

Die ersten Thurgauer Erdnüsse

Landwirtschaft Der Klimawandel macht es möglich: Markus Grob vom Hardhof, Steckborn, und Thomas Wieland vom Pilgerhof, Märstetten, ist es gelungen, im Thurgau Erdnüsse zu ernten.

Werner Lenzin
thurgau@thurgauerzeitung.ch

Zwei findige Landwirte aus dem Thurgau sorgen für eine Überraschung in der diesjährigen Adventszeit. Mit kulinarischen Erlebnissen wird der Thurgau oft in Verbindung gebracht. So mit den schweizweit bekannten und beliebten Thurgauer Erdbeeren. Der Kanton gilt diesbezüglich schlechthin als Schlaraffenland. Nun setzen zwei Thurgauer Landwirte noch einen oben drauf und bringen die ersten Schweizer Erdnüssli auf den Markt.

Angefangen hat es mit dem Kleinanbau des 55-jährigen Markus Grob, der den Hardhof in Steckborn führt. Er hatte schon 2015 mit Blick auf den Klimawandel die Idee, Erdnüsse anzupflanzen. Ein Jahr später setzte er auf fünf Aren die ersten Stauden im Thurgau und die Ernte diente dem Eigenbedarf. Schon während ihrer Ausbildung haben Spezialkulturen das Interesse von Markus Grob und dem heute 45-jährigen Thomas Wieland geweckt. Die beiden Bauern kennen sich, seit Grob bei Wielands Vater auf dem Märstetter Pilgerhof seine Lehre absolvierte.

«Man steht dem nahe, was man selber gerne isst und zuletzt ist es auch der Reiz, etwas Neues auszuprobieren, bei dem man auch scheitern und Schiffbruch erleiden kann», sagt Wieland und erinnert an das Sprichwort von Henry Ford: «Wer immer macht, was er schon kann, bleibt immer das, was er schon ist.»

«Der Anbau wird ein Hobby bleiben»

«Nach einer zweijährigen Versuchsphase ist es uns gelungen, die ersten Thurgauer und auch Schweizer Erdnüssli auf dem Markt zum Verkauf anzubieten», sagt Wieland. Grob und Wieland teilen mit, dass ihre Erdnüssli auf der kleinsten Erdnüsslersterei der



Thomas Wieland beim Ernten der Erdnüssli im Märstetter Wägärtli.

Bild: Werner Lenzin

Schweiz geröstet worden sind, wodurch sich auf ihren Höfen seither ein wohlriechender Duft verbreitet. Beide Landwirte führen Spezialkulturen-Betriebe und produzieren seit längerer Zeit Beeren. Grob ist zudem der Betreiber einer Mini-Kiwi-Anlage. «Obwohl wir als Betriebsleiter eigentlich mehr als genug um die Ohren haben, sind wir immer wieder interessiert an Neuem», sagt Wieland. Für sie sei der Anbau von Erdnüssen mehr Hobby als etwas anderes, «vielleicht unbewusst zum Ausgleich des sonst hektischen Arbeitsalltags».

Wird die Schweiz in Zukunft zum Erdnuss-Produzentengebiet aufsteigen? Für die beiden Produzenten steht fest: «Die Aufstiegschancen sind im Fussball

grösser, denn dieser Anbau ist mit einem hohen Handarbeitsaufwand verbunden und da nicht jedes Jahr mit einer Ernte gerechnet werden kann, wir der Anbau überschaubar und ein Hobby bleiben». Grob und Wieland sind überzeugt davon, dass Schweizer Erdnüssli niemals zum Massenprodukt werden und allerhöchstens als Spezialität zu finden sind.

Wachstum dank ägyptischem Klima

Die Käufer werden nach ihrem Ermessen auch Kunden sein, die es interessiert, wie hierzulande produzierte Erdnüsse schmecken und mit ihrem Kauf Innovationen aus der Schweizer Landwirtschaft bewusst unterstützen möchten. Und was macht den

Anbau speziell? «Wenn die Pflanze gedeiht, so heisst das noch lange nicht, dass sie auch Nüsse bildet, diese auch gefüllt sind und auch geröstet werden können», erklärt Wieland.

Etlche Passanten beim Märstetter Wägärtli und in der Umgebung des Hardhofes in Steckborn haben sich wohl gewundert über die seltsam flachwachsenden Pflanzen mit ihren gefiederten Blättern. Gepflanzt haben sie die Verantwortlichen der beiden Betriebe mit ihren Mitarbeitern von Hand im April. Im September konnten die Pflanzen mit den Erdnüssen daran geerntet und ebenfalls von Hand von der Pflanze abgerupft werden.

«Die zunehmend heissen und trockenen Sommermonate

und das diesjährige beinahe ägyptische Klima haben uns veranlasst, den Schritt für diese sensible Kultur zu wagen», erklärt Wieland. Da keine Informationen zum Anbau dieser Kultur in der hiesigen Klimazone und auch keine entsprechende Mechanisierung vorhanden sind, nutzten sie die Erfahrungen aus dem Anbau von Erbsen. Für beide sind das Testen und die Optimierung bestehender Prozesse von neuen Kulturen wichtig und verleihen ihnen neuen Elan.

.....
Angeboten werden die Erdnüsse im Märstetter Pilgerhof, im Steckborner Hardhof und in den Verkaufsstellen des «Thurgauer Geschenk-Harass» und bei Madörin, Weinfelden.

