist ein sogenanntes Obergras, sein Futterwert ist hoch. Er kommt natürlich von Europa bis zur Mongolei vor und gedeiht in der Ebene und am Berg. Die Blütezeit dauert von April bis in den Juli hinein, die Pflanzen erreichen Wuchshöhen bis über einen Meter.

Das Wiesenfuchsschwanz-Feld erstreckt sich einen Steinwurf vom Hof Grabenwisen in Niederhelfenschwil in westlicher Richtung auf einem leicht abschüssigen Gelände. Das Plateau liegt auf einem Geländerücken, der dem Lauf der Thur folgt. Rapsfelder, Wiesen, Getreideäcker, Hochstämme und Wald bestimmen das Landschaftsbild. Daniel Eigenmann bewirtschaftet den Hof mit dreissig Milchkühen in dritter Generation. Die Milchwirtschaft hat den traditionellen Ackerbau im späten 19. Jahrhundert überrundet, als die Landwirte im St. Galler Fürstenland gezwungen waren, im Zuge von importiertem, billigem Getreide aus dem Mittleren Westen der USA sich nach neuen Erwerbsquellen umzusehen. Sie fanden zur Milchkuh. In der Folge schossen auch Käsereien wie Pilze aus dem Boden. Das Fürstenland wurde zu einer Hochburg des Emmentalers. Auch der Obstbau wurde forciert. Der Ackerbau verschwand aber nie ganz von der Bildfläche; im Rahmen der Fruchtfolgebewirtschaftung wurden stets auch Getreide, Kartoffeln und seit einigen Jahrzehnten auch Raps angebaut. Die Haupteinnahmequellen bildeten aber Milch und Fleisch, die Futterbasis war das Gras. Eigenmanns Vater hatte für den Liter Milch noch einen Franken und sieben Rappen erhalten. Das war zu Zeiten, als der Staat die Bauern über den Milchpreis subventionierte. Mit dem Wechsel hin zu Direktzahlungen für landschaftsgärtnerische Verdienste sackte der Milchpreis ins Bodenlose. 59,5 Rappen erzielt Eigenmann heute noch für einen Liter Milch; berücksichtigt man die Inflation der vergangenen drei Jahrzehnte, ist dieses Geld im realen Preisvergleich nochmals deutlich weniger wert. «Ich bin ein Milchbauer aus Leidenschaft», sagt Eigenmann, «aber ich weiss nicht, wie lange das noch gut gehen wird.» Umso wichtiger wird es bei diesen Voraussetzungen, den landwirtschaftlichen Betrieb breiter aufzustellen. Vor zwei Jahrzehnten fragte Eigenmann bei der Saatzuchtgenossenschaft an, ob Bedarf an Flächen für die Saatgutvermehrung bestünde. Zurzeit nicht, aber man werde sich melden, hiess es. Bald darauf kam die Anfrage, ob Eigenmann Interesse an der Vermehrung von Raigras hätte. Es gelte Pionierarbeit zu leisten, man habe noch kaum Erfahrung mit Saatgräsern. Eigenmann schlug ein, machte sich kundig und fragte auch bei ausländischen Kollegen nach, wie sie es machten. Der Anbau selbst sei anspruchsvoll, denn es sei nicht ganz einfach, Verunreinigungen mit anderen Gräsern oder Getreide zu verhindern. Ein gemähter Respektabstand um die Saatgutfläche herum erwies sich schliesslich als praktikabel. Damit liesse sich der Eintrag von anderen Samen auf das Minimum reduzieren. Auch das Trocknen ist eine knifflige Angelegenheit. Eigenmann setzt bis heute auf den eigenen Heulüfter und eine Spezialkonstruktion mit feinem Sieb und einer Auffangeinrichtung.

Daniel Eigenmann hat sich auf die Vermehrung von Wiesenfuchsschwanz spezialisiert.

«Ich bin ein Milchbauer aus Leidenschaft, aber ich weiss nicht, wie lange das noch gut gehen wird.»

DANIEL EIGENMANN

Der Wiesenfuchsschwanz ist in vielen Ostschweizer Naturwiesen heimisch.

Der Wiesenfuchsschwanz löste das Raigras nach und nach ab. Dieser besetzt eine auch finanziell interessante Nische, wird er heute doch vor allem in Naturwiesenmischungen verwendet. Die Pflanze hat nicht nur eine sehr lange Blüteperiode, die einzelnen Gräser zeigen sich auch recht launisch, wann sie sich im Blütenkleid zeigen wollen. Das macht die Bestimmung des Erntezeitpunktes knifflig, gilt es doch den Zeitpunkt zu erwischen, wenn sich potenziell am meisten reife Samen im Feld finden. Geerntet werden kann nur, wenn die Pflanze weitgehend trocken ist. Das kann gerade im verregneten, voralpinen Fürstenland dauern. Und schliesslich gilt es den Einsatz des Mähdreschers zu koordinieren. Die Ausbeute ist gering. Daniel Eigenmann kalkuliert mit einem Ertrag von maximal 500 Kilogramm pro Hektar. Zum Vergleich: Ein gleich grosses Weizenfeld bringt bis zu 8000 kg. Bis alle rund 100 Hektar Saatgrasfelder, die im Auftrag der Saatzuchtgenossenschaft bewirtschaftet werden, abgeerntet sind, dauert es gut und gern zwei Wochen. Eine längere Schönwetterperiode ist also unabdingbar. Daniel Eigenmann darf sich heute rühmen, der grösste Produzent von Wiesenfuchsschwanz-Samen weltweit zu sein. Das zeigt das Potenzial auch winzigster Nischen. Man muss sie nur zu besetzen wissen.

500 kg / ha

WIESENFUCHSSCHWANZ-SAMEN

«Mit dem Wechsel hin zu Direktzahlungen ist es umso wichtiger, den landwirtschaftlichen Betrieb breiter aufzustellen.»

DANIEL EIGENMANN

Mit Marke Eigenbau zur Nischenproduktion

Werner Oswald betreibt seit 38 Jahren im thurgauischen Opfershofen eine Mähdrescherflotte. Im gleichen Dorf befindet sich auch die Landmaschinenwerkstatt von Hansueli Frick. Beide waren vor zwanzig Jahren schon bei der ersten Grassamenernte dabei und haben zusammen eine einzigartige Erntetechnik für Grassamen entwickelt.

Die Erkenntnis, dass in der Schweiz kein inländisch produzierter Grassamen in den Wiesensaatmischungen zu finden ist, war für die Saatzuchtgenossenschaft vor 20 Jahren Motivation, sich näher mit der Vermehrung von Grassamen auseinanderzusetzen. Da auf dem Grassamenmarkt kein Grenzschutz besteht, war von Anfang an klar, dass ein einheimischer Anbau nur mit absoluten Grassamenspezialitäten erfolgversprechend sein könnte.

Arion

MIT DIESER SCHWEIZER RAIGRASSORTE FING ALLES AN.

Die Forschungsanstalt Agroscope hatte eine vielversprechende Raigrassorte gezüchtet, die hervorragende Eigenschaften für den Schweizer Futterbau aufwies. Die Sorte mit dem Namen «Arion» sollte nun in Dänemark vermehrt werden. Die Dänen gelten als die Spezialisten in der Grassamenvermehrung.

