

Weitblick: Biobauer Klaus Böhler erwartet dieses Jahr eine Verkaufssteigerung von 100 Prozent für seine Sojabohnen.



Das Glück aus der Schote

Als bisher einziger Bauer in der Schweiz kultiviert Klaus Böhler Edamame-Bohnen. Doch der Biotüftler setzt nicht auf das Trendgemüse allein.

TEXT: GABRIELA BONIN; FOTOS: ANDREAS EGGENBERGER

Klaus Böhler ist eingekesselt: Da, wo sein Grossvater in Seuzach ZH einst sein Land bewirtschaftete, drängen sich heute Wohn- und Geschäftshäuser. Mittendrin behauptet sich einstweilen das Gehöft der Böhlers. Die Felder – neun Hektar Land – liegen anderswo, ausserhalb des Wohnquartiers.

Die Enge seines Standortes kümmert den Biobauern und studierten Agraringenieur Klaus Böhler wenig. Wer mit Weitblick denkt, lässt sich von Betonmauern nicht einschränken.

Böhler lenkt den schwarzen Kombi zu seinen Feldern und erzählt, wie er 2008 den Hof seines Grossvaters übernahm und zunächst Bioschnittlauch für Coop anbaute. Als die Böhlers 2010 Eltern wurden, harmonisierte der arbeits- und zeitintensive Schnittlauchanbau nicht mehr mit dem neuen Familienleben. Deshalb setzt Klaus Böhler heute auf den Anbau von Kürbissen, Edamame-Bohnen und Urinkelgras.

Böhler betont, es sei ihm wichtig, dass er die Jungpflanzen aus selbstproduzierten Samen ziehen könne. Denn er wolle «von der Saatgutindustrie weitgehend frei sein». Ebenso strebt er danach, von Direktzahlungen unabhängig zu sein.

Bei der Produktion seiner Edamame-Bohnen habe er den geschlossenen Kreislauf allerdings noch nicht erreicht, sagt er: Das Saatgut müsse er immer noch zukaufen, denn das Merkmal von Edamame-Bohnen sei eben gerade, dass sie im unreifen Zustand geerntet und gegessen würden. Edamame ist nämlich nichts anderes als eine nicht ausgereifte Sojabohne. In Japan reicht man sie traditionell zum Aperitif und bezeichnet sie auch gerne als «Glücksbohne».

Hierzulande wird sie unter Liebhabern der asiatischen Küche und Gesundheits-

Freaks als neues Trendgemüse zelebriert: Blanchiert mit etwas Salz, eignet sie sich ideal als Fingerfood. Sie hat einen leicht süsslichen, nussig-buttrigen Geschmack und perfekte Nährwerte: Sie ist arm an Kalorien, reich an Eiweiss, Vitamin A und E, Kalzium, Eisen und wertvollen Fettsäuren. Edamame-Bohnen helfen, den Blutzucker- und den Cholesterinspiegel zu senken und enthalten Isoflavone, die angeblich das Risiko für Osteoporose und bestimmte Krebsarten vermindern sollen. Die Migros bietet Edamame-Bohnen seit diesem Frühjahr an; Coop führt sie seit 2010 im edlen «Fine Food»-Sortiment. Die Edamame-Bohnen der Grossverteiler werden in Asien konventionell angebaut und gefroren importiert.

Derweil ist Böhler der erste und einzige Bauer in der Schweiz, der Edamame genussfertig produziert und in Bio-Demeter-

methoden entwickelt – und sein Produkt erfreut sich reger Nachfrage. Fürs laufende Jahr erwartet er eine Verkaufssteigerung von 100 Prozent. Seine Bohnen kosten mindestens doppelt so viel wie die importierten Edamame-Bohnen, dennoch könnte er weit mehr verkaufen, als er anzubieten hat.

Direktverkauf und neue Projekte

Gleichwohl nimmt sich Böhler die Freiheit, seine Produktion klein zu halten: «Ich habe kein Interesse an einem grossen Wachstum, sondern am Entwickeln», sagt er. Coop und Migros hätten zu grosse Mengen seiner Edamame-Bohnen benötigt. Mit Direktverkäufen fährt Böhler daher seine eigene Schiene und findet Zeit, an neuen Projekten zu arbeiten und zwei Tage die Woche seine zwei- und vierjährigen Söhne zu betreuen.

