

Mit wilden Früchten Geld verdienen

Sie sind klein, mühsam zu ernten, und zwischen Stein und Haut ist oft wenig Fleisch: Wildfrüchte wie Kornelkirschen oder Sanddorn. Doch weil sie aromatisch und ein Stück Kulturgut sind und in der Küche etwas hergeben, möchte Eva Kollmann, Besitzerin eines Hofes im Aargauer Freiamt, die Früchte professionell anbauen und vermarkten.

Es sind oft Freunde, die einen auf neue Ideen bringen. So auch in diesem Fall: Eva Kollmann und Léonie Schmid sind langjährige Freundinnen. Letztere arbeitet im Lektorat eines Verlags und bringt ihrer Freundin regelmässig die neue Werke mit. Dieses Mal war es das Buch «Wildfrüchte – Botanik, Anbau, Rezepte». Eva Kollmann stellte beim Lesen zwischen Wildbeerenchutney, Sanddornmayonnaise und Maibeeren-Sorbet fest: «Das sind ja die Früchte aus meiner Kindheit.»

Der zweite Gedanke der gebürtigen Österreicherin, die in der Region Waldviertel aufgewachsen ist, war: «So will ich in Zukunft meine Pferde-

zäune auf dem Landgut einfassen.» Und weiter war sie davon überzeugt, dass mit diesen Früchtchen doch eigentlich auch ein Ertrag zu erwirtschaften sein müsste. Dachte es, griff zum Telefon und rief beim Kanton an. Das Projekt Wildfrüchte kam ins Rollen.

Eva Kollmann ist nicht etwa Bäuerin. Landwirtschaft ist für sie zwar nicht komplettes Neuland – sie wuchs auf einem Familiengut mit Jagd und Fischerei auf. Doch sie studierte Maschinenbau-Betriebstechnik und Wirtschaftsingenieurwesen und absolvierte ein MBA. Nach der Geburt des ersten von drei Kindern machte sich die heute 48-Jährige selbstständig. Seit 2010 ist sie die Besitzerin des

Landguts Weitsicht in Wiggwil im Kanton Aargau. Wo vorher eine 200 Jahre alte Scheune stand, baute sie ein modernes landwirtschaftliches Betriebsgebäude im gleichen Stil. Darin integriert sind ein Pferdestall, Wohnungen und ein 220 Quadratmeter grosser Seminarraum. Das Rahmenprogramm, das Kollmann für Leute anbietet, die bei ihr ein Seminar oder einen Kurs abhalten wollen, hängt eng mit der Region und dem landwirtschaftlichen Gewerbebetrieb zusammen. So gibt es Präsentationen und Diskussionen über Wildfrüchte als landwirtschaftliche Nischenproduktion, oder über das Tierschutzgesetz und die moderne Tierhaltung, verbun-

den mit Führungen durch den eigenen Hof.

Wildfrüchte erfüllen viele Wünsche

Zum Betrieb Weitsicht gehört neben dem Seminarraum die Pferdehaltung sowie eine biologische Landwirtschaft mit Obstbäumen, artenreichen Wiesen und Hecken, Saumflächen und neuerdings der Erwerbsanbau von Wildfrüchten. Die Früchte sind in Hecken und auf Feldern angebaut. Die Hecke an der Ostseite des Landguts gilt als Naturschutzhecke, dort gibt es sowohl essbare als auch giftige Früchte: Schwarzdorn, Hundsrose, Kreuzdorn, Pfaffenhütchen, Liguster, Heckenkirsche, Wolliger Schneeball, Gemeiner Schneeball, Schwarzer Holunder und Salweide. Für diese Naturhecke besteht ein Bewirtschaftungsvertrag für naturnahe Landwirtschaft mit dem Kanton Aargau.

An der Nord- und der Westseite des Hofes gibt es Wildobstnutzhecken oder so genannte Naschhecken. Dort sind nur essbare Früchte zu finden wie Gojibeeren, Kornelkirschen, Schwarzdorn, Felsenkirschen, Holunder, Hasel, Maibeeren, Apfelbeeren, Kirschkirschen, Traubenkirschen, Edelkastanien, Maulbeeren, Sanddorn, Hagebuttenrosen und Ölweiden. Daneben sind es vor allem zwei Felder mit grossfruchtigen Sorten von Aronia und Kornelkirschen, die für den rationalen Erwerbsanbau gedacht sind. Weiter befindet sich ein Moorbeet mit Hei-

delbeeren und Moosbeeren direkt vor den Pferdeställen: Das Stroh aus den Ställen wird regelmässig ins Beet gekehrt und gibt den Beeren den gewünschten sauren Boden. Insgesamt sind es 700 Meter Hecken à 12 Meter Breite.

Für die Planung und Umsetzung der Wildfrüchte-Anlage in Wiggwil AG war Pavel Beco zuständig. Beco hat im Toggenburg eine kleine Baumschule und ist ein Pionier in Sachen Wildfrüchte. «Essbare Wildfrüchte erfüllen viele Wünsche», sagt Beco. «Sie bieten Sicht- und Windschutz, haben einen hohen Zierwert, dienen einheimischen Tieren, Vögeln und Insekten als Nahrung und Lebensraum und liefern den Menschen aromatische und gesunde Nahrung.»