Die Eigenkonstruktion läuft problemlos bei ihrem ersten Einsatz auf dem Feld. Der Konstrukteur Hansueli Frick begleitete das Grassamenprojekt über die Jahre mit viel Hingabe und Leidenschaft.

Doch nach mehrjährigen, erfolglosen Vermehrungsversuchen wollten die Dänen Arion nicht mehr ins Programm aufnehmen.

Die Sorte lieferte wohl feinschmeckende, energiereiche Blätter, aber sie bildete kaum Samen für die Ernte aus. So schlug die Stunde für die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft: Sollte es gelingen, diese Sorte zu vermehren, wäre dies die Chance, im gänzlich importbestimmten Grassamenmarkt Fuss zu fassen und eine Nischenproduktion für die Mitglieder aufzubauen. So wagten sich 1998 die drei jungen Landwirte Daniel Eigenmann, Andreas Zingg und Fredy Kessler an die Aussaat. Der Aufwuchs der Grassamenbestände bereitete zuerst wenig Sorge. Mit der Ernte wurde Werner Oswald beauftragt. Schon bald mussten aber alle erkennen: In der Ostschweiz kann die Grassamenvermehrung mit dem weltweit angewandten Grassamen-Schwaddrusch nicht gelingen. Die Grasbestände wachsen hier viel zu üppig und zur Erntezeit gehen zu viele Gewitter nieder, die dann den Samen aus den abgemähten Ähren auswaschen, bevor sie überhaupt gedroschen sind.

Werner Oswald erinnert sich an die Anfänge der Grassamendrescherei: «Wir machten uns zuerst bei den Spezialisten in Dänemark ein Bild. Die Grasbestände werden dort zuerst schonend gemäht und auf den Boden abgelegt. Etwa drei Tage später werden die abgetrockneten Pflanzen vom Mähdrescher aufgenommen und die Samen ausgedroschen.» Da hätten er und Hansueli Frick realisiert, dass die Bedingungen für die Grassamenernte in Dänemark wesentlich einfacher seien als in der feuchten Ostschweiz. In Dänemark trocknen die gemähten Pflanzen rasch ab, weil die Grasbestände dünner sind und immer eine trocknende Meerbrise weht. Oswald und Landmaschinenmechaniker Frick begannen, sich in die Materie zu vertiefen, und entwickelten einen ganz neuen Ansatz:

«Was Sie hier probieren, wird nie und nimmer funktionieren!»

FAX-NACHRICHT EINES BEKANNTEN MÄHDRESCHER-HERSTELLERS

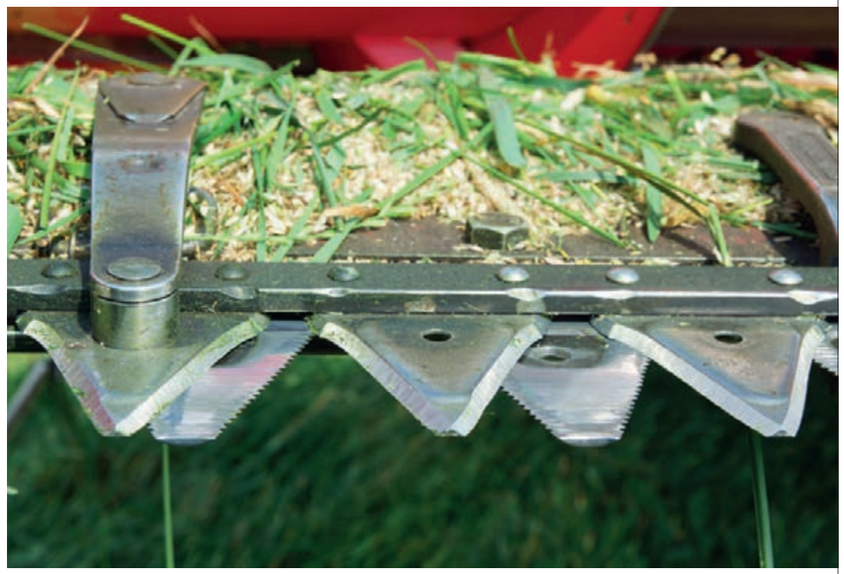
Werner Oswalds Bereitschaft, neue Wege zu beschreiten, war ausschlaggebend für die erfolgreiche Umsetzung des Grassamenprojekts.

Die Grassamenfelder sollen stehend gedroschen werden. Aber für Mähdrescher gab es weltweit kein Mähwerk, das so dichte und feuchte Bestände hätte abmähen können. Und so

«Die Grassamenernte kann in der Ostschweiz nur gelingen, wenn die Grassamenfelder noch stehend gedroschen werden.»

HANSUELI FRICK

machten sich Oswald und Frick an die Konstruktion eines Mähwerks, das nach dem Busatis-Prinzip funktionieren sollte. Dabei sollten gegenlaufende Doppelmesser die Gräser abmähen und diese dann unmittelbar nach dem Schnitt in den Drescher befördern. Als der Eigenbau nach ungezählten Stunden fertiggestellt war und die Ernte kurz bevorstand, wollte man sich bei den Ingenieuren des Mähdrescherherstellers doch noch rückversichern, ob diese Konstruktion auch erfolgreich sein könnte. Die kurze Faxnachricht fuhr allen Beteiligten durch die Glieder: «Was Sie hier probieren, wird nie und nimmer funktionieren!» Doch die Ernte stand an, und man setzte das Mähwerk mit gedämpfter Erwartungshaltung erstmals ein. Doch siehe da, es lief von der ersten Sekunde an tadellos. Danach konstruierten Oswald und Frick zwei weitere Mähwerke, sodass heute drei entsprechend ausgerüstete Mähdrescher für die Grassamenvermehrer der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft fahren. Auf dem mit Wiesenfuchsschwanz bepflanzten Feld von Daniel Eigenmann in Niederhelfenschwil lenkt Bruno Frischknecht den Mähdrescher



Die gegenläufigen Doppelmesser ermöglichen den Direktdrusch des Grases.

Eine ergiebige Ernte erfreut, doch nun müssen die Grassamen umgehend getrocknet werden. Dies erfolgt auf den Vermehrerbetrieben.

mit sehr langsamer Geschwindigkeit. Die Kriechgeschwindigkeit hat ihren guten Grund, wie Werner Oswald erläutert: «Das feuchte Gras braucht Zeit, damit der Samen von der Restpflanze getrennt werden kann.» Moderne Mähdrescher seien, bei allem Lärm und aller Grösse, sensible Präzisionswerkzeuge, ergänzt Hansueli Frick. Mit der Geschmeidigkeit eines Allradfahrzeuges mit Einzelradaufhängung passen sie sich vollautomatisch jedem Gelände an und halten das tonnenschwere Fahrzeug stets in der Waagrechten. Die Mechanik der einzelnen Arbeitsschritte – Heben, Schneiden, Dreschen, Schütteln, Reinigen – muss so aufeinander abgestimmt sein, dass im steten Fluss die «Spreu vom Grassamen» getrennt wird. Vier Meter und neunzig Zentimeter breit ist das Schneidwerk. Es lässt sich vom Mähdrescher abkoppeln, sodass je nach Feldfrucht, die es zu ernten gilt, verschiedene Schneidwerke eingesetzt werden können. Auch diese modernste Technik ist aber nur so gut, wie sie vom Fahrer bedient und eingestellt wird. Das gilt auch für die Wartung. Werner Oswald: «Das tägliche Schleifen der

«Das tägliche Schleifen der Mähmesser muss sehr präzise ausgeführt werden.»

