

INNOVATION: Daniel Böhler aus Mellikon AG baut Waldstaudenroggen an

Dieser Roggen ist gut für Mensch, Tier, Boden

Für den Anbau von Waldstaudenroggen wird Daniel Böhler mit dem Innovationspreis Grand Prix Bio Suisse ausgezeichnet. Waldstaudenroggen ist ein robustes Brotgetreide, das auch wertvolles Futter liefert und den Boden lockert.

DANIEL SALZMANN

Angesichts des trockenen Herbstes sind der Waldstaudenroggen, der Alexandriner, der Perser und der einjährige Ackerklee erstaunlich schön aufgelaufen. Gesät hat Daniel Böhler sie gemeinsam Ende August. Nun sticht er in den Acker und greift in eine Erdscholle. Locker ist der Boden, fein krümelig, ein Regenwurm windet sich. «Ist das Wurzelbild nicht faszinierend?», fragt er. Der Waldstaudenroggen hat ein kräftiges und feines Wurzelsystem, und überhaupt ist der Roggen ein Tiefwurzler. So hinterlässt der Waldstaudenroggen ein lockeres Saatbett, das sich gut für den Gemüseanbau eignet. Zum Beispiel für Speisekürbis, wie es Böhler auf einem seiner vier Waldstaudenroggenfelder plant. Auf 4,5 Hektaren wächst derzeit bei ihm dieser besondere Roggen. Böhler betont, ein so bebauter Boden sei auch aufnahmefähiger für Starkniederschläge, die bekanntlich häufiger werden sollen.

«Es ist ein Ausprobieren»

Der Waldstaudenroggen oder Urroggen ist eine mehrjährige Kultur, die Körner des Getreide können im ersten oder im zweiten Jahr geerntet werden. Das fasziniert Böhler. Im ersten Jahr könne man ihn als Viehfutter einsilieren, oder zugunsten des Bodenaufbaus auch nur mulchen – je nachdem, was die Parzelle brauche. Gemäht wird vor der Ährenbildung. «Wir müssen in Zukunft stärker auch an die Lebewesen denken, die im Boden leben», sagt Böhler, der den Familienbetrieb 1995 im Alter von 20 Jahren übernommen hat. Als Agronom und Berater für reduzierte Bodenbearbeitung und extensive Weidemast am Forschungsinstitut für biologischen Landbau (FiBL) weiss er, wovon er spricht. Beim Waldstaudenroggen sei es im Moment ein Ausprobieren. Aktuell hat er zum Vergleich Waldstaudenroggen alleine und zusammen mit den drei genannten Kleearten gesät. Geplant ist, dass Alexandriner und Perser Klee erfrieren und sich der Roggen und der Ackerklee im nächsten Jahr durchsetzen für die Futterproduktion.

Alternative zu Brotweizen

Auf den Waldstaudenroggen ist Böhler im Internet gestossen. Er war für sich auf der Suche nach einer Alternative für den Brotweizen.



Daniel Böhler präsentiert den lockeren Boden. Er hat hier Waldstaudenroggen zusammen mit Klee gesät. (Bild: sal, 5.11.2018)



Böhler präsentiert Silage und Stroh von Waldstaudenroggen. Im Hintergrund die behorten Weidemasttiere.



Die Körner des Waldstaudenroggens sind klein. Für die Reinigung in einer Sammelstelle musste Böhler weite Wege gehen.



Gemeinsame Aussaat des Waldstaudenroggens im Rahmen eines Hoffestes unter dem Motto «Zukunft säen».



Mulchsaat nach «Löwenzahn» (Daniel Böhler hat dieses Gerät mitentwickelt, greift 25-30 cm tief) und Rototiller.



Familie Böhler ist die erste Pro-Specie-rara-Sortenbetreuerin für Waldstaudenroggen in der Schweiz. (Bilder: zvg)



Der Waldstaudenroggen kann über zwei Meter hoch stehen. Entsprechend viel Stroh fällt beim Dreschen an. (Bild: zvg)

zen. Angesichts der gestiegenen Anforderungen an dessen Proteingehalt sind seine Ackerflächen zur Grenzertragslage geworden. So bezog er von einem Demeterbetrieb in Österreich das Waldstaudenroggen Saatgut, das er seither selbst vermehrt hat. Bei der ersten Körnerernte von 1500 kg war die Richemont Fachschule der Hauptabnehmer, die den speziellen Roggen in Kursen einsetzte und ein Brotrezept entwickelte. Heuer gab es 3000 kg Körner, die bei ihm zuhause auf ihre Verwendung warten.

