



Zeitung durchsuchen...



Coopzeitung als ePaper

Ausgabe Nr. 5 vom 30.

Januar 2018 »



TATEN STATT WORTE

FAMILIE

KULINARIK

AKTUELL

LIFESTYLE

FREIZEIT

BEGEGNUNG

Im Augenblick

Titelgeschichten

25 Jahre Naturaplan

Schneewochen

Ferienkataloge bestellen



Sie sind der Faszination der Aronia verfallen: Christoph (l.) und Simon (r.) Räss bauen die Beeren seit vier Jahren an.



Deborah Lacourrège »

Redaktorin

Foto: Christoph Kaminski

Veröffentlicht: Montag 25.09.2017, 15:44 Uhr

Seite drucken

Weiterempfehlen:



0

Verwandte Artikel:

Superbeere: Ein Früchtchen mit Charakter

Aroniabeeren treten ihren Siegeszug nun auch in der Schweiz an. Jedermanns Sache sind sie allerdings nicht.

Liebe auf den ersten Biss ist es nicht. Als ich die frische Aroniabeere in den Mund nehme, zieht es mir alles zusammen. Lange muss ich kauen, bis ich das pelzige Gefühl auf der Zunge wieder loswerde. Doch dann greife ich ein zweites Mal in den Strauch. Ich will den speziellen Geschmack, den die Beere trotz all ihrer Pelzigkeit in meinem Mund hinterlassen hat, noch einmal erleben.



In der Landi Hüttwilen TG kümmert sich Geschäftsführer Jürg Weber ab und zu höchstpersönlich um die Weiterverarbeitung der Aroniabeeren.

«Sehen Sie, jetzt geht es Ihnen wie uns allen – Sie sind süchtig geworden!», sagt der Zürcher Beerenbauer Simon Räss (29) und lacht. Er und sein Bruder Christoph (25) bauen seit vier Jahren auf dem elterlichen Hof in Benken ZH Aronia an. Wobei Bauer eigentlich der falsche Ausdruck ist: Christoph Räss ist gelernter Landmaschinenmechaniker, Simon hat einen Master of Business Administration in Betriebswirtschaft an der Hochschule St. Gallen gemacht.

«Das Unkraut ist eine grosse Herausforderung für uns.»

Simon Räss (29), Beerenbauer

Zur Beere kamen die beiden durch eine gemeinsame Bekannte, die sich stark für Superfood interessierte. Zu diesem Zeitpunkt liebäugelten die Brüder bereits mit dem Anbau der unterschiedlichsten Beeren, unter anderem Cassis und Goji. «Als wir von all den Qualitäten der Aroniabeere erfuhren, war uns klar, dass wir dieses Experiment wagen wollten», erzählt Simon Räss. Damit entschieden sich die zwei auch definitiv, auf dem elterlichen Hof mitzuarbeiten.

Von Nordamerika in die UdSSR

Der Aroniabeere, auch Apfelbeere genannt, werden Superfood-Qualitäten nachgesagt. Schon die Indianer sollen sie in ihrer Heimat Nordamerika zu Notproviant und Medizin verarbeitet haben. Sie sagten ihr eine heilende Wirkung nach.

Aus der Neuen Welt gelangte die Beere nach Russland. Die Sowjets schätzten die herbe Frucht so sehr, dass sie deren Anbau in ihre Planwirtschaft aufnahmen. Die Kälteresistenz der Pflanze ermöglichte sogar



Die polnische Erntehelferin Grażyna befreit die Beeren von kleinen Ästen und sortiert schlechte Exemplare aus.

Ein Wort mit «Q»: Quinoa



Wie man beim Scrabble so ganz nebenbei sein Allgemeinwissen erweitern kann – oder wie Grosi lernte, was Quinoa ist.



Quinoa: Das Gold der Inka

Es ist kein echtes Getreide, gilt aber dafür als «Superfood». Und ist aus unseren Küchen bald nicht mehr wegzudenken. >>

Diese Themen könnten Sie auch interessieren:



WEIN



MULTIMEDIA

einen Anbau bis nach Sibirien. Ihren Soldaten gaben die Sowjets im Zweiten Weltkrieg getrocknete Aroniabeeren als Vorrat und zur Stärkung des Immunsystems mit. Und nach der Atomkatastrophe von Tschernobyl behandelten sie die Strahlenopfer unter anderem mit Kapseln aus dem Beerenextrakt.