„Ich habe kein Interesse an einem grossen Wachstum, sondern am Entwickeln.“

Klaus Böhler, Biobauer

Qualität via Direktverkauf anbietet. In den ersten drei Jahren der Aufbauarbeit musste er Fehlschläge einstecken: grosse Ernteverluste zum Beispiel oder Produktionsengpässe, die nach dem Rückzieher einer Verarbeitungsfirma dazu führten, dass Böhler die Bohnen aus seiner ersten Ernte kurzerhand mit seiner Familie selbst blanchierte und einfro. Heute lacht er darüber. Durch stetes Learning by Doing hat er inzwischen geeignete Anbau- und Ernte-

Auf einem leuchtend grünen Feld zeigt uns Böhler seine Sojapflanzen. Im August wird er sie ernten. Sojabohnen werden hierzulande seit rund 25 Jahren angebaut, vorwiegend in der Westschweiz, weil sie warmes, trockenes Klima brauchen, um zur Reife zu gelangen. Ausser Böhler ist bislang keiner auf die Idee gekommen, dem feuchtkalten ostschweizerischen Klima entsprechend aus der Not eine Tugend zu machen und die Bohnen «nur» als

Edamame zu nutzen, also früh zu ernten. Böhler bekam den Tipp von einer Studienkollegin und unternahm, ganz der Machertyp, sogleich Versuche mit verschiedenen Sojabohnentypen und Verarbeitungsmethoden. «Ideen zu haben, ist das eine», sagt er, «sie umzusetzen, das andere.»

Grüne Lebensmittel boomen

Ebenso beherzt hatte er sich in ein Urinkelgrasabenteuer gestürzt: Als ihn vor Jahren das trendige Zürcher Vegetarierrestaurant Tibits anfragte, ob er Urinkelgras produzieren wolle, hatte er keine Ahnung von der Kultivierung des Süssgrases. Egal, er sagte zu und machte sich an die Arbeit. Vor dem nächsten Feld, das leuchtet wie Katzengras, bückt sich Klaus Böhler. Er rupft einige Büschel aus und beisst ins Grün. «Mmh! Sehr süss! Das ist Gerstengras – probieren Sie auch mal!»

Auf den Reihen nebenan spriessen Hafer, Weizen und vier weitere Süssgräser; Böhler tüfelt damit an neuen Vitamin- und Chlorophyllsäften. Über Zürich schwappe gerade eine regelrechte Welle der Nachfrage nach intensiv grünen und gesunden Lebensmitteln, sagt er. Grassäfte weisen einen ausserordentlich hohen Gehalt an Chlorophyll auf, das antibakteriell wirken, die Widerstandskräfte des Körpers stärken und Giftstoffe neutralisieren soll.

Edamame-Bohnen haben einen leicht süsslichen, nussig-buttrigen Geschmack.

Klaus Böhler will nun herausfinden, welche aromatischen Gräser zu welcher Jahreszeit wie gedeihen, wie man sie vor Krankheiten schützen kann und welchen Geschmack sie entwickeln. Auch gilt es, Methoden zu finden, um die Gräser ganzjährig kultivieren zu können. Die Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften in Wädenswil signalisiert Interesse an seinen Grasversuchen. Und es ist gut möglich, dass er noch von sich reden macht, nachdem er sich um den diesjährigen Agropreis beworben hat, eine Auszeichnung für innovative Schweizer Landwirte.

Mit der Kultivierung von Urinkelgras hat Böhler bereits einige Jahre Erfahrung. Es gelingt ihm inzwischen, das Gras ganzjährig anzubauen und via Postversand täglich frisch zu vertreiben. In den Restaurants Tibits und Hiltl in Zürich sowie im «G'nuss» in St.Gallen ist der «Green-Power-Drink» aus Klaus Böhlers Urinkel-

gras ein Hit. Während der Grasdegustation auf dem Feld klingelt sein Mobiltelefon; er nimmt eine Bestellung entgegen: «Wie viel?», fragt er. «Okay. Morgen? Kein Problem.» Tonfall und Gestik gleichen denen eines Geschäftsmannes.

Mit seinen Qualifikationen hätte Klaus Böhler als Agraringenieur zweifellos weiter Karriere machen und besser verdienen können. Doch er definiert «Karriere machen» so: «Freiheit im täglichen Leben zu erlangen und dies an 365 Tagen.» Die Eigenständigkeit motiviert: Seit er den Bauernhof führe, wache er morgens um fünf Uhr auf, ohne Wecker.

So gesehen ist seine Welt weit und gross: Bohnenpionier Klaus Böhler weiss sich eigene, neue Horizonte zu öffnen. Unabhängig davon, wie sehr die Neubauten sein Gehöft bedrängen. 🐦

www.edamame.ch



Gesunder Snack:

Die unreif geernteten Sojaschoten werden kurz blanchiert und anschliessend mit etwas Meersalz bestreut. Man isst ausschliesslich die Bohnen, die man aus der Schale pult.