

GRASGRÜNE ENERGIE



**Innovative Landwirtschaft auf einem alten Bauernhof:
Wie Klaus Böhler mit UrDinkelgras-Smoothies und vielen
kreativen Ideen Tradition mit Zukunft verbindet.**

**TEXT & FOTOS: JEAN-PIERRE RITLER
REZEPT & STYLING: JEANINE BIERI FOODFOTO: DANIEL AESCHLIMANN**



Grosses Bild: Die Halme des
UrDinkels. Links: Klaus Böhler
kontrolliert schnuppernd
die frisch gepflückten Gräser.
Durch das Pressen ergibt
sich die typische grüne Farbe.



Frühmorgens werden die Halme des UrDinkels ganz oben abgeschnitten, so kann er immer wieder nachwachsen.

Noch liegt Tau auf den Gräsern im Feld etwas ausserhalb von Seuzach. Klaus Böhler beugt sich nach unten und schneidet mit geübter Hand die obersten Halme ab. «Das ist für meinen Frühstück-Smoothie», lächelt er. Etwas später, in der gemütlichen Küche seines Bauernhofs im Zentrum der kleinen Zürcher Gemeinde, wird aus den Gräsern ein Powerdrink. Klaus Böhler stopft das UrDinkelgras der Sorte Oberkulmer Rotkorn in eine elektrische Presse, heraus fliesst der Saft in einem satten, intensiven Grün. «Das ist Sonnenenergie pur», erklärt der Bio-Bauer.

Das Grün kommt vom Chlorophyll in den Pflanzen und ist schon seit vielen Jahrzehnten als heilsames Elixier bekannt. Es soll die Leber entgiften, aber auch gut für die Haut sein und gegen üble Körpergerüche helfen. Für Klaus Böhler ist es aber weit mehr. «Das ist ein wichtiges Standbein auf dem Hof. Wir bauen das UrDinkelgras auf unseren biologisch-dynamisch gepflegten Feldern an und versenden es frisch oder als tiefgekühlten Saft in die ganze Schweiz.»

Vom Kürbis zum Gras

Die wichtigsten Kunden sind aber die vegetarischen und veganen Restaurants Hiltl und Tibits. Sie waren es auch, die Klaus Böhler vor 15 Jahren auf die Idee brachten, Dinkelgras anzubauen. «Ich hatte eigentlich zu viele Kürbisse und suchte einen Abnehmer. Tibits war zwar nicht daran interessiert, suchte aber einen Dinkelgrasproduzenten.» Der studierte ETH-Agraringenieur hatte keine Ahnung von dessen Anbau, aber sagte sofort zu. Mit enormem Erfolg. «Das schlug ein wie eine Bombe», erinnert er sich an den Start. «Wir haben sehr viel Gras verkauft, neben dem Dinkel kamen dann auch noch Gerstengras- und Stangenselleriasaft dazu.»

Mit aussergewöhnlichen Produkten Erfolg zu haben, immer wieder etwas Neues auszuprobieren, das gehört zur DNA von Klaus Böhler, der damit zu einem der innovativsten biodynamischen Bauern der Schweiz wurde. Der Bauernsohn wuchs im aargauischen Mellikon auf, übernahm 2008 den

Grüne Power-Suppe

FÜR 4 Personen

ZUBEREITEN: ca. 30 Minuten

- 2 Bundzwiebeln
- 2 cm Ingwer, fein gehackt
- 2 EL Rapsöl
- 7 dl Gemüsebouillon
- 2,5 dl Kokosmilch
- 40 g Cashewkerne, grob gehackt
- 200 g Kohlrabi, klein gewürfelt
- 200 g Blattspinat
- Salz, Pfeffer
- 2 dl Grassaft, z. B. UrDinkelgrassaft
- 30 g Cashewkerne, geröstet, grob gehackt

ZUBEREITEN Den weissen Teil der Bundzwiebeln grob hacken. Den grünen Teil in feine Ringe schneiden, für die Garnitur beiseitelegen. Bundzwiebeln und Ingwer in Öl andünsten. Bouillon bis und mit Kohlrabi begeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Spinat begeben, sobald er zusammengefallen ist, Suppe fein pürieren, würzen. Grassaft vor dem Servieren hineingeben, nicht mehr erhitzen. Suppe anrichten, mit Cashewkernen und Bundzwiebelgrün garnieren. Dazu passt Brot.

