



# «Wertschätzen, was die Natur uns gibt»

*Spannend, lang und holprig ist der Weg von der Idee bis ins Verkaufsregal. Bei Biofarm sind Tina Schwegler und Timon Lehmann in unterschiedlichen Bereichen tätig für die Getränkelinie «erntestolz». Der Name ist Programm: Er steht für Teamarbeit, bei der die Natur das Sagen hat.* **Sabine Lubow**



**biofarm**



**Tina Schwegler**, gelernte Kauffrau, fand über den Tourismus in die Lebensmittelbranche. Seit 2016 bei Biofarm zuständig für diverse Produktgruppen, wie Getränke, Öl- und Keimsaaten, Senf usw.: «Ich bin begeistert von unserer neuen Sorte Birne/Rhabarber, pur und eisgekühlt als fruchtiger Durstlöscher. Es lohnt sich, zum Aperitif seine Gäste mit Birne/Essig/Ingwer/Zitrone-«erntestolz»-Cocktail zu überraschen» (Rezept auf [www.biofarm.ch](http://www.biofarm.ch)).

**Timon Lehmann**, gelernter Detailhandelsfachmann «Garten», arbeitete im Obst- und Gemüseverkauf, bevor er 2017 als Produktmanager zu Biofarm kam. Er betreut den Bereich Steinobst, Beeren und Nüsse mit Aufgaben in Beratung, Koordination, Handel, Produktentwicklung und Verarbeitungsplanung: «Birne/Zwetschge mag ich besonders! Ein tolles Geschmackserlebnis, das mich an die schöne, aber strenge Erntezeit erinnert. Auch als alkoholfreie Weinalternative geeignet. Zu vielen Gerichten lässt sich die passende Sorte finden.»

**Biofarm hat die Getränkelinie «erntestolz» lanciert. Sind Sie stolz darauf?**

**Tina Schwegler:** Ja, mächtig! Die Entstehung eines Produktes miterleben und gestalten zu dürfen, ist sehr interessant und gleichzeitig intensiv. Bei uns fiebern alle mit. Umso grösser ist dann die Freude, das Produkt in den Händen zu halten und geniessen zu dürfen. Stolz sind wir natürlich auch auf die engagierte Arbeit unserer Obstbäuerinnen und -bauern.

**Timon Lehmann:** Mich freut bei diesen tollen Getränken besonders, dass die Produktentwicklung mit einem bewusst anderen Ansatz begonnen hat. Es blieb nicht nur bei einer Idee.

**Erzählen Sie etwas mehr über diesen «anderen Ansatz», die Idee dahinter.**

**T.S.:** Die Idee kam aus unserem Bereich Landwirtschaft. Es begann mit übermäs-

sig viel Kirschen an Lager, was uns Sorgen machte. Wir wollten diesen «Überschuss» an Obst und Beeren sinnvoll verwenden und vermarkten.

**T.L.:** Genau, sinnvoll! Denn hinter «erntestolz» steht die Wertschätzung dessen, was die Natur uns und denjenigen gibt, die mit ihr arbeiten. Dazu muss man wissen: Obstjahre verlaufen extrem unterschiedlich. Stete Verfügbarkeit, die gleichen Erntemengen jedes Jahr – das ist alles andere als die Realität (siehe Infobox).

**«Es blieb nicht nur bei einer Idee.»**

**T.S.:** Und weil sich unser Konzept nach der Natur richtet, schien es uns unverzichtbar, das Getränkeangebot flexibel zu gestalten. Gestartet sind wir mit vier Sorten. Birne/Quitte/Thymian war schnell ausverkauft. Aufgrund knapper Quittenernte konnten wir das Produkt nicht nachproduzieren. Wie mein Kollege sagt, variieren die Ernten und Mengen je nach Jahr. Ähnlich verhält es sich jetzt mit Birne/Kirsche/Johannisbeere: Die Kirschenernte 2022 fiel nicht so üppig aus, weshalb diese Sorte 2023 nicht gepresst und abgefüllt werden kann.

