

# In frischer Landluft sanft getrocknet

Autor(en): **Hugi, Ruth**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **60 (2005)**

Heft 5

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-891555>

## **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

## **Haftungsausschluss**

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

# In frischer Landluft sanft getrocknet

Die Schweizer Dörrbohnen von Biofarm werden von Urs Frühauf auf dem Pfaffnauer Grünboden ebenso wie die neu lancierte Mischung von Trockengemüse nicht mit Hitze gedörrt, sondern bei warmen 30 Grad mit frischer Landluft sanft getrocknet. Die Biobohnen dazu kommen aus dem Seeland, das Gemüse aus der Grossregion Mittelland. Und der Schrank zum sanften Trocknen von Beat Pulver aus Gümliigen.

Foto: Beat Hugli

Diesen Sommer lief die Produktion im Familienbetrieb Grünboden von Urs Frühauf auf Hochtouren. Die Biobohnen aus dem nahen Seeland wurden auf einem sanften Hoger ob Pfaffnau erntefrisch gespitzelt, gewaschen, blanchiert und in der neuen Trockenanlage während 24 Stunden sanft getrocknet. Gleiches passiert ohne das Bad im heissen Wasser mit dem Lauch, Sellerie, Rübli und Stangensellerie für die neue Gemüse Mischung der Biofarm Genossenschaft.

Bei beiden Produkten spielen nicht nur der nachhaltige Anbau nach biologischen Regeln der Bio Suisse-Knospe eine wichtige Rolle, sondern auch die schonende Verarbeitung zu Trocken- oder Dörrgemüse.

Urs Frühauf hat sich dafür in diesem Frühjahr von Fachmann Beat Pulver aus Gümliigen bei Bern eine neue Anlage einbauen lassen. In den grossen Trockenschränken werden Bohnen und Gemüse für Biofarm, aber auch Biofrüchte für den Direktvertrieb bei nur 30 Grad getrocknet. Ein sinnvolles Verfahren, das Beat Pulver auf Lebensmittel adaptierte, nachdem er zuvor Anlagen für Heutrocknungen auf den Höfen gebaut und verkauft hatte. «Das Trocknen von Heu und Mais mit nur 30 Grad Lufttemperatur haben wir vor 30 Jahren zusammen mit einem Ingenieur-Agronom entwickelt und erfolgreich lanciert», sagt Pulver. «Mit dieser Einrichtung gab es Superheustöcke. Die Kühe fressen das Heu sehr gerne und der Bauer konnte beim Heutrocknen Energie sparen.» Doch der erfolgreiche Verkauf dieser Anlage stockte von Anfang an. Es brauchte zuviel Überzeugungsarbeit, obwohl man berechnen konnte, dass sich die Investition dank Energie sparen und besserer Futterqualität schnell amortisiert hat.

Pulver war in der Firma als Lüftungszeichner tätig und er ist heute noch begeistert von seinem damaligen Kollegen, dem Ingenieur-Agronom, seinem Chef. «Ein äusserst innovativer Mensch», erinnert sich Pulver. «So kam es, dass wir im Auftrag von Kodak in Renens für den Fotoexpressdienst einen lufttech-



Bohnen-Trockner Urs Frühauf (links) und Wärme-Tüfeler Beat Pulver sorgen für feine Kost.

nischen Raum einrichteten. Die Fotos trockneten in diesem 30 Meter langen Raum schneller. Und es sah sehr aufregend aus. Der Chef, ein Klimaingenieur, war stets darauf aus, mit möglichst wenig Energie zu trocknen. Er brauchte bloss 30 Grad warme Luft.»

So erlebte Pulver die grossartige Entwicklungsarbeit in verschiedenen Bereichen mit. «Die grosse Herausforderung war stets, die Wirkung der Luft, die ja nicht sichtbar ist, zu messen. Jedes Produkt, das draussen wächst, schützt sich vor dem Austrocknen. Wir bauten deshalb erst durchsichtige Trockner aus Plexiglas und gaben wahlweise 30 Grad, 45 Grad oder 55 Grad warme Luft dazu. Dann konnten wir sehen, wie sich beispielsweise ein Minzenblatt bei 50 Grad innert Minuten zu einer Zigarre zusammenrollte, die innen niemals trocknete. Daraus lernten wir die Zusammenhänge erkennen. Das war unheimlich spannend.»

Beat Pulver machte sich dann mit nur 22 Jahren selbständig. Er entwickelte den geschlossenen Trocknungsprozess verbissen weiter. Gemeinsamen mit Pionieren im Schweizerischen Biokräuteranbau fürs Berggebiet wie Kurt Künzi aus Heimisbach oder Reto Raselli aus Le Prese im Puschlav entwickelte er Kräutertrocknungsanlagen, mit denen die Bäuerinnen und Bauern die geforderte hohe Produktqualität an Verarbeiter Ricola liefern konn-

ten. Das Laufener Unternehmen begann damals systematisch auf Kräuter aus der Schweiz zu setzen, statt sie auf dem börsenartig organisierten Weltmarkt zusammenzukaufen.

Seine erste Trocknungsanlage für Kräuter richtete Pulver bei Reto Raselli im Puschlav ein. Heute bauen viele Bauern im Schweizer Berggebiet Kräuter an und erwirtschaften damit wesentliche Anteile ihres Betriebseinkommens. Pulver: «Ich wollte einen geschlossenen Prozess zum Trocknen anbieten. Wenn ich Bohnen in den Trockner einfülle, enthalten diese zu über 80 Prozent Wasser. Wir geben 30 Grad warme Luft dazu und kühlen die austretende Luft ab, so tropft Bohnenwasser raus. So wird die Bohne im Trocknungsprozess nicht erhitzt und wir stressen das Produkt nicht. Das ist der Unterschied zu den herkömmlichen Heisslufttrocknungsanlagen.» Ein kleiner Unterschied mit grosser Wirkung. Die in der Anlage von Urs Frühauf sanft getrockneten Kilo Frischbohnen haben zu 100 g Dörrbohnen getrocknet ihre natürlichen Vitalstoffe nicht verloren und schmecken wunderbar. Ruth Hugli

**Urs Frühauf ist unter Tel. 079 725 60 10 oder E-Mail [gruenboden@bluewin.ch](mailto:gruenboden@bluewin.ch) erreichbar. Er trocknet Ihre Bohnen, Früchte, Beeren, Kräuter, Gemüse. Bio und konventionell.**