GUT ZU WISSEN

Damit Nährstoffe und Geschmack des Grassaftes maximal erhalten bleiben, den Saft nicht mehr erhitzen.

SCHNELL ⏱️ **LEICHT** 🍴
ZUM VORBEREITEN 📖 **GÜNSTIG** 🍷
VEGAN 🌱 **LAKTOSEFREI** 🚫

Tipp aus der Testküche

Die Cashewkerne in der Suppe toppen nicht nur den Geschmack, sondern binden die Suppe auch und verleihen ihr eine wunderbare Cremigkeit.



Grüne Power-Suppe



Mit einer kleinen Presse werden die Gräser gepresst, aus dem Saft entstehen feine Smoothies.

Betrieb seines Grossvaters in Seuzach und stellte auf Bioanbau um. Mit Kürbissen begann seine Karriere, danach folgten die Gräser und etwas später war er der erste Schweizer Bauer, der auf Edamame setzte. Genau zum richtigen Zeitpunkt, als die Sojabohne in den hippen Restaurants der Städte voll boomte.

Aber der Erfolg hält ihn nicht davon ab, immer wieder Neues auszuprobieren. Klaus Böhler baut Hanf, Buchweizen und Lein an und ist einer der wenigen, die Colakraut anbieten. Zusammen mit Spitzenköchen tüftelte er aber auch an neuen Produkten, wie zum Beispiel Blackensamen. «Die Blacke wird in der Landwirtschaft bekämpft. Sie hat aber ein bewundernswertes Durchhaltevermögen», sagt er. «Ich will sie lieber essen als vernichten.» So lieferte er Blackensamen an die Basler Spitzenköchin Tanja Grandits, die daraus einen Apérosnack kreierte. In Zusammenarbeit mit dem Koch und Autor Pascal Haag gelang es, aus den jungen Blackenwurzeln eine essbare Version zu kreieren. Und mit dem Obwaldner Pastahersteller Kernser konzipierte der kreative Bauer spezielle UrDinkel-Teigwaren in Kombination mit Waldstaudenroggen vom Betrieb seines Bruders Daniel Böhler in Mellikon.

Ganzheitlicher Ansatz

Also ist Klaus Böhler ein durch und durch moderner Bauer? Er denkt kurz nach. «Das könnte man wohl so sagen. Wobei... UrDinkel ist ja, wie der Name schon sagt, uralte. Das gibt es in der Schweiz seit ewig. Da bin ich gar nicht so modern.»

«Modern» ist aber der ganzheitliche Ansatz, den er auf seinem Hof anstrebt, daher auch seine Leidenschaft für Bio

und Demeter. Klaus Böhler bestätigt das. «Die Arbeit muss für mich Sinn machen. Es geht nicht nur um das Geld.» Dabei nimmt er auch die Konsumentinnen und Konsumenten in die Verantwortung. «Entweder wollen sie den Preis für ein spezielles Produkt bezahlen oder dann lasse ich es sein.» Er ist kein Freund von Querfinanzierungen.

Eine Familie von bunten Vögeln

Der Erfolg gibt dem innovativen Bio-Bauern recht. Sein Credo: «Egal was du machst, mach es mit Vollgas und mit Überzeugung, dann hast du nichts zu verlieren.» Und dabei geht er ganz ohne Scheuklappen durch die Welt. «Wenn jemand anruft und etwas will, dann mache ich das.»

Als die «bunten Vögel aus Seuzach» betitelt Klaus Böhler sich und seine Familie auf der Website. Gefolgt von einem starken Statement, das seine Philosophie auf den Punkt bringt: «Wir machen nicht, was andere besser machen. Wir machen das, wovon andere noch träumen.»

klausboehler.ch

Natürlich pur

Gemüsesäfte mit der Knospe von Bio Suisse sind immer Direktsäfte. Sie dürfen nicht konzentriert und mit Wasser rückverdünnt werden. Verboten ist auch der Zusatz von künstlichen und natürlichen Aromen. Mit dieser besonders schonenden Verarbeitung soll die Natürlichkeit und Authentizität eines Knospe-Produktes erhalten bleiben.