

Erntezeit für Neckertaler Weizen



Tag der Ernte in der Wis bei Bächli: Köbi Knaus junior steuert den Mähdrescher im Auftrag des Landwirts Christian Müller (rechts) auf dessen Bergweizenfeld. (Bild: Olivia Hug)

Bis zum ersten «Landbrot mit Toggenburger Bergweizen» ist es noch ein weiter Weg, dem die Bäckerei Kuhn nun aber einen Schritt näher ist. Am Donnerstag konnte Landwirt Christian Müller mit der Hilfe des Ackerbauers Köbi Knaus seinen heuer erstmals gesäten Bergweizen ernten.

OLIVIA HUG

BÄCHLI. Es ist ein eher ungewöhnlicher Anblick im Toggenburg: Der Mähdrescher tuckert langsam durch das knapp eine Hektare grosse Bergweizenfeld in der Wis. Die Gäste im Restaurant Frohwies werweissen, worum es sich hierbei handelt, die vorbeifahrenden Autos verlangsamen und die Fahrer werfen einen «gwundrigen» Blick aus dem Fenster. Auch für den Landwirt Christian Müller ist das Ereignis an diesem Donnerstag etwas Besonderes: Es ist die erste Ernte auf dem Weizenfeld, das der 33-Jährige diesen Frühling angelegt hat. Der Bergweizen, Sorte Scaro, ist zwischenzeitlich prächtig gediehen, sein Feuchtigkeitsgehalt ist optimal. Mit rund vier Tonnen Ertrag rechnet Christian Müller. Wind und Wetter konnten der Ähre nichts anhaben. «Wir hatten hier zum Glück keinen heftigen Regen oder Hagel», erzählt der junge Ackerbauer während er am Feld entlang geht, «und dem Wind hat die Pflanze auch getrotzt, denn wenn sie trocken ist, hält sie gut Stand.» Dass sein Bergweizenfeld für viel Interesse unter den Restaurantgästen und den Leuten aus dem Dorf gesorgt hat, wundert

ihn nicht. Denn die Bergzone ist für den Ackerbau eher ungeeignet. Aber Christian Müller freut's: «Die Leute haben sich positiv darüber geäußert. Anfangs haben es die meisten schon eher <gspässig> gefunden.»

Zurück, woher es stammt

Auch Christian Müllers Söhne Remo und Sämi nehmen den Erntetag zum Anlass, hautnah mit dabei zu sein. Sie vergnügen sich auf dem Traktor, der zum Abtanken des geernteten und gedroschenen Weizens am Feldrand bereit steht. Noch am selben Abend oder am nächsten Tag soll das Korn zur Sammelstelle nach Niederuzwil gefahren werden, von wo aus es mit der Bahn nach Sion in einen der Mühlestandorte der Bruggmühle Goldach AG transportiert wird und in Form von Mehl den Weg zurück ins Toggenburg findet. Denn hier verarbeitet die Kuhn Back und Gastro AG das gesamte Mehl weiter zum ersten «Landbrot mit Toggenburger Bergweizen».

Die Wertschöpfung für die Region freut Christian Müller besonders. «Es ist ein gutes Gefühl zu wissen, dass das Produkt da bleibt, von wo es stammt.» Und selbst das «Abfallprodukt», das Stroh, bleibt in der Region. Zum einen kann es der Landwirt zum Einstreuen benutzen, zum anderen stellt er es den Organisatoren des Bergrennens Hemberg – in dessen OK er selbst Einsitz hat – als Material für die Streckensicherung zur Verfügung.

Obertoggenburger Hilfe

Auch der Mähdrescher hat einen etwas weiteren Weg hinter sich: Er wird dem Landwirt aus Bächli vom Obertoggenburger Ackerbauer Köbi Knaus junior zum gängigen Tarif zur Verfügung gestellt. Dieser sitzt denn auch selbst auf dem Gefährt, das er gekonnt durchs Feld steuert. «Mit Köbi habe ich Glück, denn Fahrzeuge für den Ackerbau gibt es in der Region kaum», schildert Christian Müller. Sich selber ein teures Gefährt zu besorgen, sei unsinnig, wo es nur an einem Tag im Jahr gebraucht wird.

Ist das Feld geerntet und das trockene Stroh eingesammelt, wird Christian Müller wieder Wiese ansäen. «Eine Fruchtfolgefläche daraus zu machen, hat auch den Vorteil, dass weniger Unkraut wächst. Denn ich bewirtschafte biologisch und kann deshalb nicht spritzen», so der Landwirt. Nächstes Jahr wird er das Feld etwas weiter östlich, in Richtung St. Peterzell, anlegen.