Weitere Ackerspezialitäten & Projekte Biofarm

Kulturen mit Perspektiven oder einfach Nischen?

- Ernährungstrends
- Nachfrage nach mehr Swissness
- Neue Wertschöpfungsketten in der Schweiz (Bsp. Braugerste)
- Klimawandel – neue Möglichkeiten
- Wertvolle Kulturen für vielfältige Fruchtfolgen
- Oft Risikokulturen nur für bestimmte Standorte resp. Mechanisierung

Produzenten-
preise vs.
Importpreise

Anbaueignung
in unserem
Klima

Agrarpolitik:
Nischenkulturen
werden oft (noch)
nicht unterstützt

**Kulturen mit
Herausforderungen**

Infrastruktur in der
Trocknung &
Aufbereitung von
Kleinmengen

Know-How im
Anbau und der
Aufbereitung

Biofarm Genossenschaft
Beim Bahnhof
CH-4936 Kleindietwil

+41 62 957 80 50
info@biofarm.ch
www.biofarm.ch

Biofarm ist Gründungs-
mitglied der Bio Suisse,
Bio-Zertifizierung
CH-BIO-006

Quinoa – Delikates Andengold

Markt:

- Gänsefussgewächs mit getreideähnlichen Eigenschaften aus den Anden
- Superfood (enthält u.a. alle essent. AS)
- Hohe Nachfrage nach ausl. Bio-Quinoa
- Teures CH Bio-Quinoa limitiert Nachfrage
Grund: Hohes Anbaurisiko, oft tiefe Erträge, aufwändige Aufbereitung, Kleinmengen
- Nur im Fachhandel erhältlich
- Neues Produkt: Quinoa gepufft

NEW

Quinoa – Delikates Andengold

Anbau:

- Sorten Vikinga (saponinarm), Jessie (sf) Titicaca (saponinhaltig)
- Standort: milde, nicht zu heisse Lagen, durchlässige Böden, wenig UK
- Saat: Im April, am besten mit Gemüsesämaschine in feines Saatbeet
- UK-Bekämpfung: Hacken in engen Reihen
- Spätverunkrautung: evt. Jäten von Hand erforderlich
- Ernte: möglichst früh (Aug – Sept) => Klären Trocknungsmöglichkeiten
- Aufbereitung u.a mit Tischausleser, Sortex, mechanische Entfernung von bitterem Saponin
- Produzentenpreis: : 6.50.-/kg endgereinigt, Titicaca: 6.-/dt

Amarant – Nische in der Nische

- Hochwertiges Pseudogetreide aus Zentral- und Südamerika
- In bevorzugten Lagen mit geringem Unkrautdruck (Gänsefuss, UK-Amarant)
- Saat im Mai in warme Böden, Ernte Anf. Oktober
- Aufwändige Aufbereitung über Spezialreinigung und Sortex

Marktsituation:

- Bescheidene Verkaufsmengen
- Vermarktung als ganze Körner im Biofachhandel
- Potential: Gepufft in Müesli?
- Produzentenpreis: : 5.-/kg endgereinigt

Hartweizen / Durum- Perspektiven „Dank“ Klimawandel

- Das traditionelle „Pasta“-Getreide aus Mittelmeerraum
- Dank Wintersorten heute auch bei uns relativ gute Erträge (35 - 40kg/a)
- Mildere Temperaturen und trockenere Sommer kommen HW zugute
- Anfällig auf Fusarien und Auswuchs
- Anfällig auf nasse Bedingungen bei Abreife
- Produzentenpreis: : 130.-/dt

Markt:

- Hartweizengriess
- Einheimische Pasta
- Noch Nische im Fachhandel & für Kleinkunden

=> Marktpotential vorhanden

Projekt Braugerste

Weshalb?

- Anbau in CH problemlos möglich und sinnvoll
- Neue Schweizer Mälzereien entstehen (Infrastruktur)
- 2020 Anfrage von Regiomalz TG für Koordination Bioanbau

Vorgehen:

- Sortensichtung, Kontaktaufnahme mit anderen Initiativen
- Frühjahr 21: Bewilligung KABB-Projekt
- Frühling 2021: Start Sortenversuche am Arenenberg TG und auf Stiegenhof ZH
- 2021: Vergleich Sommergerste: Avalon, Quench, Leandra, Accordine und Tolstefix
- Vergleich Wintergerste: KWS Liga, KWS Sommerset, Leandra
- Versuchspartner: u.a. Regiomalz, Strickhof, Arenenberg, Sativa

Projekt Braugerste

- Anfang Juli Flurgang Arenenberg
- Hagel und Unwetter verfälschten Versuch
- Untersuchte Parameter: Bonitur Krankheiten, Pflanzen/m², Protein (opt. 9.5 -11.5%), Keimfähigkeit, Kleinmälzversuche

=> Resultate noch nicht vollständig vorliegend

Ziel:

- Geeignetste Winter- und Sommersorten zu eruieren
- Erarbeitung Know-how in Anbau und Verarbeitung

Buchweizen – eine alte Nischenkultur

- Ursprünglich auch China
- Verlor durch Intensivierung des Ackerbaus an Bedeutung
- Glutenfrei, reich an Spurenelementen (Zink oder Mangan)
- Kurze Vegetationsdauer (ca. 115 Tage)
- Geringe Ansprüche an Klima und Boden, guter Unkrautunterdrücker, als 2. Kultur möglich, Fruchtfolge auflockernd

Buchweizen – eine alte Nischenkultur

Marktsituation:

- Bescheidene Nachfrage/Verkaufsmengen
- Vermarktung als geschälte Körner und 2 Sorten Mehl im Biofachhandel
- Potential: Flocken, glutenfreie Produktion
- Produzentenpreis: : 230- /dt endgereinigt

,Kleinere‘ Ölsaaten

- **Leindotter:** lohnend und wichtig als Mischkultur-Partner (v.a. Linsen)
- **Ölkürbisse:** Anbau- & Erntetechnik bekannt und vorhanden
Fam. Brütsch SH → zusätzliche Produzenten werden gesucht!
- **Senf (Braun- und Gelbsenf):**
Anbau machbar, aber mit Risiko (Raps) Bedarf beschränkt.
- **(Winter-)Mohn:**
sehr anspruchsvolle Kultur!
Saat, Unkraut, Düngung.

Kontakte Biofarm

Hans-Georg Kessler

Ölsaaten, Leiter
Landwirtschaft,
Mitglied GL

Tel. 062 957 80 53
kessler@biofarm.ch

Hansueli Brassel

Getreide, Hirse,
Quinoa

Tel. 062 957 80 52
brassel@biofarm.ch

Melanie Rediger

Hülsenfrüchte,
Buchweizen, Mais

Tel. 062 957 80 91
rediger@biofarm.ch