WERNER OSWALD

Mähmesser muss sehr präzise ausgeführt werden.» Oswald macht diese Aufgabe zur Chefsache, während die Chauffeure die Erntemaschinen reinigen, abschmieren und kontrollieren, damit der nächste Einsatz beruhigt in Angriff genommen werden kann.

Der Wiesenfuchsschwanz (Bild) und das Englische Raigras sind die beiden vermehrten Gräserarten.

Über die letzten zwei Jahrzehnte flossen immer wieder neue technische Änderungen und Verbesserungen in die Grassamen-Erntemaschine ein. Es wurden neue Siebe eingebracht und vor allem beim «Erntetuning» ist über die Jahre sehr viel Wissen eingeflossen. Aber vom Prinzip her hat sich die Technik bewährt. Die Entwicklung des Direktdreschverfahrens war und ist der Erfolgsschlüssel für die Grassamenvermehrung der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft.

Hansueli Frick ist stolz, dass sich seine Konstruktion nun mehr seit 20 Jahren bewährt hat.

Grassamenvermehrung im Fürstenland

2019

25 Landwirte vermehren auf einer Fläche von 90 Hektaren Wiesenfuchsschwanz und Englisches Raigras.

2017

Grosser Schaden: Der Spätfrost vom 21. April vernichtet zwei Drittel der Ernte.

2013

Die Grassamenvermehrung erreicht flächenmässig ihren Höchststand von über 100 Hektaren.

2012

Die Saatzuchtgenossenschaft zieht sich aus der Vermarktung von Hippo-Haylage zurück und überlässt den Mitgliedern die Direktvermarktung des Raufutters.

2011

Zunehmende Verungrasung der Wiesenfuchsschwanz-Felder mit gemeinem Rispengras bereitet Sorgen.

2009

Die Sorten Alopex (Wiesenfuchsschwanz) und Artesia (Raigras) werden neu ins Produktionsprogramm aufgenommen.

2004

Die angebaute Fläche steigt auf 80 Hektaren. Es werden auch ein paar neue Sorten und Arten ausprobiert (Wiesenrispengras, Wiesenschwingel und Knaulgras).

2003

Von nun an werden sämtliche Grassamen vollumfänglich durch die Fenaco übernommen. Es werden 67 Hektaren geerntet.

2002

Die Grassamenproduktion wird auf 55 Hektaren ausgedehnt. Eine Delegation von Grassamenvermehrern wird durch Agco (Fendt) nach Dänemark eingeladen, um die Grassamenvermehrung vor Ort kennenzulernen.

2001

Die Entwicklung eines einzigartigen Mähdreschermähwerks durch Hansueli Frick und Werner Oswald revolutioniert die Grassamenvermehrung. Es werden bereits 25 Hektaren Grassamen angebaut. Neu kommt die tetraploide Raigrassorte Arvicola dazu. Das Raigrassaatgut wird vom LV St. Gallen übernommen, der Wiesenfuchsschwanz durch DSP Delley. Das Grassamenprojekt wird mir dem Agropreis ausgezeichnet.

2000

Es werden bereits 5 Hektaren Raigras (Arion) und 5 Hektaren Wiesenfuchsschwanz (Vulpera) geerntet. Das Restfutter wird als Pferdefutter vermarktet (Hippo-Haylage).

1999

Die erste Ernte von 3 Hektaren Gebrauchssaatgut von Englisch-Raigras (Sorte Arion) erfolgt mehr schlecht als recht.

1998

Eine Gruppe junger Landwirte (Daniel Eigenmann, Fredy Kessler und Andreas Zingg) sät erstmals Basissaatgut zur Vermehrung von Grassamen aus.

Saatmaisvermehrung im Rheintal

Mit Fingerspitzengefühl
zum Saatmais

SEITE 80

Mit Fingerspitzengefühl zum Saatmais

Bis in die frühen 1950er-Jahre zurück reicht die Tradition der Saatmaisproduktion von hybriden Pflanzen im St. Galler Rheintal. Heute dienen 70 Hektaren der Saatgutvermehrung. Das Verfahren erfordert Fingerspitzengefühl.

Michael Dütschler ist zusammen mit seinem Vater Hans Dütschler für die Saatmaisvermehrung im Rheintal verantwortlich.

Goldgelb leuchten Tausende Maiskolben auf einem breiten Förderband, an dessen Ende sie nach einer visuellen Kontrolle über ein weiteres Band zur Trocknungsanlage befördert werden. Einige tragen schwarze Flecken. «Raben haben sich an ihnen gütlich getan. Die Sortieranlage wird das herausfiltern», erklärt Michael Dütschler. Auf dem Föhrenhof in Weite im St. Galler Rheintal herrscht Hochbetrieb. Von Mitte September bis zu den ersten Frostnächten im November werden hier rund 250 Tonnen Saatmais, die Ernte von 70 Hektaren Anbaufläche, getrocknet und gedroschen, um danach in grossen Säcken nach Moudon im Kanton Waadt transportiert zu werden. Dort werden sie gereinigt, kalibriert, in Dosen zu 50'000 Körnern abgefüllt und im kommenden Frühjahr über den Handel als Saatmais verkauft. Das Jahr 2018 geht als eines der heissesten und trockensten in die Geschichte ein.

Mit der Trockenheit liess es sich dank der Bewässerung mit am Rhein reichlich vorhandenem Grundwasser leben, sagt Michael Dütschler. Die Hitze hingegen machte den Pflanzen schwer zu schaffen, ergänzt sein Vater Hans, der ihm den Hof 2015 übergeben hat. Ab etwa 35 Grad ist die Fruchtbarkeit des Mais stark eingeschränkt. Und darum geht es primär beim hybriden Saatmais. Während beim heute als regionale Delikatesse geltenden Ribelmais noch wie seit Jahrtausenden die besten Maiskolben für die Aussaat im nächsten Jahr zurückbehalten werden, muss beim Hybridmais die Sorte der Wahl alljährlich neu gekreuzt werden. Grundsätzlich ist die Pflanze selbstbefruchtend. Doch die Züchter nützen den Heterosiseffekt. Er sorgt dafür, dass bei Inzuchtkreuzungen die nachfolgende Generation leistungsstärker ist als jene der Eltern. Dieser Effekt gilt allerdings nur für die erste Generation. Deshalb muss das Saatgut jedes Jahr neu produziert werden. Das Vorgehen ist seit den Pioniertagen in den 1950er-Jahren gleich geblieben. Ausgesät werden zwei verschiedene Maissorten, die erste Sorte dient als Samenträger, die zweite als Befruchter. Vom Samenträger werden, abhängig von der Sorte, vier bis sechs Reihen gesät. Wenn diese keimen, wird die erste Reihe der Pollenspender, kurz darauf, wenn letztere keimen, die zweite Reihe. Das Vorgehen kann je nach Maissorte etwas abweichen. Es brauche

250 Tonnen

SAATMAIS WERDEN AUF 70 HEKTAREN GEERNTET.

