

In Bächli gedeiht künftiges Brot



Dafür, dass aus dem Bergweizen dereinst Landbrote entstehen, sind Landwirt Christian Müller, Richard Kuhn als Geschäftsleiter der Kuhn Back und Gastro AG sowie Marcel Wächter als Verkaufsleiter Deutschschweiz bei der Bruggmühle Goldach verantwortlich (von links). (Bild: Olivia Hug)

BÄCHLI/BRUNNADERN. Es braucht einen Landwirt, der seinen Betrieb um den Ackerbau erweitert und den Geschäftsführer einer Bäckerei, der ein neues Brot auf den Markt bringen will: Schon entsteht daraus das Produkt «Landbrot mit Toggenburger Bergweizen».

OLIVIA HUG

Als Christian Müller 2004 seinen Landwirtschaftsbetrieb in der Frohwies von der Milchwirtschaft auf die Mutterkuhhaltung umgestellt hatte, hätten das seine Berufsschulkollegen noch akzeptiert. Etwas schief sei er dann angeschaut worden, als er ein 90 Are grosses Ackerfeld angelegt hatte – und gleichzeitig den Betrieb auf biologisch umstellte. Eigentlich wollte er Urdinkel anbauen. «Weil das Kontingent bereits voll war, hiess es aber, dass keine neuen Vertragspartner aufgenommen würden», erzählt Christian Müller. Also musste er sich eine Alternative überlegen – und schon drei Wochen später hatte er diese in der Person von Richard Kuhn, Geschäftsleiter der Bäckerei Kuhn, gefunden. «Vor einem Jahr hatten wir die Idee, ein Landbrot aus Toggenburger Bergweizen herzustellen», sagt Richard Kuhn, «mit Christian Müller haben wir einen Landwirt gefunden, von dem wir den Bergweizen nun beziehen können.»

Vom Neckertal ins Wallis retour

Und so gedeiht seit diesem Frühjahr Toggenburger Bergweizen der Sorte Scaro in Bächli. Im August ist das mittlerweile satte Feld bereit für die Ernte. Der Landwirt rechnet mit vier bis fünf Tonnen Ertragsmenge. Der Weizen geht dann nach Sion, wo die Bruggmühle Goldach AG einen ihrer fünf Mühle-Standorte betreibt. «In Sion verfügen wir über ein Mahlsystem, das auch die kleinen Mengen verarbeiten kann», erklärt Marcel Wächter, Verkaufsleiter Deutschschweiz der Bruggmühle Goldach AG. Ausserdem sei die Mühle für die Produktion des Bergweizen-Mehls lizenziert, da sie ebenfalls – wie Bächli – in der Landwirtschaftszone Berggebiet liegt. Damit der Bergweizen so genannt werden darf, muss die Anbaufläche nämlich in der Bergzone 2 liegen. In dieser Zone gelten andere Produktionsbedingungen als im Talgebiet wie Rheintal oder Fürstenland, wo der Boden für den Ackerbau besser geeignet ist.

Im Herbst kann das «Landbrot mit Toggenburger Bergweizen» bei der Bäckerei Kuhn gekauft werden. Es ist das jüngste Produkt der mittlerweile 90 Mitarbeitende zählenden Kuhn Back und Gastro AG. «Erste Backversuche haben wir bereits unternommen und wir haben festgestellt, dass das Brot doch einen sehr eigenen Geschmack vorweist», erzählt Richard Kuhn. Man hat das Landbrot denn auch von Michael Kleinert, Professor an der Zürcher Hochschule für angewandte Wissenschaft, prüfen lassen. Er charakterisiert das Brot als eines mit «knuspriger Kruste mit dunklen Röstnoten und einem getreidetypischen, unvergleichlichen Geschmack».

Zusammenarbeit in der Region

Das Landbrot ausschliesslich aus Toggenburger Bergweizen von Christian Müllers Feld herzustellen, sei jedoch ein zu hohes Risiko, etwa bei Ertragsausfällen, erklärt der Geschäftsleiter der Bäckerei Kuhn. «Deshalb benutzen wir ein Mehlgemisch. Wir haben festgestellt, dass bereits die Beigabe von zehn Prozent Bergweizen-Mehl reicht, um den typischen Geschmack zu erreichen. Wir haben uns nun für mindestens 20 Prozent entschieden.»

Weil die Bäckerei Kuhn Mehl aus IP-Suisse-Getreide verwendet, kann das Landbrot nicht als biologisch verkauft werden, obwohl Christian Müller sein Land biologisch bewirtschaftet. «Mit Richard Kuhn habe ich mich auf einen Preis in der Mitte geeinigt», erläutert der Landwirt. «Ich kann zwar keinen Mehrwert aus dem biologischen Ackerbau generieren, aber mir geht es vor allem darum, mit einem Betrieb aus der Region zusammenzuarbeiten.» Und so geht seine gesamte Ernte an die Kuhn Back und Gastro AG. Der Ackerbau ist für Christian Müller, dessen Betrieb 12 Hektaren umfasst, Neuland. Eine Schwierigkeit im neuen Landwirtschaftszweig ist die Mechanisierung: «Ich habe die nötigen Geräte nicht und sie sind in dieser Region selten», so der Landwirt. Doch kann er diese von Köbi Knaus, der in Unterwasser ebenfalls Ackerbau betreibt, ausleihen. Eine weitere Herausforderung ist die etwas kürzere Vegetationszeit als im Talgebiet. «Der Weizen gedeiht weniger gut und treibt wegen der tieferen Temperaturen langsamer aus», sagt Christian Müller. Heuer ist dies kein Problem: Das Feld in der Frohwies gedeiht in voller Pracht. «Es ist eine Augenweide», freut sich der Landwirt.