Bahn-Fernverkehr nach Romanshorn in Frage gestellt

SBB Das Bundesamt für Verkehr stellt die Fernverkehrsverbindung nach Romanshorn ab 2035 in Frage. Dies geht aus dem am 16. November publizierten Entwurf des Angebotskonzepts zum Ausbauschnitt 2035 hervor. Darin heisst es, die von Westen kommenden Züge sollen in Weinfelden geteilt werden und nach Konstanz und Romanshorn weiterfahren, was in Bähnlersprache als «Flügel» bezeichnet wird. In der Gegenrichtung sollen sie in Weinfelden vereinigt werden. Allerdings gilt das nur, wenn sie mit einer sogenannten Mehrfachtraktion, also mit zwei Lokomotiven, von Zürich her kommen. Sonst soll der Fernverkehr nach Konstanz weiterfahren. Von Weinfelden nach Romanshorn würde eine «schnelle S-Bahn» verkehren. Die umsteigefreie Direktverbindung vom Oberthurgau nach Zürich feile dahin. Die aufgeschreckten Stadtpräsidenten von Romanshorn und Amriswil, David H. Bon (FDP) und Martin Salvisberg (SVP), wollen deshalb vom Thurgauer Regierungsrat wissen, ob er sich für den Erhalt der Verbindung nach Zürich via Flughafen einsetzt und mit welchen Mitteln, und wie der Grosse Rat, die Regionen und die Gemeinden in die Vernehmlassung zum Bahnausbau 2030/35 eingebunden werden.

Es bestehe keineswegs Gewähr, dass die SBB Züge beschaffe, die für eine Mehrfachtraktion geeignet seien, schreiben die beiden Kantonsräte in der Begründung ihrer Einfachen Anfrage. Die Fernverkehrsverbindung sei ausserdem bedroht, weil das Flügel und Vereinigen Zeit koste und es bei solchen Zügen schwierig sei, die Passagiere über die richtigen Einsteigebereiche zu informieren. Von den im Richtplan bezeichneten sechs kantonalen Zentren wären dann nur noch Frauenfeld, Weinfelden und Kreuzlingen ans Fernverkehrsnetz angeschlossen. Nebst Arbon wären auch Amriswil und Romanshorn abgehängt. (wu)

Serie: Aus dem Leben eines Landwirtschaftslehrlings

Die weisse Wand hellt den Stall in der dunkeln Jahreszeit auf

Vor dem Wintereinbruch muss im Kuhstall einiges vorbereitet werden. Denn im Moment sind die Kühe noch auf der Weide und sind uns bei der Arbeit nicht im Weg. Damit die Kühe bequeme Liegeboxen haben, machen wir eine sogenannte Kalk-Stroh-Matratze. Am Morgen hole ich mit Traktor und Anhänger bei unserem Nachbarn drei Tonnen Kalk ab. Bei der Bestellung musste mein Lehrmeister darauf achten, den richtigen Kalk auszuwählen. Gebrannten Kalk darf man nämlich auf keinen Fall zum Einstreuen des Liegebereiches verwenden. Er hat eine ätzende Wirkung und greift die Euter der Kühe an. Zu Hause fülle ich zusammen mit meinem Lehrmeister eine halbe

Balle langes Weizenstroh in den Mischwagen. Dann lassen wir diesen kurz laufen, damit es das Stroh zerschneidet. Als nächstes kommt der erste Bigbag Kalk in den Wagen. Dazu hängen wir ihn an die Staplergabel und ich fahre von hinten so nah wie möglich an den Mischwagen heran, dass die untere Öffnung des Bigbags direkt im Wagen ist. Jetzt muss ich nur noch die Schlaufe öffnen und der Kalk fällt aus dem Sack.

Ich fahre mit dem Stapler wieder weg und lasse den Mischwagen erneut laufen. Während der Kalk sich mit dem Stroh vermischt, lasse ich mit einem Schlauch Wasser dazulaufen. Das ist wichtig, damit eine stabile Matratze



Die Stroh Mischung wird gleichmässig auf die Boxen verteilt. Bild: PD

entstehen kann. Nach ein paar Minuten stelle ich den Mischwagen wieder ab. Jetzt kommt eine ganze Balle Häckselstroh dazu. Auch diese kann ich mit dem Stapler in den Wagen befördern. Mein Chef hilft mir beim Entfer-

nen der Drähte, welche die Balle zusammenhalten. Jetzt kann weitergemischt werden. Nach und nach können wir auch noch die anderen beiden Kalksäcke dazugeben. Besonders wichtig ist, dass der Mischwagen nicht läuft.

Das wäre nämlich viel zu gefährlich. Durch das Wasser klebt der Kalk schön am Stroh. Ich bin erstaunt, wie viel Flüssigkeit es braucht, damit das Gemisch auch nur leicht feucht wird.

Mit dem Mischwagen können wir in den Laufhof fahren und von dort die erste Boxenreihe befüllen. Dann laden wir die Stroh Mischung im Laufhof ab und ich fahre sie anschliessend mit dem Hoflader auf die andere Seite. Wenn alle Liegeboxen befüllt sind, muss die Mischung regelmässig verteilt und gut angestampft werden. Die Kalk-Stroh-Matratze ist so schwer, dass ich ins Schwitzen komme. Als wir fast fertig sind, kann ich die Ar-

beit Christian übergeben und mit dem Weisseln der Stallwände beginnen. Am Vortag habe ich diese alle mit einem Kratzer gereinigt, damit die Farbe gut haftet. Mit einer Rückenspritze trage ich vier bis fünf Schichten des speziellen Weisselkalk-Wasser-Gemischs auf die Wände auf. Dank der Weisselschicht an den Wänden ist der Kuhfladen besser ablösbar, was das Reinigen des Kuhstalls vereinfacht. Ausserdem hellt die weisse Farbe den Stall auf in der eher düsteren Herbst- und Winterzeit.

Sonja Schneider

Die Autorin ist 18 Jahre alt und seit Sommer 2017 in der Lehre als Landwirtin.