Mit dem Castrix werden dem körnertragenden Saatmais die Fahnen abgeschnitten.

Hans Dütschler gehört zusammen mit Ruedi Enderlin zu den Protagonisten der Saatmaisvermehrung im Rheintal.

einiges an Fingerspitzengefühl, um die optimale Befruchtung zu erreichen, sagt Michael Dütschler. Bei der Maispflanze finden sich oben die sogenannten Fahnen mit den Pollen. Um

> «Wir Schweizer Saatgutproduzenten sind bestrebt und zuversichtlich, diese Nischenproduktion beibehalten zu können.»
>
> MICHAEL DÜTSCHLER

eine Selbstbefruchtung der die Samen tragenden Pflanzen zu verhindern, müssen die Fahnen entfernt werden. Das war früher reine Handarbeit, heute erfolgt der Schnitt mit einer hochbeinigen Spezialmaschine. Dann ist der Weg frei für die Pollen der befruchtenden Pflanzen. Der Wind trägt sie zu den benachbarten Pflanzen, im Rheintal im Speziellen der Föhn. Deshalb sind die Felder in westlich-östlicher Richtung angelegt, damit der warme Südwind seine Wirkung optimal entfalten kann. Um eine Fehlbefruchtung zu vermeiden, darf im Umkreis von 200 Metern kein Silomais angebaut werden. Die reifen Kolben werden ab Mitte September maschinell gepflückt.

Schweizer Saatmais hat keinen leichten Stand. Die Konkurrenz produziert vorwiegend in Niedriglohnländern. Das zu vermehrende Saatgut stammt von der deutschen Traditionsfirma KWS Saat AG und der schweizerischen Delley Samen und Pflanzen AG, vermehrt wird in den Kantonen Waadt

Nachdem die Kolben gepflückt worden sind, werden sie schonend auf dem Betrieb von Michael Dütschler getrocknet.

und St. Gallen. Die Transportwege sind kurz, der Einsatz von Genmais ist ausgeschlossen. Die Aufbereitungsanlage in Moudon ist leistungsfähig und erbringt qualitativ hochwertiges Saatgut. «Wir Schweizer Saatgutproduzenten sind bestrebt und zuversichtlich, diese Nischenproduktion beibehalten zu können», sagt Michael Dütschler. Für seinen Betrieb gilt das Wort von der Nische übrigens nicht. Ein knappes Drittel der Produktionsfläche ist mit Saatmais bepflanzt.

Saatmaisvermehrung im Rheintal

2018

Die Rheintaler Anbaufläche ist auf 70 Hektaren gestiegen, was etwa einem Drittel der Saatmaisflächen in der Schweiz entspricht.

2013

Die Saatmaisfläche ist auf 65 Hektaren angestiegen. Familie Dütschler hat in eine neue Trocknungsanlage mit Holzschnitzelheizung investiert und ist nun noch schlagkräftiger.

2004

Der Anbau steigt auf 46 Hektaren.

1998

Erstmals wird im Rheintal wieder auf über 30 Hektaren Saatmais angebaut.

1997

Die Swissmais GmbH wird gegründet. Hans Dütschler ist Gründungsmitglied.

1984

Der Anbau beträgt nur noch 14 Hektaren.

1980

Der Anbau wird für das Rheintal auf 20 Hektaren kontingentiert.

1974

Es werden vorwiegend die Sorten von der Landw. Forschungsanstalt Oerlikon (Orla) und eine LG-Sorte (LG 11) angebaut. Die Sorte «Alte Rheintaler» wird weiterhin vermehrt.

1970

Die Anbaufläche steigt auf 30 Hektaren; Ruedi Enderlin kauft einen Maiskolbenpflücker und baut eine Trocknungsanlage.

1964

Die Aufbereitung erfolgt in Lenzburg AG.

1957

Fünf Landwirte vermehren die Hybridsorten Wisconsin 255 und Orla 266 und die Populationssorte Rheintaler; die Körner werden bei Ruedi Ederlin getrocknet.

1954

Mit der Hybridmaissorte Wisconsin 255 wird die Saatmaisvermehrung gestartet.

1953

Erster Vermehrungsversuch von Hybridmais durch Ruedi Enderlin in Buchs.

1950

Bis anhin wird im St. Galler Rheintal hauptsächlich die Populationssorte «Rheintaler Mais» angebaut – heute bekannt unter dem Namen «Ribelmais». Die Vorteile der Hybridmaiszüchtung werden erkannt. Dieses Züchtungsverfahren legt den Grundstein für die Ausdehnung des Maisanbaus im Kanton St. Gallen.

Mit einheimischer Braugerste in die Zukunft?

Wenn Brauer und Bauer zusammenspannen

SEITE 88

Landbier mit einheimischen Rohstoffen

SEITE 91

Wenn Brauer und Bauer zusammenspannen

Von einer Bieridee zu sprechen, wäre vielleicht etwas übertrieben, aber eines kam zum andern, als die beiden Musikanten Andreas Boschung, Pächter des Gutsbetriebes Schloss Watt in Mörschwil, und Sepp Zweifel, Finanzchef der St. Galler Brauerei Schützengarten, sich um die Jahrtausendwende nach einer Probe der Dorfmusik Mörschwil unterhielten.

Andreas Boschung gehörte schon immer zu den Pionieren – sei es bei der Biogasproduktion, beim Chinaschilfanbau oder bei der Braugerstenproduktion.

Ob er Lust habe, Braugerste für ein regionales Bier anzubauen, fragte Zweifel seinen Kollegen. Der hatte durchaus. Braugerste war neu für Boschung. Er zog für die Vertragsverhandlungen Christoph Gämperli von der Saatzuchtgenossenschaft bei, und so wurde man sich rasch einig. 2001 startete Boschung mit der Braugerste.

52 Hektar bewirtschaftet der Meisterlandwirt zusammen mit seiner Frau, zwei Mitarbeitern und einem Lehrling im sanften Hügelland auf 620 Metern vor den Toren der Stadt St. Gallen. Der Schwerpunkt liegt bei der Milchwirtschaft mit 70 Kühen, 45 Stück Jungvieh und zwischen zehn und fünfzehn Mastkälbern. Dazu kommen Ackerbau mit Getreide, Mais, Chinaschilf und der Braugerste, sieben Pensionspferde, eine Biogasanlage und ein Bergbauernhof im Appenzellerland, wo die Rinder gesömmert werden. Vater Josef Boschung hatte den Gutsbetrieb verwaltet. Bis in die 1970er-Jahre wurden verschiedene Saaten für die Saatzuchtgenossenschaft produziert. Mit dem Neubau des Stalles und der Verlagerung auf die Nutztierhaltung verlor die Saatgutvermehrung zunehmend an Bedeutung. Andreas Boschung, der seinem Vater nachfolgte und den Betrieb in Pacht übernahm, baute 1998 auf zwei Hektar Wiesenfuchsschwanz für die Saatzuchtgenossenschaft an. Boschung hörte nach ein paar Jahren damit auf. Die Ernte sei jeweils in eine Zeit gefallen, in der man sich, nach arbeitsreichen Wochen auf Äckern und Wiesen, gerne ein paar ruhigere Tage gegönnt hätte.