**Wer übernimmt diese Produktionsschritte?**

**T.S.:** Auf der Suche nach einer Mosterei sind wir recht schnell auf den Familienbetrieb Kobelt in Marbach (SG) gestossen. Der Innovationsgeist und die Experimentierfreude dieser in fünfter Generation geführten «kleinsten Mosterei der Schweiz» – so nennt sie sich selbst – sprangen sofort auf uns über.

**Ist die Mosterei auch für die Mischungen zuständig?**

**T.S.:** Gemischt werden die Getränke nach unseren Ideen. Und wiederum nach den Vorgaben der Natur. Wir lassen uns aber auch von unserer Kundschaft inspirieren und werfen ein wachsames Auge auf den Markt. Kobelts übernehmen dann die Feinmischung und fügen leicht kohlenensäurehaltiges Mineralwasser hinzu.

**«erntestolz»-Getränke sind demnach mit Schorle vergleichbar?**

**T.S.:** Grundsätzlich ja. Sie zeichnen sich aber besonders durch ihren hohen Frucht- bzw. Beerensaftanteil aus. Dass sie mit der Schweizer Knospe von Bio Suisse ausgelobt sind, macht uns ebenfalls stolz. Sogar Zutaten wie Ingwer und Thymian stammen aus kontrolliert zertifizierter Schweizer Bioproduktion.

**Schweizer Knospe-Qualität hat ihren Preis. Wie lässt sich der bei dieser Linie rechtfertigen?**

**T.L.:** Einerseits durch den bereits erwähnt hohen Fruchtsaftanteil – wobei zu betonen ist, dass für diese Getränke nicht etwa zweitrangige Ernten verpresst werden. Alle Zutaten weisen Verarbeitungsqualitäten auf, entsprechend den dafür geltenden Ansprüchen bezüglich Frische, Reifegrad, Sorteneignung usw. Gerade bei Steinobst und Beeren ist die Ernte mit sehr, sehr viel Handarbeit verbunden. In guten Ertragsjahren werden die Früchte in grösseren Mengen geerntet und können nicht in der gewünschten Zeit als Frischobst abgesetzt werden. Andererseits garantieren wir unseren Produzenten und Produzentinnen faire, stabile Preise, die nicht auf Überschuss basieren. **T.S.:** Hinzufügen möchte ich, dass die Abfüllung für den Getränkemarkt für diese Linie in kleinen Mengen erfolgt und somit höhere Kosten generiert. Wir schätzen sehr, dass die Mosterei Kobelt unser Konzept unterstützt und solche Kleinmengen für uns abfüllt. Das ist keineswegs selbstverständlich! Deshalb geben wir viel daran, «erntestolz» an neuen Standorten zu verkaufen, um die Produktionsmenge künftig erhöhen zu können.

**Planen Sie das Angebot um weitere Fruchtmischungen zu erweitern?**

**T.S.:** Ja, Kundinnen und Kunden dürfen sich freuen: Die zwei neuen Sorten Birne/Rhabarber und Apfel/Brombeere sind sehr vielversprechend, fruchtig und erfrischend. ●



## KEIN JAHR WIE DAS ANDERE

Die Biofarm Genossenschaft kann als gefragte Partnerin für den Absatz von Tafel- und Verarbeitungsfrüchten auf langjährige Erfahrung und Kompetenz in der Vermarktung vielfältiger Obstsorten bauen. Doch Herausforderungen stellen sich immer: Von Riesenernten bis zu Totalausfällen ist von Jahr zu Jahr alles möglich. Umso komplexer ist die Planung. Fallen Ernten witterungsbedingt nicht erwartungsgemäss aus, wirken sich solche Schwankungen nachteilig auf dem Markt aus. Dennoch übernimmt die Genossenschaft die von den Obstbauernfamilien gelieferten Mengen für die Weiterverarbeitung. Organisation, Vernetzung und Koordination sind somit gefragt, denn von der Blüte bis zum Verarbeitungsabschluss machen es so manche Risiken (Ausfälle, Frost, Kirschessigfliege, Entstein- und Verarbeitungsprobleme usw.) spannend bis zum Schluss. Die Getränkereihe «erntestolz» entstand aus der Herausforderung, ein «Mehr» an Obst und Beeren in wunderbare Getränke «mit Pfupf» zu verwandeln.

