

Schwarze Zahlen dank schwarzen Beeren

Rund eine Tonne Aronia-beeren hoffen Erika und Markus Schlagenhauf-Suter dieses Jahr zu ernten. Auf ihren drei Feldern in Buch und in Dörflingen mit einer Fläche von insgesamt einer Hektare wachsen 2500 Aronia-Pflanzen.

VON URS OSKAR KELLER

BUCH/DÖRFLINGEN Stolz geht Markus Schlagenhauf, der hauptberuflich als Gleisbauer im Inspektionsteam der SBB in der Region Winterthur tätig ist, über das 5300 Quadratmeter grosse Aroniafeld mit sandigem Boden oberhalb des Hofes in Buch. Er zeigt gerne, was hier produziert wird: Aroniabeeren.

Seit dem 29. August ist die Ernte jetzt im Gang. «Da die Beere sehr robust ist, können wir sie während der nächsten Tage ablesen. Wegen der bedrohlichen Kirschessigfliegen wollen wir aber nun Gas geben und die Ernte rasch einbringen», sagt Markus Schlagenhauf. Bis zu zwei Kilo Aronia pflückt seine Frau in einer Stunde. «Wenn man geübt ist und die Beeren eine optimale Grösse und Reife haben, ist das möglich», sagt die flinke Bäuerin. Über 200 Kilogramm sind bereits abgelesen, ein Fünftel der erwarteten Ernte von einer Tonne.

Von der Minikiwi zur Aroniabeere

Eigentlich wollte Erika Schlagenhauf mit Minikiwi-Kulturen durchstarten, doch wegen der Haltbarkeit und wegen Lagerproblemen wurde der Versuch wieder abgebrochen. Durch Medienberichte wurde Erika Schlagenhauf vor vielen Jahren auf die Aroniabeere aufmerksam und trat der Interessengemeinschaft Aronia Schweiz bei. 2012 kaufte sie die ersten Bio-Aroniapflanzen. Im Kanton Schaffhausen gehören auch der Biohof und das Weingut der Familie Richli-Weidmann in Osterfingen (mit 2260 Pflanzen) sowie der Chesselhof von Kurt Meier und Romana Steiner in Schleithem (3600 Pflanzen) der IG Aronia Schweiz an.

Pferde und Schafe fressen Trester

Die gesamte Ernte verarbeitet und vermarktet die Familie Schlagenhauf



Die Aroniabeeren heissen auch Apfelbeeren. Sie schmecken süss-säuerlich und herb. Die Beeren können getrocknet oder zu Konfitüre sowie Saft verarbeitet werden. Ausserdem enthalten sie Folsäure und viele Vitamine.

Bild Urs Oskar Keller

bis jetzt selbst. Drei Viertel der Aronia-ernte wird zu Saft verarbeitet, der Rest als Trockenbeeren in 100- und in 200-Gramm-Portionen an private Kunden in der Region verkauft. «Mittlerweile ist die letztjährige Ernte fast weg», sagt Markus Schlagenhauf bei unserem Hofrundgang. «Ich selbst bin ein grosser Aronia-Fan und trinke täglich einen halben Deziliter Saft.» Seine Frau bevorzugt die getrockneten Beeren. Die Beeren werden zuerst tiefgefroren und im Herbst gepresst. Der anfallende Trester wird an Schafe und Pferde verfüttert.

«Ich plane und denke langfristig»

Minimal ist ein Wert von 80 Grad Öchsle für Aronia erforderlich. Mit einem Blick durch das Okular seines Handrefraktometers bestimmt Markus Schlagenhauf den Öchslegrad. «Unser Aroniasaft hat heute zwischen 80 bis 100 Öchslegrade. Das ist ausgezeichnet. Sehr saubere und qualitativ hochwertige Ware», freut sich Erika Schlagenhauf. Das bestätigt auch Peter Konrad, Präsident der IG Aronia Schweiz bei einem Kontrollbesuch in Buch.