Grundsätzlich kann aus jedem Getreide Bier gebraut werden. Meist wird dafür aber eine zweizeilige Sommergerste angebaut.

3500 v. Chr.

WURDE SCHON GEBRAUT.

Dann kam die Braugerste: ein recht anspruchsvolles Getreide, das hohe Anforderungen an den Bewirtschafter stellt. Diese uralte Kulturpflanze, die in ihrer wilden Form schon vor rund 50'000 Jahren gesammelt wurde, wird seit über 10'000 Jahren angebaut, in den Alpen seit 7000 Jahren. Bier könnte, die letzten Beweise stehen noch aus, schon mit der ersten Kultivierung von Gerste gebraut worden sein. Gesichert ist das Bierbrauen im Vorderen Orient um 3500 vor Christus, in Mitteleuropa etwa ein halbes Jahrhundert später. Gerste lieferte dabei vor allem den Rohstoff für das Bier der Armen. Seit dem frühen Mittelalter kultivierten Mönche die Bierbrauerei. Das Bier ist bis heute ein Volksgetränk geblieben, und gerade, als es schien, dass nur noch multinationale Konzerne im Bierbraugeschäft

mitmischten, schickten sich regionale Brauereien an, das Bierrad mit lokalen Spezialitäten neu zu drehen. Zu ihnen zählt das St. Galler Landbier, das ganz auf regionale Rohstoffe setzt, zu denen seit der Lancierung die Braugerste

«Wir arbeiten so nahe an der Natur wie möglich. Da braucht es auch immer ein wenig von Gottes Segen.»

ANDREAS BOSCHUNG

aus Mörschwil zählt. Sie ist, wie die Urgerste, zweizeilig, die Körner sind entlang der Ährenspindel links und rechts versetzt angeordnet. Während bei der Zucht von Futtergersten auf hohen Ertrag und Eiweissgehalt geachtet wird, ist es bei der Braugerste, die als Sommergerste angebaut wird, etwas anders. Im Vordergrund stehen eine hohe Keimenergie und ein tiefer Eiweissanteil, der nicht höher als 12 Prozent betragen sollte. Bei Futtergersten sind bis zu 15 Prozent üblich. Ausgesät wird die Braugerste je nach Wetterlage im März bis Anfang April. Dabei gilt es, die Samen im idealen Abstand auszubringen, damit das Feld dicht, aber nicht zu dicht steht. Nach gut einer Woche zeigen sich die Keimlinge, und nach und nach wachsen Stängel und Blätter in die Höhe. Wenn sich das letzte Blatt, das Fahnenblatt, gebildet hat, beginnt das Ährenschieben: Die noch im Stängel verborgene Ähre dringt ans Licht und zeigt sich Anfang Juni in einem glänzenden Hellgrün, das über das ganze Feld strahlt. Zur Erntezeit Ende Juli hat sich das Grün in ein helles Ockergelb gewandelt. Es braucht ein paar trockene Tage, bis der Mähdrescher in rund drei Stunden die 1,7 Hektar, die sich auf einem leicht schräg geneigten Feld erstrecken, abgeerntet hat. Die Gersten müssen reif, aber sie dürfen nicht überreif sein, und

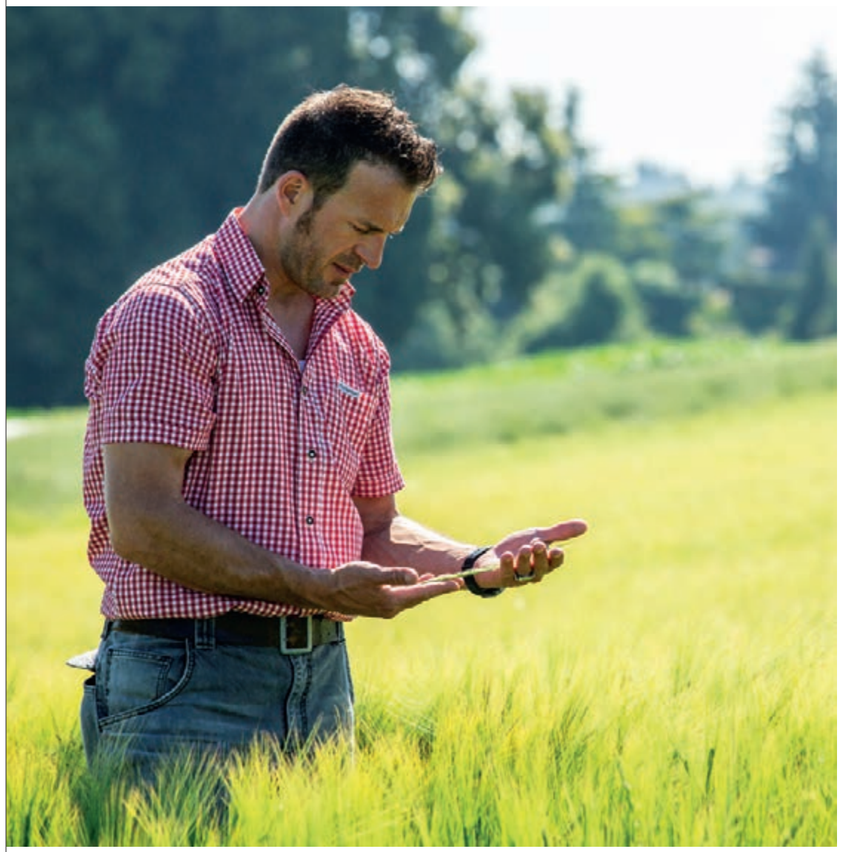
maximal 12 %

EIWEISSGEHALT

die Körner müssen sich beim Dreschen leicht lösen. Allzu viel darf nicht schiefgehen während der Anbauzeit, sonst droht eine Abstufung zum Futtergetreide, verbunden mit empfindlichen Einbussen beim Verkaufspreis. Bisher habe es immer sehr gut geklappt, bilanziert Andreas Boschung. Er sei dann zufrieden, wenn alles rund gelaufen sei. «Wir arbeiten so nahe an der Natur wie möglich. Da braucht es auch immer ein wenig von Gottes Segen.»

Landbier mit einheimischen Rohstoffen

Der Trend ist klar. Konsumentinnen und Konsumenten bevorzugen einheimische Kost. Beim Bier ist die Erfüllung dieses Wunsches nicht ganz einfach. Mit dem Landbier der Brauerei Schützengarten ist es weitestgehend gelungen.



Der Braumeister von Schützengarten Richard Reinart begutachtet die Kornausbildung der St. Galler Braugerste.

«Ein vollmundiges, leicht süsses Bier»: So umschreibt Martin Ketterer, technischer Direktor der Brauerei Schützengarten in St. Gallen, das geschmackliche Erlebnis beim Trinken des St. Galler Landbieres. Das im Jahr 2000 eingeführte, untergärige Bier ist das erste der ältesten Brauerei der Schweiz mit

Es gab in der Region keine Anbauflächen, bis Andreas Boschung in Mörschwil mit dem Anbau begann.

