

Rüedus Trockenfood vom Gantrischpark

Rüedu Schüpbach und Christine Stämpfli bauen Früchte und Gemüse an und trocknen sie. Zusätzlich wollen sie Leuten mit Problemen eine sinnvolle Beschäftigung auf dem Landwirtschaftsbetrieb geben.

Hans Peter Schneider. «Wir haben weit und breit die besten Erdbeeren.» Dies sagt nicht nur der Erdbeerproduzent Rüedu Schüpbach, sondern dieser Meinung sind auch die Juroren des Wettbewerbes der Regionalprodukte, die den getrockneten Schüpbach-Erdbeeren vor zwei Jahren die Goldmedaille verliehen. Biobauer Schüpbach und Christine Stämpfli verkaufen Früchte und Gemüse in getrockneter Form. Angefangen hat Schüpbach vor zwanzig Jahren, als seine Mutter den kleinen Landwirtschaftsbetrieb in Lanzenhäusern im Schwarzenburgerland führte.

Von Kräutern zu Früchten

Mit Kräuteranbau wollte der heute 47-Jährige die Wertschöpfung auf dem Kleinbetrieb steigern. Bereits nach einem Jahr merkte er, dass er sich anders, professioneller einrichten musste. So investierte er in eine «grössere» Trocknungsanlage. Durch die entstandene höhere Kapazität kam der findige Unternehmer auf die Idee, auch im Winter, wenn die Trocknungszeit für Kräuter vorüber ist, Äpfel und Birnen zu trocknen. Früchte werden auf der Anlage, die mit Strom der eigenen Fotovoltaikanlage betrieben wird, jetzt hauptsächlich in der Übergangszeit, im Herbst und Winter, zu Trockenprodukten verarbeitet. Rüedu Schüpbach ist überzeugt von der Konservie-



Hans Peter Schneider

Rüedu Schüpbach und Christine Stämpfli verkaufen ihr reichhaltiges Sortiment auch am Zibelemärit in Bern. • Rüedu Schüpbach et Christine Stämpfli vendent leur large assortiment aussi au Marché aux oignons à Berne.

rungsart Trocknen. Denn anders als beim Einfrieren braucht der Trocknungsvorgang nur einmal Strom.

«Natürliche» Convenienceprodukte

Eigentlich wollte Schüpbach im Sommer produzieren und im Winter vermarkten. «Doch

die Kunden wollen die Ware jederzeit», sagt Schüpbach. Besonders unter Wanderern seien Trockenfrüchte als energispendende und gesunde Nahrung beliebt. «Wir müssen aufpassen, dass wir vom Slow-Food-Anbieter nicht zum Fast-Food-Verkäufer werden», sagt Schüpbach lachend. Das Angebot an seinem naturbelassenen «Convenience Food» ist in den letzten zwanzig Jahren stetig gewachsen. So werden Äpfel, Birnen, Zwetschgen, Kirschen, Sauerkirschen, Erdbeeren, Kiwi, Pfirsiche, Himbeeren und Mirabellen auf den Chromstahleinsätzen der Anlage bei 45 Grad getrocknet, damit sie lagerfähig werden. Auch Gemüse wie Lauch, Sellerie, Zwiebeln, Rüebl und Bohnen, die aber nicht nur als Einzelkomponente eingesetzt werden können, sind im Sortiment. Auch als Suppengemüse oder

Der Gantrischpark ist eröffnet



Der Förderverein Region Gantrisch (FRG) hat am 25. November das Label des Bundes als «Regionaler Naturpark» erhalten. Am 1. Januar wird die Region rund um den voralpinen Gebirgszug des Gantrischs in die zehnjährige

Betriebsphase starten. Die Ziele lauten: Die Wertschöpfung im Gebiet steigern, der Gesellschaft dienen und die Natur nachhaltig erhalten und aufwerten. Fünf Arbeitsgruppen des FRG und die Geschäftsstelle setzen diese Projekte in Vierjahresphasen um und erhalten dafür die finanzielle Unterstützung von Bund und den Kantonen Bern und Freiburg. *hps*

als Beilage an einer Sauce können sie verwendet werden. Hier ist Schüpbach erfinderisch. So wird Trockengemüse auch zusammen mit dem auf dem Hof angebauten Weizen, Roggen und Urdinkel gemischt und als «Bärner Getreide-Risotto» verkauft. Der Conveniencegrad ist hoch: Das Risotto wird vorgewärmt und danach, damit es lagerfähig wird, getrocknet. Die neueste Kreation sind getrocknete Kürbisse. Was von den Früchten und Gemüsen nicht selber auf dem Hof produziert wird, kauft Schüpbach von anderen Bioproduzenten zu. Verschiedene Teesorten sind die Paradeprodukte. Ringelblumen, Goldmelissen, Löwenzahn, Malven finden getrocknet in Teemarken wie Flower Power, Liebesfüür, Sunnestrahl oder als Zvieritee Verwendung. Auch mit Biorohrzucker hergestellte Sirupe treffen den Geschmack der Kunden vom Biohof Obereichi.