Auch im fünften Aronia-Anbaujahr gibt es für Erika und Markus Schlagenhauf eine Nullrechnung. «Aufwand und

Ertrag halten sich – Verkauf der aktuellen Ernte, Pflanzeninvestition und Pflegekosten – die Waage. Wir schrieben aber auch 2015 schwarze Zahlen. Für dieses Jahr ist wegen der Kirschessigfliegen die Prognose schwierig. Ich plane und denke langfristig», sagt Erika Schlagenhauf. Ab dem sechsten Jahr steige der Ertrag an, und dann sollte auch finanziell mehr drinliegen,

hofft die Bäuerin. Vielleicht könnte sie dann auch der IG Aronia Beeren abgeben, sagt sie. Vier Franken pro Kilogramm Bio-Aronia respektive drei Franken für Suisse Garantie erhalten Produzenten von der Interessengemeinschaft IG Aronia Schweiz.

Noch erntet die Familie Schlagenhauf die gehaltvollen Beeren von Hand. Zwar beträgt der Reihenabstand,

Aronia Eine ursprünglich in Nordamerika heimische Beere erobert den Gesundheitsmarkt

Die Apfelbeeren (Aronia) stammen ursprünglich aus dem östlichen Nordamerika. Die Nutzung im Obstbau begann zu Beginn des 20. Jahrhunderts durch den russischen Biologen und Obstzüchter Iwan Mitschurin. In Deutschland wird die Apfelbeere vor allem in Sachsen und Brandenburg angebaut. Die erbsengrossen, schwarzen, häufig wachsartig überzogenen Früchte schmecken süss-säuerlich-herb und ähnlich wie Heidelbeeren. Aroniabeeren werden entweder getrocknet verwendet, zu Konfitüre verarbeitet oder als Saft getrunken.

In der Schweiz ist die Aroniaernte Ende August angelauten. Es wird mit einer Rekordernte von über 100 Tonnen sehr guter Qualität gerechnet. Letztes Jahr waren es noch 51 Tonnen. «Die vitaminreiche Heilpflanze findet grosses Interesse», freut sich Jürg Weber, Geschäftsführer der Landi Hüttwilen und Umgebung.

Weber und sein Team verarbeiten knapp die Hälfte der Schweizer Ernte, die andere Hälfte verarbeiten und verkaufen die Mitglieder nach IG-Richtlinien selber. Die Kirschessigfliege bedroht allerdings auch die Aroniaernte 2016. (uok/Wü.)

grosszügig bemessen – vier bis fünf Meter. So können nicht nur die Aronia seitwärts und in die Höhe wachsen, sondern vielleicht auch einmal maschinell geerntet werden. Polnische und finnische Erntemaschinen, die nach dem Rüttelkontakt arbeiten, stehen seit drei Jahren in der Schweiz im Einsatz. Erika Schlagenhauf: «Das ist vorerst kein Thema. Unsere Kunden möchten handgelesene Qualität. Wir schneiden mit einer Rebschere die Aroniadolden ab.» Auf einem grossen Tisch vor der Scheune werden nur die reifen und gesunden Beeren vom Stiel gepflückt. «Die Arbeit ist mit viel Aufwand verbunden, doch die Qualität des Endproduktes ist dafür optimal», freut sich Erika Schlagenhauf, die die dunklen Beeren von den braunen Stielen zupft. Ihre Handschuhe sind vom Beerensaft dunkelrot.

Der Verzicht auf das Bio-Label

Erika Schlagenhauf verzichtet auf Pestizide und künstliche Düngemittel. Einzig Pferdemist verwendet sie gelegentlich. Trotzdem will sie kein Bio-Label, weil sie ohnehin achtsam mit ihren Beeren umgeht, wie sie sagt. Bei der IG Aronia Schweiz seien heute 60 Prozent der Pflanzen nach biologischen Anbauvorschriften kultiviert. 40 Prozent der Produktion seien «Suisse Garantie»-zertifiziert (SGA). Die Interessengemeinschaft stütze die soziale Nachhaltigkeit der Produzenten – etwa, wenn es um eine gerechte Bezahlung der Aroniabeeren geht. «Auf diese Weise stärken wir die regionale Aroniaproduktion und stellen die Weichen auf nachhaltige Zusammenarbeit mit unseren Abnehmern», sagt IG-Aronia-Präsident Peter Konrad.

In Zukunft sechs bis acht Tonnen

«Unsere zwei erwachsenen Söhne wurden nicht gezwungen, sich für die Landwirtschaft zu entscheiden. Sie haben andere Berufe erlernt. Trotzdem helfen sie begeistert mit auf dem Betrieb und werden diesen in Zukunft auch weiterführen», sagt Erika Schlagenhauf.