Gründungsjahr 1779, das ganz auf einheimische Rohstoffe setzt: Braugerste und Weizen aus dem Raum St. Gallen, Ribelmais aus dem St. Galler Rheintal und Hopfen aus Stammheim. Die Brauerei war damit allerdings eher Trendsetter als Nachzügler.

Die Rohstoffe der Schweizer Bierbrauereien kommen traditionell aus dem Ausland. Das hiesige Klima, die kleinen Produktionsflächen und hohe Produktionskosten setzen enge Grenzen. Das gilt vor allem für den Hopfen und die Braugerste, aber auch für das Mälzen, die kontrollierte Keimung des Kornes in fünf bis sechs Tagen. In der Brauerei Schützengarten wurde noch bis 1986 gemälzt, heute übernehmen Grossbetriebe in Deutschland diese Aufgabe mit Kapazitäten von Zehntausenden von Tonnen. Mit der Braugerste, dem wichtigsten Bestandteil des Landbieres, leistete die Brauerei in Zusammenarbeit mit der Saatzuchtgenossenschaft Pionierarbeit – es gab in der Region keine Anbauflächen, bis Andreas Boschung in Mörschwil mit dem Anbau begann. In der Zwischenzeit sind weitere Bauern dazugestossen, und 2018 bringt einen Durchbruch. Die Saatzuchtgenossenschaft hat weitere Landwirte unter Vertrag genommen, der Ernteertrag soll von 15 auf 120 Tonnen gesteigert werden. Damit wird die Braugerste aus heimischer Produktion auch in anderen

Das Landbier wird derweil mit 130’000 Flaschen und 2000 Fässern ein Nischenprodukt bleiben.

Bieren der Brauerei, die elf verschiedene Sorten herstellt, Verwendung finden. Das Landbier wird derweil mit 130’000 Flaschen und 2000 Fässern ein Nischenprodukt bleiben. Denn die Grenzen, die die Verwendung einheimischer Rohstoffe setzt, sind eng gesteckt. Martin Ketterer würde sich wünschen, dass bei regionalen Labels wie dem Ostschweizer Culinarium nicht nur die verwendeten, heimischen Rohstoffe, sondern auch regionale Innovation, Produktion und Wertschöpfung berücksichtigt würden.

Der technische Direktor von Schützengarten, Dr. Martin Ketterer, setzt sich für den regionalen Anbau der Braugerste ein.

Dank Versuchen am Landwirtschaftlichen Zentrum Flawil wurde die geeignete Braugerstensorte für den regionalen Anbau gefunden.

Mit einheimischer Braugerste in die Zukunft?

2008–2010

Erstmaliger grossflächiger Braugerstenanbau (25 ha) für Eichhof. Die grösste Brauerei in Schweizer Händen wird vom Weltkonzern Heineken übernommen und das Projekt «Bier aus einheimischen Rohstoffen» wird auf Eis gelegt.

2018

Grossflächiger Braugerstenanbau für Schützengarten (20 ha).

Gemeinsam füreinander

Neu erfunden und
doch gleich geblieben

SEITE 96

Vorstandsmitglieder der
St. Gallischen Saatzuchgenossenschaft

SEITE 102

Neu erfunden und doch gleich geblieben

Vergleicht man die Saatzuchtgenossenschaft des Jahres 2019 mit ihrer vor einem Jahrhundert gegründeten Vorgängerin, müsste man annehmen, kein Stein sei auf dem anderen geblieben. Die heutige Genossenschaft ist im Wesentlichen ein Betrieb, der Saaten von Vertragsbauern aufkauft, sie zu hochwertigen Speiseölen verarbeitet und vermarktet. Das einstige Kerngeschäft, die Vermehrung von Saatgut für den Ackerbau, hat dramatisch an Bedeutung verloren. In Nischen halten sich noch Grassamen und Mais. Mit der Blauen St. Galler Kartoffel vermehren Landwirte der Saatzuchtgenossenschaft eine in der ganzen Schweiz beachtete Sorte. Doch der erste Eindruck täuscht.

Die Saatzuchtgenossenschaft St. Gallen möge sich anderen Geschäftszweigen zugewandt haben, sagt Fredy Kessler, der seit 2005 als Präsident amtiert, «aber die Verpflichtung zur Qualität und zur Qualitätskontrolle hat sich nicht verändert». So wie einst nur das beste Saatgut gut genug war, um die Landwirte damit zu beglücken, so gilt auch für den heute wichtigsten Betriebszweig, die Ölsaaten, das Qualitätsgebot. Die Saatzuchtgenossenschaft arbeitet heute ganz bewusst auf diesem hohen Niveau in einer hochwertigen Nische. So hat sich das Rapsöl zwölfmal in Folge die Goldmedaille an der Grünen Messe in Berlin geholt. Und wenn Spitzengastronomen zur Kundschaft zählen, dann zählt sowieso nur die beste Qualität. Die Saatzuchtgenossenschaft ist heute besser aufgestellt denn je.

Fredy Kessler präsidiert die Saatzuchtgenossenschaft seit 2005 und ist Leinsamenproduzent seit erster Stunde.

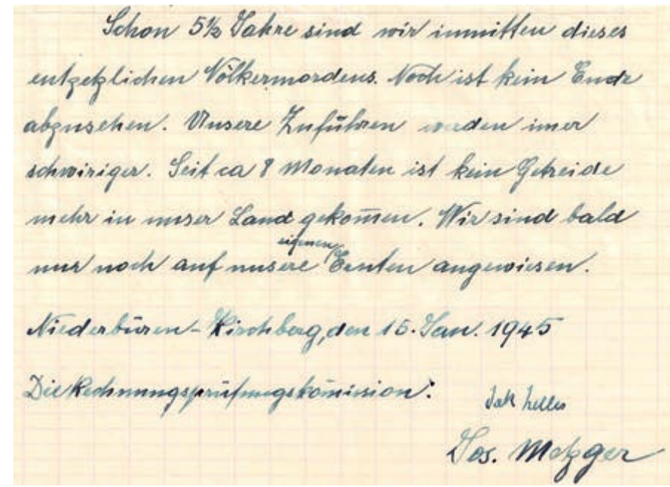
Unvergesslich die Genossenschaftsreise von 2010 in die Toskana.

