

# Schweizer Biobauern entdecken Pseudogetreide der Inkas

Quinoa und Amarant gedeihen nicht nur in den südamerikanischen Anden, sondern seit Kurzem auch in der Schweiz. Doch die kleinen Körnchen haben grosse Ansprüche.

Zehn bis zwölf Tonnen – so viel Quinoa in Bioqualität haben Schweizer Knospe-Bauern im vergangenen Jahr produziert. Die Zahlen stammen von Hansueli Brassel, der bei der Abnehmergenossenschaft Biofarm als Berater und Produktmanager für Getreide und Ackerbau-Spezialitäten tätig ist. Zum Vergleich: Allein der Schweizer Fair-Trade-Handel importiert jährlich rund 450 Tonnen des Pseudogetreides, vor allem aus Südamerika, wo jedes Jahr rund 150 000 Tonnen geerntet werden. Die globale Nachfrage steigt, Quinoa ist bei ernährungsbewussten Personen im Trend. Ist die bescheidene inländische Produktion also bloss ein Körnchen auf den heissen Stein? Hansueli Brassel sieht das anders: «Der globale Boom hatte die Preise in den klassischen Anbauländern derart steigen lassen, dass sich die heimische Bevölkerung ihre eigene Quinoa kaum mehr leisten kann. An manchen Orten kam es zu einer problematischen Intensivierung des Anbaus auf fragilen Flächen. Das hat uns dazu gebracht, Quinoa bei uns anzubauen.»

Einer der Biofarm-Produzenten ist Michael Kipfer vom Hofacker in Stettlen bei Bern. Der 35-Jährige hält Rinder und betreibt auf 12,5 Hektaren Ackerbau, vorab Kartoffeln und Getreide. 2018 entschloss er sich, beim Quinoa-Versuch mitzuwirken. Die Idee dazu kam ihm bei einer Tagung von Junglandwirten, wo ihn ein Kollege auf die auch «Inka-Reis» genannte Reismelde aufmerksam gemacht habe. Sie ist nicht nur glutenfrei, sondern auch reich an Eiweissen, Aminosäuren, Mineralstoffen und ungesättigten Fettsäuren. Michael Kipfer



«Quinoa ist eine spannende, aber riskante Kultur.»

Michael Kipfer, Landwirt, Stettlen bei Bern

gesteht, bis dahin Quinoa nur vom Hörensagen gekannt zu haben. Also kaufte er im Biohandel eine Packung und kochte aus den Körnchen ein Essen. Das Resultat habe ihn überzeugt, ausserdem sei er ständig auf der Suche nach Nischen, «um aus dem Alltagsproblem der sinkenden Preise auszubrechen».

Was folgte, war ein Auf und Ab, wie es praktisch alle Schweizer Quinoa-Pioniere erlebten. Im ersten Jahr erzielte er auf nur 50 Aren eine schöne Ernte von 1300 Kilogramm, worauf er im Folgejahr die Anbaufläche verdoppelte. Doch als er 2019 und 2020 mit dem Drescher durch die Reihen fuhr,

fielen die Ernten mit nicht einmal 200 Kilogramm äusserst mager aus. Michael Kipfer staunte, dass die Pflanzen zwar prächtig in die Höhe geschossen waren, aber fast keine Samen enthielten. Eine mögliche Erklärung dieses Phänomens sieht Biofarm im Wetter. Quinoa reagiert empfindlich auf Hitzestress. Längere Perioden mit Temperaturen über 30 Grad um die Blütezeit können die Kornfüllung beeinträchtigen. So wurden schon ganze Felder mit leeren Samenständen beobachtet. Aber auch Krankheiten wie Bräunepilze oder Insekten können die Ursache sein. Entsprechende Proben lässt Biofarm derzeit bei Agroscope analysieren.

Dieses Jahr wird Michael Kipfer nochmals Quinoa aussäen. Sollte der Ertrag erneut tief sein, «dann geht mir der Schnauf aus», sagt er. Die Kultur sei recht arbeitsintensiv, im Frühjahr müsse er öfters von Hand jäten, damit sie gut ansetze. «So gesehen ist Quinoa fast mehr Gemüse als Getreide.» Der nächste Knackpunkt sei die Ernte: Schwänke der Ertrag bei klassischen Kulturen zwischen 80 und 120 Prozent, seien es bei Quinoa 10 bis 300 Prozent. Michael Kipfer bilanziert: «Quinoa ist eine spannende, aber riskante Kultur. Hat man nur einen knappen finanziellen Puffer, muss man sich den Anbau gut überlegen.»

## Bis zu sechsmal teurer als Importware

Lanciert wurde der Anbau von Knospe-Quinoa 2015, als Stefan Brunner in Spins im Berner Seeland erstmals eine Fläche von 10 Aren bepflanzte. Aus den Medien als innovativer Tüftler bekannt, lässt Stefan Brunner auf seinem Acker auch Amarant und andere Exoten spriessen. Unterstützung erhielt er von Biofarm und Bio Suisse. Gemeinsam mit IP-Suisse machte man sich auf die Suche nach Saatgut und Anbautipps. Dabei blickte man etwa nach Frankreich, wo Quinoa bereits seit über einem Jahrzehnt gezüchtet und vermarktet wird.

Bereits im Jahr zuvor hatte im solothurnischen Bellach die IP-Suisse-Produzentin Mirjam Lüthi auf ihrem Hof Quinoa ausgesät, seither sind ihr Dutzende Berufskollegen gefolgt. IP-Suisse (IPS) führt eine Warteliste von über 200 Produzenten, die Quinoa pflanzen würden, wäre die Nachfrage gesichert. Die grösste Hürde ist der Preis: Schweizer Quinoa in IPS-Qualität ist laut Mirjam Lüthi «etwa um den Faktor 6» teurer als vergleichbare Importware. Auch der Flächenertrag ist relativ bescheiden: Auf einer Hektare wachsen etwa eine Tonne Quinoa, beim IPS-Getreide sind es etwa sechs Tonnen.

