

immer häufiger auftreten. «Ich denke deshalb nicht, dass Kiwis in der Schweiz bald im grossen Stil angebaut werden.»

Getreidefeld im Alpstein-gebiet



Berggetreide

Weizen wird in der Schweiz vor allem im Flachland kultiviert. Doch nicht nur, wie das Beispiel des Vereins Alpsteinkorn zeigt. «In den vergangenen Jahren haben wir Weizen und anderes Getreide im Gebiet rund um den Alpstein angebaut», sagt Lena Geiger von Alpsteinkorn.

Für die Versuche arbeitete der Verein unter anderem mit Agroscope und dem Forschungsinstitut für biologischen Landbau FiBL zusammen. Im Rahmen der Förderung innovativer Ideen im Berggebiet unterstützt die Direktion Nachhaltigkeit und Wirtschaftspolitik der Migros das Engagement finanziell.

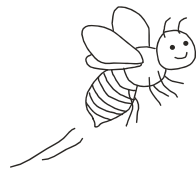
«Es zeigte sich, dass sich die meisten Sorten aus dem Flachland nicht für das Berggebiet eignen. Deshalb müssen neue Sorten getestet werden», so Geiger.

Der Bergackerbau könnte künftig an Bedeutung gewinnen, da es im Flachland aufgrund von Hitze- und Trockenperioden zu schlechteren Anbaubedingungen kommen könnte. «Auf diese Weise könnten wir in Zukunft bei Ertragsausfällen im Flachland eine Alternative bieten», erklärt Geiger.

Sorghum

Das afrikanische Süssgras Sorghum ist wohl den wenigsten ein Begriff. Das Bundes-Kompetenzzentrum sieht jedoch grosses Potenzial in ihm: «Sorghum verträgt Trockenheit besser als Mais und ist wenig anfällig für Schädlinge», sagt Tiziana Vonlanthen von Agroscope.

Schweizweit werden heute 391 Hektaren Sorghum angepflanzt. 90 Prozent davon für



Artikelserie

Zukunft der Landwirtschaft

In einer losen Serie beleuchtet das Migros-Magazin frische Ansätze in der Landwirtschaft: von experimentellen Anbaumethoden über die Sorten der Zukunft bis zu Höfen, die sich als Erlebnisanbieter neu erfinden.

Vielseitig nutzbar: afrikanisches Süssgras



Futtermittel. Doch auch als Lebensmittel für Menschen eignet es sich. Die Pflanze sei in vielen Ländern Afrikas ein Grundnahrungsmittel, so Vonlanthen. «Sorghum könnte zum Beispiel für Fladenbrot, Guetzli, Getränke oder glutenfreie Pasta eingesetzt werden.»

Dazu brauche es aber mehr Erfahrung. «Durch Züchtung sollte es jedoch gelingen, das Ertragspotenzial zu optimieren und unerwünschte Eigenschaften zu eliminieren, damit Sorghum noch besser an die hiesigen Bedürfnisse angepasst werden kann.»



Ursprünglich mexikanisch, jetzt auch hier heimisch: Chia

Chiasamen

In Mitteleuropa blüht Chia erst im Spätherbst. Die Samen können in der Schweiz deshalb vor dem Winter nicht ausreifen. Vor zehn Jahren wagte Christoph Gämperli trotzdem einen Versuch. Er streute im Frühling auf seinem Feld in Flawil SG mehrere Millionen Chiasamen.

Eine einzige Pflanze blühte schon im Juli statt erst im Herbst. «Als ihre Samen auch im folgenden Jahr so früh blühten, wusste ich: Wir haben eine Pflanze für den Anbau in der Schweiz gefunden», erinnert sich Gämperli von der St. Gallischen Saatzucht.

Mit einigen Landwirten aus der Region beliefert er heute Unverpacktläden und Bio-kundschaft. Gern würden sie die Produktion von Swiss Chia ausweiten. Allerdings fehle die Nachfrage, weil immer noch sehr viel importiert werde, so Gämperli.

Obwohl Chia sehr gut auch in der Schweiz angebaut werden könne. «Die Pflanzen sind sehr resistent gegen Hitze und Trockenheit. Ausserdem schützen sie mit ihren dichten Blättern den Boden vor dem Austrocknen.»