Gleicher Preis für Gross und Klein

So hat sich Schüpbachs Geschäft in den letzten Jahren stetig weiterentwickelt, wobei auch Rückschläge eingesteckt werden mussten. Beispielsweise denjenigen mit dem «Aus» des bekannten Berner Biodetailhändlers «Vatter». «Dieser war mit Abstand der grösste Kunde», sagt Schüpbach; «was sich dann als Klumpenrisiko herausstellte». Diese Erfahrung bringt Schüpbach umso mehr zurück auf seine Philosophie, die besagt, dass alle Kunden, ob gross oder klein, zum gleichen Preis beliefert werden, «ob nun einer für 300 Franken oder 2000 Franken im Jahr einkauft». Mit Schüpbachs Credo würde eine Belieferung eines grossen Detailhändlers nicht viel Sinn machen. Für ihn ist es wichtig, kleine Läden wie Claro- und Bioläden optimal betreuen zu können, obwohl diese immer mehr durch Vollsortimenter wie den Biohändler «Biopartner» beliefert würden. Schüpbach liefert auch an Läden, die im Verbund des «Naturparkes Gantrisch» sind (siehe Kasten).

Rucksacktouristen als Erntehelfer

Wie bewältigen Rüedu Schüpbach und Christine Stämpfli den Arbeitsaufwand mit den grossen Arbeitsspitzen? «Es ist eine wilde Schar, die bei uns erntet, schneidet und schält. Von Praktikanten aus Tschechien bis zu Ruck-

Zuckerbombe Trockenfrucht

Früher wurden Trockenfrüchte hauptsächlich im Winter und speziell in der Adventszeit und zu Weihnachten verzehrt. Heute werden sie das ganze Jahr über gegessen. Trockenfrüchte enthalten einen natürlichen Gehalt an Frucht- und Traubenzucker. Der Zuckeranteil liegt zwischen 60 und 70%. Vitamine, Mineral- und Ballaststoffe sind weitere Inhaltsstoffe. Die Hitze entzieht den Früchten etwa 80% ihres Wassergehalts, so dass sich Mikroorganismen, beispielsweise Schimmelpilze und Bakterien, schlecht vermehren können. Bei trockener und luftdichter Lagerung sind die Früchte bis zu einem Jahr haltbar. *hps*

	Energie	Ballaststoffe
Apfel	63,8	2,5 (8,3*)
Aprikose	60,0	4,3 (14,3*)
Birne	53,3	3,4 (11,3*)
Dattel	69,3	2,3 (7,7*)
Feige	61,8	3,2 (10,7*)
Pfirsich	61,0	2,9 (9,7*)

sacktouristen, die auch mal ganz spontan vom Bahnhof Bern aus telefonieren, sie seien gerade angekommen und möchten abgeholt werden», sagt Rüedu. Er offeriert den Weltenbummlern, die bei der Ernte und Verarbeitung helfen, Kost und Logis. Auf dem Biohof wird auch ein Lehrling ausgebildet. Zusätzlich arbeiten Leute aus Sozialprojekten mit. Beispielsweise Menschen, die aus einer Krise herauskommen wollen, bis zu Jugendlichen, die auf Geheiss des Jugendgerichts ihre Strafe abarbeiten müssen.

So übernehmen Rüedu und Christine bei der Arbeit mit den Spezialitäten auch Betreuungsaufgaben. Grundsätzlich will Rüedu den Menschen mit sinnvoller Arbeit eine Struktur geben und sie begleiten, bis sie wieder in einen geregelten Arbeitsrhythmus kommen. Es gebe genug Tageskliniken, an dem das am Tag getöpferte Tassli am Abend wieder zerschlagen werde, aber auch genug Psychiater, die die Therapiebedürftigen zu viel hinterfragen würden. «Es ist eine schöne Aufgabe», sagt Schüpbach und meint beides: die Arbeit mit den Menschen und die Produktion von gesunden Nahrungsmitteln.

hanspeter.schneider@alimentaonline.ch

Fruits secs

Les fruits secs du parc de Gantrisch

Les fraises de Rüedu Schüpbach et Christine Stämpfli leur ont valu une médaille d'or au Concours des produits régionaux il y a deux ans. Les cultivateurs bio ont plus d'un fruit à leur actif. C'est pourtant avec des plantes que Rüedu avait commencé il y a 20 ans afin d'accroître la valeur ajoutée. Investissant alors dans une grande installation de dessiccation, il avait tenté l'expérience du séchage des fruits. Aujourd'hui, l'installation photovoltaïque de l'exploitation produit le courant nécessaire au séchage des fruits à l'entre-saison, en automne et en hiver.

Très appréciés des randonneurs, les fruits secs sont des produits convenance de plus en plus demandés. L'offre a suivi, proposant aujourd'hui pommes, poires, pruneaux, cerises, griottes, fraises, kiwis, pêches, framboises ou mirabelles, mais aussi des légumes tels que poireau, céleri, oignons, carottes ou haricots. Ceux-ci servent de légumes à soupe ou d'accompagnement pour les sauces mais aussi, mélangés à d'autres produits de la ferme comme du blé, du seigle ou de l'épeautre, pour en faire le «risotto de céréales bernoises». Outre les produits récoltés dans l'exploitation, l'installation de dessiccation voit passer des produits achetés à d'autres producteurs bio ou des plantes servant à la préparation de tisanes de toutes sortes ou de sirops.

L'écoulement se fait pour l'essentiel via des petites échoppes comme les magasins claro et les magasins bio. Quant à la récolte, les pointes de production sont absorbées par des gens de passage, des stagiaires étrangers ou des touristes qui mettent la main à la pâte, bénéficiant en contrepartie du gîte et du couvert. L'entreprise accueille également des gens issus de projets sociaux, des gens sortant d'une crise, des jeunes ayant une peine à accomplir sous forme de jours de travail. Rüedu Schüpbach et Christine Stämpfli apprécient pouvoir soutenir des gens à la recherche d'un nouveau rythme de vie et d'un travail utile. *hps*