

Zeitschrift: Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge
Herausgeber: Bioforum Schweiz
Band: 60 (2005)
Heft: 1

Artikel: Schweizer Goldhirse mit Knospe
Autor: Hugi, Ruth
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-891521>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Schweizer Goldhirse mit Knospe

Die Biofarm Genossenschaft bringt in diesen Wochen die ersten 800 Fünfhundertgramm-Beutel Schweizer Biogoldhirse in Knospequalität auf den Markt. Der Ernte 2004 aus dem ersten Versuchsanbau sollen im neuen Jahr 2 bis 4 ha Biohirseanbau an verschiedenen Standorten folgen. Biofarm-Projektleiter Niklaus Steiner rechnet mit einer Fläche von 50 bis 80 Aren pro Betrieb. Für 2006 sind gesamthaft 10 ha geplant. Zum Wohl der hiesigen Biolandwirtschaft und der Fans guter und bewusster Ernährung aus heimischer Produktion.

Am späten Nachmittag des 2. Dezembers 2004 ereignete sich in der Biofarm Kleindietwil einmal mehr Agronomisch-Historisches. Forscher von der Fachhochschule für Landwirtschaft Zollikofen und dem Agroscope FAL Reckenholz, Bauern, Müller und Biofarm-Berater und -Vermarkter trafen sich zur Begutachtung einer exklusiven Ernte: Auf Schweizer Biobauernhöfen wurde in den letzten Monaten versuchsweise Hirse angebaut, nach rund 100 Tagen geerntet, im Auftrag der Biofarm in der Steiner-Mühle zu Goldhirse verarbeitet und in der Biofarm-Küche zum kritischen Verkosten der Kenner gekocht.

An diesem nebligen Donnerstag im Dezember standen in der Runde der Pioniere die Qualitäten des Anbaus, der Ernte, des Ertrags, der Verarbeitung in der Steiner-Mühle und die Chancen und Möglichkeiten der wirt-

schaftlich nachhaltigen Vermarktung zur Debatte. Das gemeinsame Unterfangen wurde aus agronomischer wie markttechnischer Sicht grundsätzlich als sehr gelungen beurteilt. Ebenso die Qualität auf dem Teller.

Exklusive Ernte

Biofarm bringt denn auch die ersten 800 Säcke der exklusiven Ernte 2004 als «Schweizer Goldhirse» mit ausgewählten und interessierten Testläden auf den Markt. Die 800 Säcke à 500 g werden mit einem speziellen Infocettel und dem Hinweis ausgezeichnet, dass dafür auch drei rotschalige Hirsesorten angebaut wurden. Zitat: «Goldhirse entsteht aus der Rohhirse, die in der Mühle geschält wird. Bei dieser Verarbeitung kann es trotz grosser Sorgfalt ab und zu vorkommen, dass vereinzelte

Schalenteilchen bei der Reinigung nicht erfasst werden. Sie fallen wegen ihrer roten Farbe in der neuen Schweizer Goldhirse natürlich mehr auf als die herkömmlich weissen, ohne aber die einzigartige Speisequalität der neuen Schweizer Goldhirse zu beeinträchtigen.»

Exzellente Eigenschaften

Um die gesundheitlichen Vorzüge der Hirse ranken sich viele Legenden. Bei den Chinesen gehörte die Hirse zu den fünf heiligen Pflanzen. Sie fühlten sich durch diese Kultur mit der göttlichen Welt verbunden. Der griechische Philosoph Pythagoras empfahl Hirse, um Gesundheit und Kraft zu stärken. Vom Hunnenkönig Attila ist überliefert, dass er seine Gäste ausschliesslich mit Hirse bewirtete. Und Schwester Hildegard von Bingen versicherte, dass der regelmässige Verzehr von Hirse, Hausrat und Haare schön mache. Fakt ist heute: Die Körner mit der rauen Schale und dem wertvollen Kern gelten in der Vollwertküche als ideale Ergänzung zu den anderen Getreidearten. Hirse ist aus dem Bio- und Reformladen kaum wegzudenken. Sie ist reich an Kohlehydraten, Eiweiss, pflanzlichem Eisen, Fluor und schönmachendem Silizium, aber ohne Gluten.

Andererseits wissen Clay Humphrys vom Agroscope FAL Reckenholz und Hans Ramseier von der Schweizer Hochschule für Landwirtschaft in Zollikofen um die Wichtigkeit der Vielfalt auf biologisch bearbeiteten Äckern: «Der Anbau von Hirse ist für die Fruchtfolge der Biobauern eine Bereicherung. Zudem bietet diese Kultur weitere Vorteile: Abgesehen von der Wärmebedürftigkeit (ähnlich wie Mais) stellt sie nur geringe Ansprüche an die Nährstoffversorgung, was dem auf Biobetrieben oft eingeschränkten Stickstoffangebot entgegenkommt. Ausserdem kann vor der Aussaat ein Grasschnitt genutzt werden und dank der kurzen Vegetationszeit nach der Ernte ein Zwischenfutter angesät werden.» Ruth Hugli

Bäuerinnen und Bauern, die sich für den Anbau von Schweizer Bio-Speisehirse interessieren, melden sich bitte direkt bei Niklaus Steiner in der Biofarm, Telefon 062 957 80 52; wer die neue Biofarm-Goldhirse im Bioladen, Reformhaus, im Lebensmittelfachhandel oder Hofladen verkaufen will, bei Markus Johann, Tel. 062 957 80 50, mailbox@biofarm.ch



Premiere in Kleindietwil: Die Biofarm-Frauen füllen 800 Beutel mit Schweizer Goldhirse ab.