Die Zukunft der Schlagenhaufs sind die besonderen Pflanzen auf den drei Feldern im Buch und Dörflingen, die – bei optimaler Entwicklung – in den nächsten Jahren eine noch grössere Menge Aronia hergeben sollen. Erika Schlagenhauf: «Ich rechne mit einem maximalen Produktionspotenzial von sechs bis acht Tonnen pro Jahr. Heuer könnte es rund eine Tonne werden», sagt die Schaffhauser Landfrau.

Walter Millns inszeniert in Ramsen ein Gangsterstück

Am Freitag hebt sich in Ramsen der Vorhang für die Premiere der Hollywood-Komödie «Gangster-Poesie» aus der Feder von Walter Millns.

VON ALFRED WÜGER

RAMSEN Es ist nicht das erste Mal, dass Walter Millns, der bekannte Schaffhauser Krimiautor und Regisseur, in Ramsen ein Stück inszeniert, und das heisst, dass man dort beim Theater gerne mit ihm zusammenarbeitet.

Er wirkt denn auch ganz entspannt beim Gespräch und sagt, dass die Proben sehr gut gelaufen seien. Seit März haben die rund 15 Schauspielerinnen und Schauspieler das aktuelle Stück erarbeitet. So viele Leute im Spiel zusammenzuführen, sei schon nicht ganz einfach, sagte der Regisseur, aber dass er während der Proben ausflippe und herumschreie, das sei nicht der Fall. Schliesslich schaffe er sich seine Arbeitsbedingungen selber, und er wolle gute Arbeitsbedingungen haben.

«Wir haben es sehr oft lustig.» Millns gibt die Anfangsideen vor, aber wenn sich während der Arbeit ein anderer Weg zeige, dann könne man auch jenen nehmen. Bei Schreiben sei es ohnehin eher so, dass er die Stimmen höre, als dass er in Bühnenbildern denke.

Geschrieben ist das Stück auf Dialekt, und da Walter Millns halber Österreicher ist, kann es vorkommen, dass es «komische Wendungen» habe im Text, und dann komme es schon vor, dass Anpassungen nötig werden, damit die Worte in die Münder passen.

Grundmuster und Versatzstücke

Den Ramsemern jedenfalls windet der Regisseur ein Kränzchen: «Die Ramsemer nehmen dich einfach auf, sie sind sehr offen.» Auch das Stück sei den Schauspielern sozusagen auf den Leib geschrieben. Und das bedeutet, dass es nicht anderswo gespielt werden wird.

Das Stück selber heisst «Gangster-Poesie» und wird im Untertitel als «eine Hollywood-Komödie» bezeichnet. Walter Millns wird nicht als Autor aufgeführt, sondern es heisst: «Bearbeitung». Es sei eben so, sagt Millns, dass



Walter Millns, Krimiautor und bekannter Theatermacher, hat für das Theater Ramsen ein dynamisches Stück geschrieben: «Gangster-Poesie».

Bild Alfred Wüger

es sich bei dem Stück um die Variation einer erzählerischen Grundstruktur handle, wie es viele gebe, zum Beispiel Geschichten von unglücklich Liebenden oder eben wie hier: «Ein Reicher gibt Geld und fordert dafür, dass seine Freundin in einem Theaterstück mitmachen darf, obwohl sie völlig talentfrei ist.»

Ein Reigen aus 22 kleinen Szenen

In zwei Monaten habe er das Stück zusammengebastelt, aus allerhand Versatzstücken. «Es soll einfach Spass machen, und die Leute sollen gut unterhalten werden.» Die «Gangster-Poesie» ist ein Reigen aus 22 kleinen Szenen, die auf einer dynamischen Bühne mit vielen Wechseln zur Aufführung gebracht werden. «Die besondere Herausforderung war, dass die einzelnen Szenen auch im grossen Bogen stimmig sind.» Ob und wie gut das gelungen ist, davon kann sich das Premierenpublikum am Freitag überzeugen.

Insgesamt gibt es ein Dutzend Vorstellungen, jeweils um 20 Uhr, ausser am 17. September. Dann ist eine Frühvorstellung um 17.30 Uhr angesagt. Die Darniere ist am 24. September.