

31.05.2014

NISCHENPRODUKTION: Klaus Böhler aus Seuzach ZH produziert für bekannte Restaurants

Aus Urdinkelgras gibt es Power-Saft

Klaus Böhler baut in Seuzach ZH Urdinkelgras und Soja für Edamame an. Mit diesen beiden nahezu unbekanntem Spezialprodukten in Demeter-Qualität beliefert er bekannte Restaurants und Privatkunden.

SUSANNE MEIER

9 ha bewirtschaften Klaus und Monika Böhler in Seuzach ZH. Wer jetzt denkt, dass man davon nicht leben kann, der irrt. Klaus Böhler muss sogar aufpassen, dass ihm die Arbeit nicht über den Kopf wächst: «Ich möchte 95 Prozent der anfallenden Arbeit selber bewältigen können. Meine Frau arbeitet zu 40 Prozent auswärts, und an diesen beiden Tagen schaue ich zu den Kindern.»

Dinkel wird geschnitten

Böhler hat denn auch keinen normalen Ackerbaubetrieb. Zwar wachsen auf seinen Feldern neben einer Hektare Kürbis auch Kunstwiesen und Frühkartoffeln, dazu Urdinkel zur Saatgutproduktion. Daneben aber beliefert Böhler die bekannten vegetarischen Restaurants Tibits und Hiltl in Zürich mit Urdinkelgras und Edamame in Demeter-Qualität. Zwei Produkte, unter denen man sich nichts vorstellen kann. Der Biobauer erklärt: «Für die Produktion von Urdinkelgras säen wir Oberkulmer. Er wird geschnitten, sobald er 10 bis 15 cm hoch ist.» Das frische Gras sei nicht nur bei den Kühen, sondern auch bei den Menschen beliebt. Es wird vorwiegend für Säfte gepresst oder püriert. «Der Greenpower ist ein Hit in den Restaurants, die wir beliefern»,



Klaus Böhler schneidet das Dinkelgras täglich frisch.

weiss Böhler, «und auch im Direktverkauf setzen wir immer mehr Urdinkelgras ab.» Dieses schneidet er fast das ganze Jahr über täglich frisch, packt es in Beutel zu 500g und kühlt es. Dann wird es entweder verschickt oder in Seuzach abgeholt.

Schneiden, dann mulchen

Damit das Gras nicht zu alt wird, sät Böhler immer nur wenige Aren aufs Mal an. Er muss die Saat genau planen, damit jederzeit Gras in der passenden Höhe geerntet werden kann. Heikel beim Anbau sei nicht unbedingt die Unkrautkontrolle, sondern vielmehr die Krähenabwehr, weiss der Biobauer.

Nach der Ernte – geschnitten wird ein bis zwei Mal von Hand – wird der Dinkel gemulcht. Aufgrund der kurzen Vegetationsdauer kann Böhler Dinkelgras nach der Frühkartoffelernte ansäen oder danach eine weitere Kultur in den Boden bringen.

Zum Beispiel Soja, die «Grundsubstanz» für die Edamame, die zweite Spezialität der Böhlers. Edamame sind unreif geerntete Sojaschoten. Nach der Ernte im August werden sie kurz in heissem Wasser blanchiert und dann tiefgefroren und gelagert. So verkauft sie Böhler als gesunden Snack an die Restaurants und an Privatkunden: «Nach dem Auftauen



Von den Sojapflanzen werden im August die grünen Hülsen geerntet und blanchiert.



Die Edamame ist in Asien ein bekannter Snack. Gegessen werden nur die Bohnen. (Bilder: Susanne Meier)

werden die Bohnen aus der Hülse gedrückt und so genossen. In Asien ist die Edamame schon lang ein Renner, und auch bei uns ist die Nachfrage gut.» Dies, obschon die Sojaschoten im Asia-Shop deutlich billiger sind als jene aus Seuzach zu 24 Franken pro Kilo. In ihnen steckt aber auch viel Entwicklungsarbeit und viel Aufwand. Böhler bekam den Tipp, es mit Edamame zu probieren, vor etwa vier Jahren. Der Anbau der Sojapflanze ist nicht so heikel, die Verarbeitung der Schoten hingegen machte ihm einiges Kopfzerbrechen: «Wir haben nach mehreren Anläufen einen Betrieb gefunden, der das Blanchieren und Einfrieren

übernimmt. So können wir sie seit letztem Jahr in grösserem Stil anbieten.»

Bald auch Gerstengras

Auf seinen Lorbeeren – oder besser auf Dinkelgras und Edamame – ausruhen will sich der findige Biobauer trotzdem nicht: «Ich habe noch einige Ideen, was man anbauen könnte.» Sagts und zeigt auf eine Getreidereihe neben dem Dinkelgras. Dort wächst Gerste, das neu lancierte zweite und frisch geerntete Getreidegras in Böhlers Sortiment. Auch damit lassen sich gesunde und erst noch feine Drinks kreieren.