

Er ist der Edamame-Pionier in der Schweiz

SEUZACH Klaus Böhler hat gut lachen. Der Biobauer aus Seuzach produziert nicht nur für Vegi-Restaurants Kürbisse und Urdinkelgras. Er ist auch der einzige Produzent von Edamame in der Schweiz. Auch Privatkunden beziehen das Trendgemüse bei ihm.

Klaus Böhler steht auf dem Vorplatz seines Hofes an der Strehlgasse 16 in Seuzach. Auf den ersten Blick weist nichts darauf hin, dass der Agraringenieur der erste und bisher einzige Anbauer von Edamame, jungen Sojabohnen, in der Schweiz ist.

Doch, einen Hinweis gibt es: Der ist aber zugedeckt. Der 38-Jährige zieht die Plache über einer Maschine weg, die sich als Sortieranlage entpuppt. «Damit wurden früher Bohnen sortiert», erklärt er. Nächste Woche soll die Maschine für seine Edamame-Bohnen zum Einsatz kommen. Böhler produziert den gesunden Snack, der sich hierzulande zum Trendgemüse entwickelt hat, im dritten Jahr. Die Ernte der unreifen Sojabohnen steht unmittelbar bevor. Welche Sorte er anpflanzt und welche Maschinen er zum Ernten benutzt, verrät der Pionier aus Seuzach nicht. «Das soll jeder künftige Edamame-Produzent selbst herausfinden.»

Von Hand verlesen

Zur Prüfung stellt Böhler die Maschine an. Sie beginnt dumpf zu surren. Die grosse leere Schublade am Ende der Anlage rüttelt in kleinen Zügen hin und her. Dadurch wird das Erntegut von kleinen



Steinen und anderem Fremdmaterial befreit, während die Hülsen auf dem Rollband landen. «Hier an der Stirnseite der Anlage werden dann die schlechten Früchte aussortiert», erklärt der Biobauer, der auf die Hilfe seiner Frau Monika, seines Vaters und von Kollegen aus dem Dorf zählen kann.

Der Hof liegt im Zentrum von Seuzach. Man erkennt ihn von der Stationsstrasse aus am Gewächshaus im Garten, das Böhler vor allem für Kürbissetzlinge braucht. Der studierte Agraringenieur, der in Mellikon AG aufwuchs, lebt seit 2001 in Seuzach. 2008 übernahm er den Hof seines Grossvaters



Klaus Böhler vor dem Feld mit dem jungen grünen Soja. Auf rund zehn Hektaren pflanzt er Kürbisse, Urdinkel, Urdinkelgras und Edamame an. «Der Platz wird langsam knapp.»

Moritz Hager

Walter Meier. Klaus Böhler spezialisierte sich zunächst auf den Kürbisanbau und fragte die Vegi-Restaurants Tibits und Hiltl an, ob sie Kürbisse bräuchten. Sie wollten aber lieber Urdinkelgras. Kein Problem für Böhler. Seitdem baut er auch Urdinkelgras an, das beispielsweise mit Apfel-, Fenchel- und Zitronensaft als Green-Power-Drink im Tibits und im Hiltl zu haben ist. Das Gras mache fast die Hälfte des Umsatzes aus, sagt er. Inzwischen ist zu den Kürbissen und dem Gras noch Edamame hinzugekommen. «Eine ehemalige Studienkollegin gab mir vor etwa vier Jahren den Tipp.»

95 Prozent seines Biogemüseanbaus erledigt Böhler selbst. Seine Frau arbeitet zwei Tage in der Woche. Dann hütet er die zwei- und vierjährigen Söhne.

Die diesjährige Edamame-Ernte soll am kommenden Montag eingeholt werden. Doch Böhler will sich darauf nicht versteifen.

«Ich will die Sojabohnen etwas länger reifen lassen als letztes Jahr.»

«Learning by doing» lautet die Devise. 2012, im ersten Jahr mit Edamame, war vieles noch Improvisation. Die Verarbeitungsfirma, welche die Edamame-Bohnen blanchieren (im Salzwasser

kochen) und einfrieren sollte, habe plötzlich einen Rückzieher gemacht. Unter Aufbietung der Familie wurden damals 100 Kilogramm geerntet, blanchiert und eingefroren. 2013 waren es dann bereits 600 Kilo. «Dieses Jahr sollen es 2,5 Tonnen Edamame-Bohnen werden.»

«MADE NEAR WINTERTHUR»

Feuerwehrschräuche, Rosshaarmatratzen und Autoschilder – rund um Winterthur werden in Manufakturen und Fabriken viele ungewöhnliche Artikel produziert und zum Teil auf der ganzen Welt vertrieben. Der «Landbote» blickt in einer Sommerserie hinter die Kulissen und stellt solche Unternehmen und die Köpfe dahinter in den kommenden Wochen vor.

Bereits erschienen: Rosshaar-

spinnerei Toggenburger in Marthalen («Landbote» vom 17. Juli). Kochlöffel aus der Firma Nef Holzwaren, Bauma (22. Juli). Autoschilder aus der Schipra AG, Hagenbuch (28. Juli). Schlauchweberei und Feuerwehrgeräte-Fabrik Marty & Co. AG, Feuerthalen (4. August). Moonlight Golfing Winterberg (7. August). Glasbläserei Burri in Wila (11. August). Tossa-Massivholzmöbel, Turbenthal (14. August). red

Das Sojafeld liegt einige Gehminuten von Böhlers Hof entfernt, Richtung Hettlingen. «Ich war schon immer von der Sojabohne fasziniert», sagt er auf dem Weg dorthin. 70 Aren hat er dieses Jahr angebaut. Letztes Jahr waren es nur 15 Aren.

Internetplattform wichtig

Bis zu den Hüften umrankt ihn sein Pioniergemüse. Bei aller Leidenschaft für die Landwirtschaft betont «Bio-Böhler», wie er sich selbst vermarktet: «Glücklicherweise habe ich die Internetadresse www.edamame.ch rechtzeitig reserviert.» Ohne diese Plattform sei die Vermarktung des Snacks ein Ding der Unmöglichkeit.

Die japanische und chinesische Spezialität, die vor dem Verzehr kurz ins heisse Wasser geworfen und dann im Schälchen mit Kräutersalz serviert wird, bietet er ab nächster Woche unblanchiert direkt ab Hof oder per Postversand



Die Böhnchen werden mit Zunge und Zähnen aus der Hülse gepresst.

an. Wenig später sind sie dann auch blanchiert und tiefgekühlt in 500-Gramm-Tüten zu haben. Dass seine Edamame etwas mehr kosten als importierte (Preis pro Kilogramm 24 Franken, tiefgekühlt), stört die Kunden nicht. «Sie sind bestimmt frei von Pestiziden», versichert er.

Dagmar Appelt

www.edamame.ch