

Ein Kraut *der besonderen Art*

In vierter Generation produziert der Betrieb Schöni Biosauerkraut, nun auch mit Kohl aus blumenreichen Feldern.

Urgrossvater Schöni fand nach dem Zweiten Weltkrieg wieder Zeit, Fässer zu bauen. Diese füllte der gelernte Küfermeister mit Kohl und verkaufte das Sauerkraut per Velo in der Umgebung. Als er mit Reform-Sauerkraut begann, verschrienen ihn die Zeitgenossen als Spinner. Doch der Erfolg gab ihm recht. 1995 war Sauerkraut von Schöni eines der ersten Bioprodukte der Grossverteiler. Heute verzeichnet der Lebensmittelbereich ein



Das Ehepaar Schöni: Daniel leitet das Transportunternehmen und Andrea den Lebensmittelbereich.

nen Umsatz von 15 Millionen Franken. «Die fünfte Generation steht in den Startlöchern», sagt Patron Daniel Schöni. «Übernahmeangebote lehnen wir deshalb konsequent ab.» Anders als im Ausland werde in der Schweiz der Wunsch, ein Familienbetrieb zu bleiben, respektiert. Doch auch hierzulande wird

der Markt von wachsenden Firmenkonglomeraten dominiert. Die Verhandlungen mit den Abnehmern sind hart. «Es wird einem nichts geschenkt. Unsere Marge ist nur noch gesunken», sagt Andrea Schöni. «Das lassen wir die Landwirtinnen und Landwirte aber nicht spüren. Für ihre Arbeit verdienen sie den grössten Respekt. Ohne sie könnten wir den Laden dicht machen.» So gab es in den letzten vier Jahren denn auch zweimal Preiserhöhungen. «Nun erhalten Produzenten für Biokohl rund 40 Franken pro hundert Kilo, für konventionellen Kohl 24 Franken, also ausgezeichnete Industriegemüsepreise.»

Seit diesem Jahr produzieren sie das rohe Naturaplan-Sauerkraut für Coop aus Kohl, der mit Blühstreifen angebaut wurde. Das Saatgut dafür schenkte Schöni den Produzenten. Der Preis bleibt aber derselbe wie bei normalem Biokohl. Auch der fertige Beutel kostet bei Coop gleich viel wie zuvor.

Sechs Bioproduzenten nehmen den Mehraufwand im Dienst der Natur auf sich. Sie lieferten dieses Jahr gemeinsam 96 Prozent des Biokohls für Schöni, also 880 Tonnen aus Feldern mit Blühstreifen. *Franziska Hämmerli*



Biogemüse gesucht

Landwirtinnen und Landwirte, die an der Biogemüseproduktion interessiert sind, können sich bei Markus Walther von der Schöni Swissfresh AG melden.

→ Tel. 032 636 60 60

markus.walther@schoeni.ch

Faszination Fermentieren: Praxiskurs

Infos zum Kurs für Hofverarbeiter am 11. Januar in der Schöni Swissfresh AG in Oberbipp BE finden Sie online.

 www.bioaktuell.ch > Agenda > Verarbeitung, Vermarktung

Kohlkontrolle: Nur makellose frische Exemplare wandern in die Maschine, die den Storzen entfernt. *Bilder: Franziska Hämmerli*