Die Arbeit von Präsident und Vorstand hat sich derweil nur wenig verändert. Neben der Hauptversammlung sind es drei Sitzungen, die das Vorstandsjahr prägen. Bei zweien gehe es primär um die Vor- und Nachbereitung der Hauptversammlung, in der dritten widme man sich strategischen Fragen und der Weiterbildung. Beliebt ist das Amt des Präsidenten nicht sonderlich. Fredy Kessler schmunzelt: Er sei der letzte in der Reihe gewesen, der sich abwandte, als gefragt wurde, wer der nächste Genossenschaftspräsident werden wolle. Doch er habe sich schliesslich bereit erklärt, auch weil er seinen Beitrag zum Gedeihen der Genossenschaft leisten

> «Die Saatzuchtgenossenschaft von heute ist ein Betrieb mit Charme und Sozialkompetenz.»
>
> **FREDY KESSLER**

wollte. Der Vorstand trage viel Verantwortung, ihm obliege neben der strategischen Führung auch die Aufsicht und Überwachung der Geschäfts- und Rechnungsführung. So seien grössere Anschaffungen und betriebstechnische Anpassungen immer ein Thema. «Unser Wachstum benötigt Platz. Es geht um Verträge mit Dritten, insbesondere für die Produktionsräumlichkeiten mit dem Kanton St. Gallen. Schöne Aufgaben von mir sind die jährlichen, eintägigen Ausflüge mit den Genossenschaftern und ihren Partnern. Alle fünf Jahre geben wir noch einen drauf und führen unsere Mitglieder drei und mehr Tage in verschiedene interessante Destinationen. Angefangen haben wir mit der ersten Verleihung der Goldmedaille für unser Rapsöl in Berlin: eine schöne Stadt. Auch die Toskana oder Andalusien haben wir mit der Saatzuchtgenossenschaft bereist.» Der Präsident und der Vorstand mit dem Geschäftsführer

Der ehemalige Geschäftsführer Dr. Hansheiri Peter (links) auf Feldbesichtigung bei Vorstandsmitglied Jakob Roth und seinem Vater Willi Roth.



Schon 5½ Jahre sind wir inmitten dieses
entsetzlichen Völkermordens. Noch ist kein Ende
abzusehen. Unsere Zufuhren werden immer
schwieriger. Seit ca 8 Monaten ist kein Getreide
mehr in unser Land gekommen. Wir sind bald
nur noch auf unsere eigenen Ernten angewiesen.
Niederbüren-Kirchberg, den 15. Jan. 1945
Die Rechnungsprüfungskommission:
Joh. Müller
Jos. Mozger

Nebst dem Vorstand leisten auch die Revisoren wertvolle Dienste und geben mit ihren Berichten einen Einblick in das jeweilige Zeitgeschehen.

repräsentierten die Genossenschaft nach aussen und nach innen, deshalb sei es wichtig, sich an Anlässen zu zeigen und auch die Interessen der Genossenschaft zu vertreten. Und der

«Der Präsident ist immer auch ein Vermittler und Botschafter.»

FREDY KESSLER

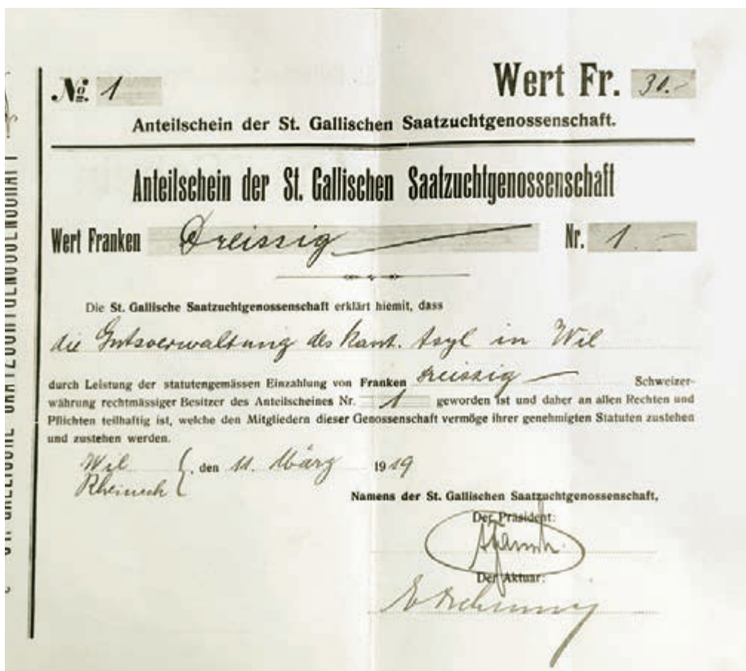
Präsident sei auch immer Vermittler und Botschafter. «Die Kirche steht immer im Dorf, es ist aber schön, wenn sie alle sehen.» Die Kontinuität der Institution, des Vorstandes und des Geschäftsführers stellt eine omnipräsente Aufgabe dar. «Neue Gesichter in Ämtern zu begrüssen, ist eine schöne Aufgabe. Dazu gehört auch, verdienten Kollegen Adieu zu sagen und das Beste zu wünschen. Nichts ist schöner, als wenn es rund läuft. Jeder spürt, wo er sich mehr oder manchmal weniger einbringen kann oder muss. Unsere Geschichte liefert dafür das Fundament. Auf ihm lässt sich aufbauen, auch wenn sich die Aufgaben der Zeit anpassen.» Der Verzicht auf eine operative Rolle des Präsidenten passe gut zu den derzeitigen Gegebenheiten. In der Person von Christoph Gämperli habe man eine Persönlichkeit, die die Genossenschaft mit grosser Sachkompetenz, Umsicht und Innovationskraft leite. Er habe sie seit seinem Amtsantritt im Jahr 1997 zu

neuen Ufern geführt. «Wir teilen den Stolz für mittlerweile drei Mitarbeiter und eine grosse Zahl Teilzeitbeschäftigter. Unsere Aufgaben in Produktion und Verkauf wachsen erfreulich.

Statuten von 1919

WURDEN 1935 REVIDIERT, 2001 ERNEUERT UND 2013 NOCHMALS REVIDIERT.

Die Saatzuchtgenossenschaft durchlief eine epochale Wende hin zu einem landwirtschaftlichen Unternehmen, das aus eigenem Antrieb operativ tätig wird und nicht mehr, wie in den ersten acht Jahrzehnten seiner Geschichte, primär eine Rolle im Netzwerk landwirtschaftlicher Genossenschaften spielt, die zum Teil oder ganz Aufgaben wahrnehmen, die der Staat definiert hat. «Die Saatzuchtgenossenschaft von heute ist ein Betrieb mit Charme und Sozialkompetenz. Ihre Produktions-



№ 1 Wert Fr. 30.–

Anteilschein der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft.

Anteilschein der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft

Wert Franken Dreissig Nr. 1

Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft erklärt hiemit, dass

die Grundverwaltung des Kant. Asyl in Wil

durch Leistung der statutengemässen Einzahlung von Franken Dreissig Schweizerwährung rechtmässiger Besitzer des Anteilscheines Nr. 1 geworden ist und daher an allen Rechten und Pflichten teilhaftig ist, welche den Mitgliedern dieser Genossenschaft vermöge ihrer genehmigten Statuten zustehen und zustehen werden.

Wil / Rheineck, den 11. März 1919

Namens der St. Gallischen Saatzuchtgenossenschaft,

Der Präsident:

Der Aktuar:

Heute werden keine Anteilscheine mehr gezeichnet. Dafür gilt eine 5-jährige Kandidatenzeit, bis ein Mitglied aufgenommen wird.