Zusammenarbeit mit Landschaftsgärtner

Beco begann irgendwann, die Wildformen der essbaren Gehölze zu sammeln und zu vermehren, später alle grossfruchtigen Sorten, die er aufzutreiben konnte. Heute hat er neben den Wildformen und den klassischen Gartenbeeren rund 250 grossfruchtige Wildobstsorten im Angebot. «Die Leute kennen oft nur die Wildformen und denken, die lohnen sich nicht für einen professionellen Anbau», sagt Beco. Dabei gebe es bei den Wildfrüchten genau wie bei Äpfeln oder Birnen unzählige Sorten. Es spielt also bei der Wahl der Pflanze eine Rolle, ob man die Wildfrüchte für die Produktion anbauen oder einfach eine naturnahe Hecke pflanzen und damit die Biodiversität fördern will.

Beco begeistert die Wildfrüchte zudem, weil sie robust, relativ anspruchslos und wenig anfällig für Krankheiten sind. «Sie sind deshalb vor allem im ökologischen Anbau eine interessante Alternative zu den oft anfälligen Obstsorten.» Es eignen sich

dabei vor allem Früchte, die gesundheitsfördernde Stoffe beinhalten, also das Image von «neu und gesund» haben, und sich einfach und effizient ernten lassen. Dazu gehören beispielsweise Aronia,

«Statt über Zölle und Direktzahlungen sollten wir über den Wert der Produkte reden und den Aufwand, der hinter einem Erzeugnis steckt.»

Eva Kollmann,
Pionierin für den Wildfrüchteanbau

Mispel, Vogelbeere und Kornelkirsche. Leider ist es in der Schweiz – im Gegensatz zu Osteuropa – nicht Tradition, Wildfrüchte anzubauen. Allenfalls werden sie noch in der freien Natur gesammelt, «aber das kann nie wirtschaftlich sein», sagt Beco. Der Grund dafür sind die teuren Erntekosten: «Davon ist der ökonomische Erfolg abhängig.»

Weitere Betriebe wollen Wildfrüchte anbauen

Das ist sich auch Eva Kollmann bewusst. Sie hat aber bereits eine Idee: «Ich möchte bei der Ernte mit Arbeitslosen und Jugendlichen im 10. Schuljahr zusammenarbeiten.» So macht es auch Pa-



Der rote Holunder wird ebenso kultiviert und verwendet wie ...

vel Beco in seinem Betrieb. Die Pläne für die Umsetzung einer Wildfrüchte-Manufaktur hat Kollmann bereits beim Bundesamt für Landwirtschaft eingereicht. Das Projekt hat zum Ziel, ein Netzwerk aufzubauen, die Wildfrüchte bekannter zu machen, neue Landwirtschaftsbetriebe für den Anbau zu gewinnen sowie die Herstellung von Produkten aus den eigenen Wildfrüchten wie zum Beispiel Saft, Chutney, Konfitüre, Schnaps oder Dörrfrüchte.

Beim Kanton ist ihr bisheriges Wildfrüchte-Projekt bereits gut angekommen. Landwirtschaft Aargau setzt auf die Karte der nachhaltigen Nahrungsmittelproduktion – Nischen-Produktionen wie das Wildfrüchte-Projekt passen bestens in diese Strategie. Auch einen potenziellen Abnehmer hat Kollmann schon an der Angel: «Gastronomie- und Comestibles-Grosshändler Marinello steigt ein, wenn wir genügend Volumen produzieren können», sagt die innovative Geschäftsfrau. Um auf ein grosses Volumen zu kommen, haben bereits drei Betriebsleiter aus der Region Interesse bekundet, ebenfalls in den Wildfrüchteanbau einzusteigen.

Das bleibt aber nicht Kollmanns einziges Projekt. Sie plant das «Wiggwiler Genuss-Kulinarium», in dessen Rahmen regelmässige Veranstaltungen im Seminarraum vor-

gesehen sind. Dort sollen neben den Wildfrüchten vom eigenen Hof regionale Erzeugnisse aus der saisonalen Produktion eine Rolle spielen. Daneben sollen landwirtschaftliche Produktionsbetriebe besucht sowie Hintergrundinformationen und Rezepte zu den Produkten abgegeben werden. Geplant sind auch praktische Kurse zur Verarbeitung der landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Kollmann sucht dabei die enge Zusammenarbeit mit Produzenten aus der Umgebung. Wichtig ist ihr, dass die Produkte 100-prozentig regional sind.

«Ich habe in der Logistik gearbeitet», sagt sie. «Ich weiss, was es heisst, wenn auf dem Eierkarton steht, dass die Eier aus dem Nachbardorf kommen.» Es könne dann immer noch sein, dass sie zum Verpacken nach St. Gallen gefahren worden seien. Das soll beim Genuss-Kulinarium nicht vorkommen. Auch hier geht es Kollmann wieder darum, den Konsumenten zu informieren. «Es braucht ein neues Wissen über die Landwirtschaft», sagt sie. «Statt über Zölle und Direktzahlungen sollten wir über den Wert der Produkte reden und den Aufwand, der hinter einem Erzeugnis steckt.»

| Petra Schanz

Die Autorin ist freie Journalistin und lebt in Hombrechtikon ZH.



Der Spezialitätenkoch Thuri Maag, die Projektleiterin Eva Kollmann und der Landschaftsgärtner Pavel Beco (von links nach rechts) haben mit dem Projekt «Wildfrüchte kultivieren» viel vor.



... die hier im Vordergrund sichtbare Kornelkirsche. Im Hintergrund ist ein neu angepflanztes Feld mit Aronia sichtbar.