Biofarm und Bio Suisse haben bei rund einem Dutzend Produzentinnen und Produzenten im Rahmen der KABB-Projekte Versuche mit Quinoa und Amarant durchgeführt (siehe Infobox). Biofarm formuliert die Hauptziele: «Kann der Anbau in der Schweiz unter biologischen Bedingungen überhaupt funktionieren? Wo finden wir geeignete Partner für die Aufbereitung? Und ist tatsächlich ein Marktpotenzial vorhanden?»

Die Auswertung der Versuche hat Hansueli Brassel kürzlich abgeschlossen. Sein Fazit lautet: «Der Anbau von Bioquinoa in der Schweiz ist auch nach mehreren Jahren Erfahrung äusserst anspruchsvoll und riskant.» Der Anbau mache nicht auf jedem Betrieb Sinn. So müssten Böden, Mechanisierung und



Quinoa-Feld auf dem Betrieb von Michael Kipfer. Laut dem Biobauern schwankt sein Ertrag «zwischen 10 und 300 Prozent». Bild: Michael Kipfer

das Mikroklima passen. Ein wichtiges Element sei die Sortenwahl, denn für den Verzehr spiele der Saponingehalt eine entscheidende Rolle. Saponin umgibt die Samen als Schutzschicht und muss entfernt werden, ansonsten schmecken die Körner zu bitter. Während Frankreich längst saponinfreie (europäische Züchtungen einsetzt, waren diese in der Schweiz erst ab 2016 verfügbar. Zwei Jahre später konnte erstmals die neue, saponinarme dänische Sorte Vikinga angebaut werden.



«Schweizer Bioquinoa und -amarant sind gleich gut wie Importware.»

Hansueli Brassel, Biofarm

Damit waren genügend unterschiedliche Sorten am Start, um zu aussagekräftigen Resultaten zu gelangen. Unter dem Strich erwies sich Vikinga für den Bioanbau als ideal.

Doch auch wenn die Sorte passe, seien noch viele Herausforderungen zu meistern, sagt Hansueli Brassel. Es beginne bei der Saat. Quinoa sollte möglichst früh gesät und geerntet werden. So fällt die Blüte nicht in die Hitzeperiode und die Pflanze erhält einen Vorsprung auf die Sommerunkräuter. Die Böden sollten genügend Stickstoff enthalten. Wichtig sei die präzise und flache Saatgutablage mit einer Gemüsesämaschine, damit Quinoa schnell keime. Aber auch die Witterung sei zentral: «Es braucht genügend Feuchtigkeit, aber ja keine Nässe. Glückt der Start nicht optimal, wird es schwierig.»

### Aufwendige Aufbereitung der kleinen Körner

Kaum sind die Reihen sichtbar, soll möglichst früh gehackt werden. Hier ist auch die Mechanisierung von Bedeutung. Der Reihenabstand sollte höchstens 25 Zentimeter betragen, nur so kann der Bestand möglichst schnell schliessen. All dies hilft, den Unkrautdruck in den Griff zu bekommen. Die Ernte soll

möglichst früh erfolgen, sonst kann es zu Verfärbungen an den Körnern kommen, was beim Reinigen zu Verlusten führt.

Bis die Quinoa im Verkaufsregal steht, müsse man sie aufwendig aufbereiten, sagt Hansueli Brassel. Die kleinen Körner haben oft dieselbe Grösse wie die Samen der Unkräuter. Wollte sich der Inka-Reis aus der Schweiz im Markt behaupten, müsse der Preis sinken. Dazu brauche es stabilere Erträge und eine rationellere Aufbereitung. Erfreuliches sagt Hansueli Brassel nach einem Blick auf die Nährstofftabellen, die er soeben zum Abschluss der Versuche erhalten hat: «Schweizer Bioquinoa und Bioamarant sind von der Zusammensetzung her gleich gut wie importierte Ware.» Beat Grossrieder




### Vom MO- zum KABB-Projekt

Im Herbst 2015 erhielt Biofarm das «MO-Projekt zur Entwicklung und Förderung des Anbaus und der Verarbeitung von Bioquinoa in der Schweiz» bewilligt (MO steht für Mitgliedorganisationen von Bio Suisse). Zwei Jahre später wurde daraus ein KABB-Projekt. Solche werden aus den Knospe-Ackerbaubeiträgen (KABB) finanziert, die Knospe-Betriebe mit Ackerfläche zweckgebunden an Bio Suisse entrichten. Beteiligt waren gut ein Dutzend Betriebe, die neben Quinoa teils auch Amarant testeten. Diesen bauen schweizweit erst eine Handvoll Biobetriebe an; laut Biofarm betrug die letzte Ernte «zwei bis drei Tonnen». Amarantkörner sind deutlich kleiner als die der Quinoa, was die Reinigung verteuert.

→ Hansueli Brassel, Biofarm  
brassel@biofarm.ch  
Tel. 062 957 80 52

Film und Artikel zum Thema online abrufbar:

-  [www.bioaktuell.ch](http://www.bioaktuell.ch) > Pflanzenbau > Ackerbau > Weitere Ackerkulturen > Nischenkulturen >
- «Nischenkulturen: Anbau und Markt» (Film)
- Nischenkulturen bereichern die Fruchtfolge > Sommerliche Abwechslung auf dem Acker (PDF)