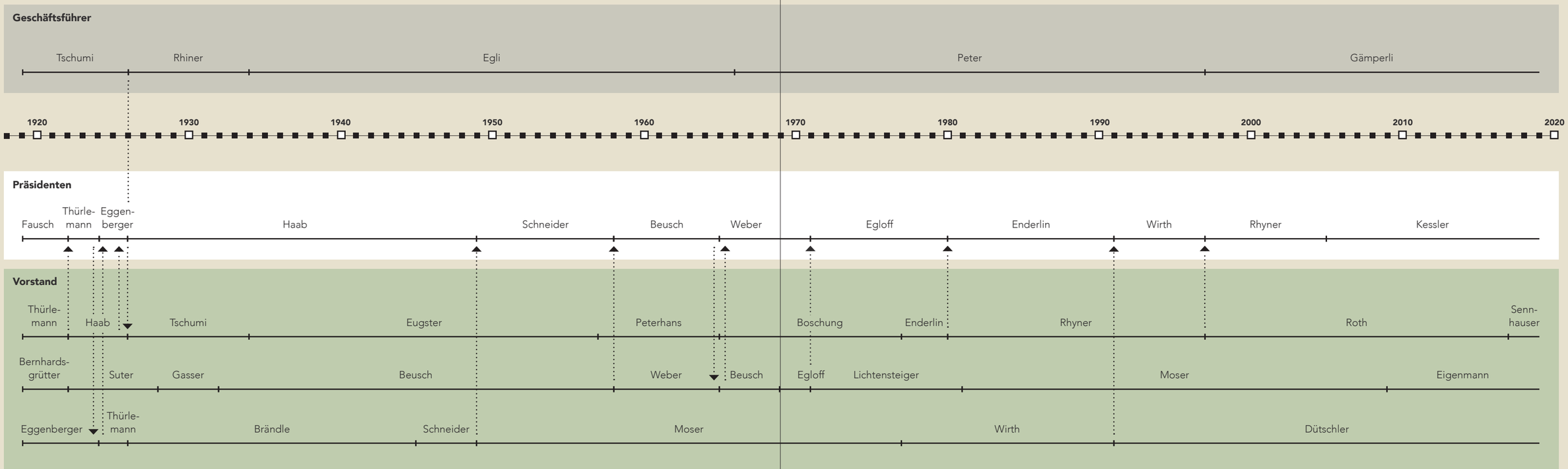
Erinnerung an die Jubiläumshauptversammlung 75 Jahre St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft am 10. März 1994.

Von links nach rechts:
Hans Schneider
Josef Boschung
Ernst Weber
Rudolf Enderlin
Hans Ulrich Wirth

und Verkaufsorgane haben Profil», sagt Kessler. «Sie achtet, dem Genossenschaftsgedanken der Selbsthilfe verpflichtet, primär darauf, dass die Leistungen der Genossenschafterinnen und Genossenschafter fair abgegolten werden und dass niemand in der Wertschöpfungskette benachteiligt wird, sie schränkt ihren Wirkungskreis aber nicht auf die Mitglieder ein, sondern ist auch offen für andere Lieferanten von Ölsaaten oder Saatgut, natürlich unter Beibehaltung der hohen Qualitätsstandards.» Für die Genossenschafter gelten dabei dieselben Hürden wie ehedem. Sie sollen die Besten ihres Fachs sein. Definitiv aufgenommen werden sie erst nach einer fünfjährigen Probezeit.

> «Die Aufgaben in der Produktion und im Verkauf wachsen erfreulich.»
>
> **FREDY KESSLER**

Vorstandsmitglieder der St. Gallischen Saatzuchgenossenschaft



Albert Fausch
Verwalter Asyl Wil
Vorstand: 1919–1921
Präsident: 1919–1921

Ludwig Thürlemann
zum Hirschen Oberbüren
Vorstand: 1919–1925
Präsident: 1922–1923

Christoph Eggenberger
Grabs
Vorstand: 1919–1925
Präsident: 1924–1925

Anton Bernhardsgrütter
Gossau
Vorstand: 1919–1921

Ernst Tschumi
Landwirtschaftslehrer
Rheineck
Vorstand: 1919–1933

Heinrich Haab
Verwalter Bitzi Mosnang
Vorstand: 1922–1948
Präsident: 1926–1948

Herr Suter
Weite
Vorstand: 1922–1927

Oskar Rhiner
vom Verband landw. Genossenschaften Azmoos, später Direktor Custerhof
Präsident: 1925–1933

Philipp Brändle
Schaffner Kloster Glattburg
Oberbüren
Vorstand: 1926–1944

Direktor Gasser
St. Gallen
Vorstand: 1928–1932

Christian Beusch
Verwalter Strafanstalt Saxerriet
Vorstand: 1932–1968
Präsident: 1958–1964

Hans Egli
Landwirtschaftslehrer
Flawil
Vorstand: 1933–1965

Dr. Gallus Eugster
Schloss Watt Mörschwil
Nationalrat
Vorstand: 1933–1957

Hans Schneider
Verwalter Asyl Wil
Regierungsrat
Vorstand: 1945–1957
Präsident: 1949–1957

Johann Moser
Niederhelfenschwil
Vorstand: 1949–1976

Ernst Weber
Verwalter Kappelhof Kronbühl
Vorstand: 1958–1970
Präsident: 1965–1970
Ehrenmitglied

R. Peterhans
Bauhof Roggwil
Vorstand: 1957–1964

Josef Boschung
Verwalter Gutsbetrieb
Schloss Watt Mörschwil
Vorstand: 1964–1976

Dr. Hansheiri Peter
Landwirtschaftslehrer
Flawil
Vorstand: 1966–1997
Ehrenmitglied

Konrad Egloff
Verwalter Strafanstalt Saxerriet
Vorstand: 1969–1979
Präsident: 1977–1979

Hans Lichtensteiger
Niederhelfenschwil
Vorstand: 1971–1980

Rudolf Enderlin
Buchs
Vorstand: 1977–1990
Präsident: 1980–1990
Ehrenmitglied

Hans-Ulrich Wirth
Verwalter Gutsbetrieb Bühler
Uzwil
Vorstand: 1977–1996
Präsident: 1991–1996
Ehrenmitglied

Rudolf Rhyner
Verwalter Gutsbetrieb Kant. Psychiatrische Klinik Wil
Vorstand: 1980–2004
Präsident: 1997–2004
Ehrenmitglied

Hans Moser
Niederhelfenschwil
Vorstand: 1981–2008

Hans Dütschler
Weite
Vorstand: seit 1991

Jakob Roth
Ganterschwil
Vorstand: 1997–2016

Christoph Gämperli
Agronom Flawil
Vorstand: seit 1997

Fredy Kessler
Gossau
Vorstand: seit 1995
Präsident: seit 2005

Daniel Eigenmann
Niederhelfenschwil
Vorstand: seit 2009

Sepp Sennhauser
Rossrüti
Vorstand: seit 2017

DANK

Ein ganz herzlicher Dank an alle, die zum Gelingen dieser Jubiläumsschrift beigetragen haben – ganz besonders allen Personen, die sich für ein Interview zur Verfügung gestellt haben. Ein spezieller Dank gebührt Martin Arnold und Urs Fitze vom Büro Seegrund, die Geschichten in leichter Form erzählen, und Claudine Brändle und Binja Zürcher vom Werk91, die für das gestalterische Gelingen verantwortlich zeichnen. Nicht weniger schätzen wir die Arbeit unseres Lektors Roger Gaston Sutter und Wolfau-Druck, die unsere Jubiläumsschrift sprachlich und handwerklich zu einem perfekten Abschluss gebracht haben.

CHRISTOPH GÄMPERLI, GESCHÄFTSFÜHRER