«Nicht nur Körner sehen»

Böhler ist im Gespräch mit verschiedenen Abnehmern. Der Preis muss stimmen, denn der Ertrag ist beim Waldstaudenroggen mit 15-20 kg/a nur etwa ein Drittel so gross wie beim heutigen Zuchtroggen. Dafür hat er Vorteile beim Gehalt an Ballaststoffen, Proteinen, Spurenelementen und B-Vitaminen und nicht zuletzt im Geschmack. Auch die ganze Familie Böhler hat ausprobiert, was man mit den Körnern machen kann: Brote, Rogotto, Teigwaren. Das Preisgeld von Bio Suisse in der Höhe von 10000 Franken soll deshalb in die Verarbeitung investiert werden. Entscheidend ist für Böhler, dass der Waldstaudenroggen nicht auf die Körner reduziert wird. Ebenso wichtig sind ihm der Nutzen als gehaltvolles Viehfutter, als Gründünger und als Strohlieferant, wovon er angesichts des Tiefstrens in seinem Laufstall viel braucht, und eben: als Getreide, das die Bodenstruktur verbessert und Lebensraum für die Bodenlebewesen schafft.

BETRIEBSSPIEGEL

Der Obere Berghof der Familie Böhler in Mellikon AG ist zertifiziert nach Bio Suisse, Demeter und KAGFreiland. 20 ha LN, davon 11 ha Ackerbau (Dinkel, Waldstaudenroggen, Speisekürbisse, Speisehafer, Klee gras), 5 ha Naturwiese und 4 ha Biodiversitätsförderfläche. 140 Hochstammbäume (Süssmost). 3,4 ha Wald. Hauptbetriebszweig ist die Weidemast mit rund 36 Ochsen von Milchrassen. 440 Legehennen mit «Hahn im Glück». 2 Duropoljeschweine und 4 Bienenvölker. Eigene Herstellung von Spätzli und Brot (letzteres alle 14 Tage). Vermarktung: Direktverkauf, Partnerschaft mit dem Bachsermarkt (5 Läden in Grosse Zürich), verschiedene Abnehmer für einen Teil der Ochsen, Hosberg AG (Eier). Personen auf dem Hof: Daniel und Senta Böhler mit Elia und Sina, Daniels Eltern Vrenni und Sepp Böhler. sal

Schweizer Bauer

Die unabhängige Zeitung für die Landwirtschaft
www.schweizerbauer.ch

Geschäftsführer: Rudolf Haudenschild

172. Jahrgang
Verbreitete Auflage 30 494 Ex
Verkaufte Auflage 30 139 Ex
Monatliche Grossauflage 52 729 Ex
(WEMF beglaubigt 2018)
Erscheint zweimal wöchentlich, mittwochs und samstags
ISSN 1420-0546
UID-Nr. CHE-108.142.414

VERLAG:

Betriebsgesellschaft «Schweizer Bauer»
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 08, Fax 031 330 95 30
verlag@schweizerbauer.ch • www.schweizerbauer.ch

HERAUSGEBER:

Oekonomische Gemeinnützige Gesellschaft (OGG) Bern
Erlachstrasse 5, 3012 Bern
Telefon 031 560 68 00 • info@ogg.ch • www.ogg.ch

GESELLSCHAFTEN:

Fachmedien Agrar AG, Bern
Gudula Heinrich AG, Zollikon
Martin Kall (Präsident), Zollikon
OGG, Bern

REDAKTION:

Schweizer Bauer, Dammweg 9, 3001 Bern,
Telefon 031 330 95 33, redaktion@schweizerbauer.ch

Chefredaktion: Rudolf Haudenschild (rh);
Stv. Chefredaktion: Daniel Salzmann (sal)

Agenda: Kathrin Herren (khe); **Forum:** Anja Tschannen (ats);

Agrarpolitik: Daniel Salzmann (sal), Adrian Haldimann (hal);

Betriebsführung: Adrian Haldimann (hal);

Feld&Stall: Susanne Meier (sum), Marcel Wipfii (wpt);

Extra: Therese Krähenbühl (tku); **Landtechnik:** Daniel Hasler (dha);

Unser Land / Regio-Fokus: Jacqueline Graber (jgr); **Regionen:** Robert Alder (ral);

Haus & Familie / Menschen / Leben & Geniessen: Julia Spahr (jul), Therese Krähenbühl (tku);

Markt: Karin Wyss (kwy); Daniel Hasler (dha); **Digitalfenster:** Rahel Berger (ber);

Zeitungsproduktion: Daniel Hasler (dha); Kathrin Herren (khe); Adrian Haldimann (hal);

Online: www.schweizerbauer.ch; Reto Blumier (blu), Rahel Berger (ber), Anja Tschannen (ats), Kathrin Herren (khe); Jacqueline Graber (jgr)

ABO-SERVICE:

Schweizer Bauer
Industriestrasse 37, 3178 Böisingen
Telefon 0844 10 20 30
Fax 0844 40 50 60
abo@schweizerbauer.ch

Bezugspreise Jahresabonnement:
gedruckte Ausgabe CHF 225.–
E-Paper CHF 225.–
gedruckt + E-Paper CHF 255.–

WERBEMARKT:

Schweizer Bauer
Dammweg 9, 3001 Bern
Telefon 031 330 95 00, Fax 031 330 95 30
werbemarkt@schweizerbauer.ch

COPYRIGHT:

Die Wiedergabe von Artikeln und Bildern, auch auszugsweise oder in Ausschnitten, ist nur mit ausdrücklicher Genehmigung des Verlages gestattet. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos wird keine Haftung übernommen.

Schweizer Mitglied EUROFARM



Gedruckt in der Schweiz

