

UNTERWASSER SG: Er ist ein Pionier

Berggetreide fürs täglich Brot

Mit dem Anbau von Ackerfrüchten im Toggenburg und in der Region Appenzell beschreiten innovative Landwirte neue Wege. Vorreiter ist Jakob Knaus, Biobauer und Präsident des Vereins Alpsteinkorn.

ADI LIPPUNER

Auslöser für den Getreideanbau auf über 1000 Metern über Meer war, wie Jakob Knaus erklärt, der Schwarzkopffregewurm. «Er verhält sich im Berggebiet «aggressiv», durch die Anhäufung von Erde konnte das Gras kaum mehr gemäht werden. Das veranlasste mich, den Boden zu bearbeiten und erste Versuche mit Futtermais zu machen. Inzwischen verhält sich der Schwarzkopffregewurm normal. Ermutigt vom Erfolg mit dem Mais habe ich dann ab 1998 Korn angebaut, Auslöser waren mein Interesse am Ackerbau allgemein, aber auch die Fruchtfolge.»

Ein junger Verein

Damit auch andere Landwirte, die den Pionier oft um Rat fragten, von seinem Wissen profitieren können, wurde 2021 der Verein Alpsteinkorn gegründet. Als Ziel wird die Verbesserung von Qualität und Quantität des Berggetreideanbaus in der Region Alpstein genannt. «Durch Kooperation mit anderen Insti-



Jakob Knaus im Versuchsfeld, auf dem verschiedene Weizensorten für die Bergregion angebaut werden. (Bilder: Adi Lippuner)

tutionen sollen Versuche durchgeführt werden, die helfen, die Qualität von Getreide zu verbessern und Sorten zu finden, die den Anforderungen dieser Region gerecht werden», ist auf der Homepage des Vereins zu lesen.

Wie die Verantwortlichen betonen, ist der Getreideanbau in dieser Höhe mit anderen Herausforderungen verbunden als im Tal. Lange Winter und hohe Schneedecken können zu Ertragsverlusten führen. Doch mit Blick auf den Klimawandel sieht Jakob Knaus auch Vorteile: «Es ist erfreulich, dass wir in drei von fünf Jahren im Berggebiet die gleichen, wenn nicht zum Teil

sogar höhere Erträge erzielen konnten als unsere Berufskollegen im Flachland. Auch bezüglich Qualität stehen wir dem Getreide im Flachland nicht nach.»

Regional punktet

«Geht es um die Vermarktung des Berggetreides, kommt die vermehrte Nachfrage der Konsumenten nach regionalen Produkten den Produzenten entgegen. Wäre unser Getreide nicht gefragt, würde der Anbau keinen Sinn machen», ist der Präsident des Vereins Alpsteinkorn überzeugt. «Fakt ist, dass wir die Nachfrage aktuell kaum befriedigen können, auch wenn



Mit dem Winterweizen ist Knaus sehr zufrieden.

in unserem Verein gut 30 Produzenten aus dem Toggenburg, dem Neckertal und aus beiden Appenzell zusammengeschlossen sind.» Jakob Knaus weist darauf hin, dass der Verein Alpsteinkorn nicht als Label gilt, vielmehr gehe es um das Bün-

deln des Wissens, um den Austausch und um die gegenseitige Zusammenarbeit.

Ein Mühleprojekt

Noch vor 200 bis 300 Jahren waren in der Region Alpstein mehrere Mühlen in Betrieb. Der Verein Alpsteinkorn will nun auch diesbezüglich einen Schritt vorwärts gehen. Eine Projektgruppe hat, wie von der Geschäftsführerin des Vereins, Lena Geiger, zu erfahren ist, «die Vorbereitungen an die Hand genommen und inzwischen auch mehrere Standorte geprüft. Als Favorit hat sich ein Gebäude im Toggenburg ergeben, Details mit den Besitzern sind in Abklärung».

Damit das Vorhaben auch finanziell auf sicheren Beinen stehen wird, soll eine Genossenschaft, an der sich alle Interessierten beteiligen können, gegründet werden. Die Finanzierung des Projekts befindet sich aktuell in Abklärung, denn nebst dem Genossenschaftskapital werde zusätzliches Geld benötigt, so die Geschäftsleiterin. Bereits im Laufe des Sommers soll die Genossenschaft gegründet werden. Und im Herbst, sobald die nötigen Verträge unterzeichnet sind, soll das Gebäude bezogen werden, dann soll mit den baulichen Massnahmen begonnen werden. Als Fertigstellung und Inbetriebnahme der Mühle wird aktuell der Frühling 2024 ins Auge gefasst.