Frische Aroniabeeren sind reich an Vitamin C, Folat, Pantothensäure, Vitamin E, Vitamin K, Kalium, Calcium, Magnesium und Eisen. Was fast noch bemerkenswerter ist: In den Beeren sind sehr viele Polyphenole und Anthocyane zu finden. Diesen Farb- und Bitterstoffen wird eine antioxidative Wirkung zugesprochen.

In der Schweiz ist der Superfood erst seit einigen Jahren anzutreffen. Einfach ist der Anbau nicht. Hierzulande herrschen, dank mildem westeuropäischem Klima, ganz andere Bedingungen als im kontinentalen Osteuropa. So brauchen die Beeren ganz viel Sonne. Diese bekommen sie an Südhängen, wie auf dem Räss-Hof im Weinland, zur Genüge. Frost und Hagel hingegen setzen ihnen stark zu.

Ein Strauch mit Ansprüchen

«Eine grosse Herausforderung ist die Unkrautbekämpfung», sagt Simon Räss. Die meisten Aroniabeeren in der Schweiz werden biologisch angebaut. Die Bauern verzichten auf sämtliche Insektizide. Deshalb müssen sie viel jäten und die Wiesen regelmässig mähen, um die Kirschessigfliege fernzuhalten. Das Insekt mag nicht nur süsse Weintrauben, sondern auch herbe Aroniabeeren.



Schädling vs. Zuckergehalt

Die Fliege spielt auch bei der Bestimmung des genauen Erntezeitpunktes eine wichtige Rolle. Auf der einen Seite wollen die Bauern die Früchte möglichst lange am Strauch behalten, um einen hohen Zuckergehalt zu erzeugen; dadurch ist hohe Qualität garantiert. Andererseits: Je süsser sie sind, desto attraktiver werden sie für die Fliegen. Deshalb schauen die beiden Bauern jeden Tag in die Fliegenfalle und prüfen den Zuckergehalt der Beeren.

Reif ist die Aronia normalerweise Mitte August. Dieses Jahr waren die Früchte wegen des heissen Sommers schon eine Woche früher bereit. Sie werden entweder von Hand gelesen oder – wie bei Räss – mit einer Maschine abgeschüttelt. Die Ernte findet im Zweimann-Betrieb statt: Lehrling Lukas (28) lenkt die Maschine, Erntehelferin Grażyna (42) befreit die Früchte von den hängen gebliebenen Zweigen und Ästen.



Zur weiteren Verarbeitung kommen die Beeren in die nahegelegene Landi in Hüttwilen TG. Dort werden sie erst mal gewaschen und tiefgefroren: «Der Markt ist noch ganz neu. Wir wissen nicht, welche Produkte – etwa Saft oder Trockenfrüchte – besonders gefragt sein werden. Dank des Einfrierens halten wir uns alle Optionen offen», erklärt Landi-Geschäftsführer Jürg Weber (44).

Auch er ist bekennender Aronia-Liebhaber. «Am liebsten mag ich den Saft. Im Gegensatz zu den meisten verdünne ich ihn nicht mit Mineralwasser oder Apfelsaft, sondern trinke ihn pur.» Und genau wie die Räss-Brüder greift auch er immer mal wieder beherzt zur frischen Frucht. Die Zauberbeeren aus dem Osten machen eben doch süchtig.

Weitere Inhalte: [Vielseitige Apfelbeere](#)

Kommentare (0)

Schreiben Sie uns Ihren Kommentar [»](#)

Ihr Kommentar

Ich bin kein Roboter.



reCAPTCHA

[Datenschutzerklärung](#) - [Nutzungsbedingungen](#)

Kommentare per E-Mail abonnieren. Nur für diesen Artikel, jederzeit kündbar.

Pflichtfeld

Name und E-Mail-Adresse merken.

Kommentar senden

Bitte beachten Sie beim Kommentieren unsere Netiquette und gehen Sie respektvoll miteinander um.

BLOGS

Editorial

Brittas Weinlatein

Grillerinstinkt – Der Grillblog mit
Andreas Stüssi

Sabines Gartenblog

FEATURE

Videos

Rezeptdatenbank mit Kochvideos

Werbung

Tiere

SERVICE

Kontakt

Abo, Adressänderungen,
Urlaubsadresse

Impressum & Datenschutz

NEWSLETTERABO

Unser wöchentlicher
Online-Newsletter

[Hier abonnieren](#)



PARTNER

coop@home

Coop Homepage



Coopzeitung als ePaper
Ausgabe Nr. 5 vom 30. Januar 2018 >>

Copyright © Coopzeitung - All rights reserved

coop
zeitung