

Das Toggenburg als «Weizen-Goldgrube»

Im Rahmen der HV sprach Luca Francesco Bäni über seine Masterarbeit «Phänologie von Bergweizen».

ADI LIPPUNER

Luca Francesco Bäni, Student an der Eidgenössischen Technischen Hochschule (ETH) Zürich, zeigte sich beeindruckt von der optimistischen Stimmung der Landwirte im obersten Toggenburg. Die Getreideproduzenten rund um den Alpstein erlebe er als vorwärts schauende Menschen. «Angesichts der trüben Weltstimmung ist es schön zu sehen, dass es Produzenten gibt, die nicht nur den Moment spüren, sondern aktiv an der Gestaltung der Zukunft arbeiten. Und mit Blick auf die Klimaveränderung sehe ich das Toggenburger Berggebiet in Zukunft als «Weizen-Goldgrube.» Bäni schrieb seine Masterarbeit zum Thema «Phänologie von Bergweizen».

Selbstversorgungsgrad

Wie wichtig Weizen für die Welternährung ist, zeigte der Referent mit folgenden Zahlen auf: Weltweit werde Weizen auf 220 Millionen Hektaren angebaut und rund 750 Millionen Tonnen geerntet. In der Schweiz seien es rund 80000 Hektaren Weizen-Anbaufläche mit einer Ernte von 500000 Tonnen. Der Selbstversorgungsgrad unseres Landes liege bei 65 bis 70 Prozent.

Doch zurück zur eigentlichen Masterarbeit, die die Weizenproduktion in den Bergen und deren Bedingungen genau untersuchte. Dabei ging es um die



Referent Luca Francesco Bäni. (Bild: Adi Lippuner)

durchschnittliche Jahrestemperatur, die Niederschlagsmenge, die Wachstumsperiode und die UV-Strahlung. Zudem stellte sich der Forschende die Frage: «Welche Sorten eignen sich am besten für diesen Standort?» Untersucht wurde in der Zeit von Oktober 2022 bis August 2023 auf Versuchspartellen mit dem Anbau von 21 Sorten in Unterwasser auf 1000 Meter über Meer.

Im Blick hatte Bäni nicht nur den Ertrag, es ging auch um den Unkrautdruck, den Stinkbrand und die Ährenzahl. «Dank des Einsatzes modernster Technik konnte viel Zeit für aufwendige Handarbeit vermieden werden.» Als beste Sorten, nicht nur mit Blick auf den Ertrag sondern auch den Proteinanteil und die Standfestigkeit der Pflanzen erwiesen sich Alpval, Bodeli, Montalbano und Posmeda.

Rückblick auf 2023

Präsident Jakob Knaus blickte auf ein wettermässig schwieriges Jahr zurück, konnte aber gemeinsam mit Geschäftsführerin Lena Geiger von zahlreichen Aktivitäten und Weiterbildungen berichten. Auch die Rechnung schliesst erfreulich ab. Bei einem Ertrag von knapp 6800 Franken konnte ein Gewinn von rund 18000 Franken erwirtschaftet werden.

DER WEG ZUR MÜHLE

Im Juli 2023 wurde die Genossenschaft Alpsteilmühle gegründet, dies mit dem Ziel, im Toggenburg eine kleine professionelle Mühle, die auch kleine Posten verarbeiten kann, zu realisieren. Präsident Michael Lieberherr gab Einblick in das seit der Gründung Erreichte. Aktuell ist der Vertrag mit der politischen Gemeinde Nesslau zur Nutzung des ehemaligen Bürgerheimstalls zur Unterzeichnung bereit. Auch die Baueingabe, den Anwesenden wurden die Pläne präsentiert, ist eingereicht. Der Finanzbedarf, wobei die Umsetzung in mehreren Etappen vorgesehen ist, liegt bei 1,94 Millionen Franken. Finanziert wird dies durch die Zeichnung von Genossenschafts-Anteilscheinen, wobei bisher rund 100000 Franken eingegangen sind, durch Beiträge von Stiftungen wie auch mit Bundes-, Kantons- und Tourismusbeiträgen. «Es ist eine anspruchsvolle Aufgabe, die unsere Geschäftsführerin Lena Geiger mit viel Einsatz leistet», so Michael Lieberherr. Dass das ganze Vorhaben so viel koste, sei nicht zuletzt auf die Brandschutzvorgaben zurückzuführen. «Dank Etappierung, der geplante Eventraum muss nicht von Anfang an realisiert werden, haben wir uns das Ziel gesetzt, im Herbst die ersten Getreideposten mahlen zu können.» adi