

Willkommen, Fremder!

Autor(en): **Elmer, Stephanie**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Nidwaldner Kalender**

Band (Jahr): **164 (2023)**

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1030183>

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.



Willkommen, Fremder!

Zum ersten Mal seit 80 Jahren wird in Nidwalden wieder Weizen angebaut. Wir haben das Experiment begleitet.

Text **Stephanie Elmer**

Bilder **Martin Borner**



Nidwaldens Weizenproduzenten: (v. l.) Alexander «Gugi» Infanger und Michi Lussi.

Am Ende des Abends sahen sich die beiden Freunde wortlos an und sie wussten, dass sie auf ihren Feldern bald Weizen anpflanzen würden. Dieser Abend war irgendwann im Sommer 2021, es war heiss, und der Ackerbauverein Obwalden traf sich zu einer seiner Sitzungen. Die beiden Freunde, Michi Lussi aus Oberdorf und Alexander Infanger aus Wolfenschiessen, wollten mithören, einfach mal schauen, wie es die Obwaldner machen mit dem Weizenanbau.

Doch eigentlich beginnt diese Geschichte früher. Sie hat verschiedene Stränge, die sich verbandeln, verknüpfen und selber zu Geschichten werden. Sie führt von Oberdorf nach Sarnen und wieder zurück, führt über die Felder im Oberdorfer Graben und in die Stanser Allmend, und sie führt auch in die Backstuben der Nidwaldner Bäcker. «Es war Neugierde»,

sagt Michi Lussi am Anfang der Geschichte. Von Wertschätzung wird Bäckerin Regina Gut später sprechen.

2019 begann Michi Lussi die Ausbildung zum Landwirt. Den elterlichen Hof dereinst übernehmen, das ist das Ziel des Netzelektrikers. Eines Tages wird in der Schule auch über den Anbau von Weizen gesprochen. «Weit, weit weg war das Thema Ackerbau für mich», sagt er, «aber das Interesse, das war geweckt.»

Er sitzt am Tisch, trinkt Kaffee, draussen legt der Herbst seine Decke über die Landschaft, ab und zu dringt der leise Klang von Kuhglocken als Tonkulisse in die Küche. Michi Lussi erzählt, wie aus dem Stoff dieser Schulstunde die Idee vom eigenen Weizen zu spriessen begann. Er erzählt vom Hofladen, dem «Muh & Meh», den er 2020 zusammen mit seiner Freundin Sabrina Näpflin und der ganzen Familie

aufgebaut hat, davon, wie sie stets neue Produkte kreieren möchten, den Kopf manchmal voller Ideen und Tatendrang haben. «Das wäre etwas», dachte er sich damals, «wenn wir unseren eigenen Weizen im Hofladen hätten.» Er spricht auch von Nachhaltigkeit. «Es war der Gedanke, nebst der Fleischproduktion nach neuen Wegen zu suchen», sagt er.

Als ihn die Idee mit dem Nidwaldner Weizen einfach nicht mehr losliess, erzählte er seinem Freund Alexander, dem «Gugi», wie alle ihn nennen, davon. Dieser hat zwar keinen eigenen Betrieb, pachtet aber als Lohnunternehmer Land und betreibt so Landwirtschaft als Nebenerwerb. Und Gugi tat, was Freunde in solchen Situationen eben zu Freunden macht: Er versuchte gar nicht erst, Michi diese Sache mit dem Weizen auszureden, sondern sagte: «Gut, dann packen wir das an. Ich mache mit.» So informierten sich die beiden, recherchierten, sammelten Material. Und landeten schliesslich an jenem Sommerabend in der Sitzung des Ackerbauvereins Obwalden.

Der Ackerbauverein Obwalden – ein weiterer Strang dieser Geschichte – wurde 2020 gegründet. Kurze Zeit zuvor hatte der Alpnachstader Simon Odermatt den Betrieb Gütigen von seinen Eltern übernommen. Dieser verfügt über relativ viel Landfläche, rund 20 Hektaren, so dass er vor der Wahl stand: entweder die Milchwirtschaft vergrössern oder aber nach einer alternativen Bewirtschaftung suchen.

Simon entschied sich für Letzteres, weil er, als gelernter Landschaftsgärtner, ein Faible für verschiedene Anbaumethoden hat und ihn der Weizen als Pflanze schon immer faszinierte. Und: Sein Land war geeignet für Ackerbau. «Tiefgründig und eben», beschreibt er es. Das heisst, dass es eine relativ tiefe Ton- und Schluffschicht und gleichzeitig wenig Steine hat – bodentechnisch eine gute Voraussetzung für den Anbau von Weizen.

So begann er 2019 mit dem Weizenanbau, vorerst auf nur einem Hektar Land. Die Ernte, die rund 4,5 Tonnen Korn, brachte er in die Pfisternmühle in Alpnach – Obwaldens letzte Getreidemühle, die beim Verfassen dieses

Artikels schon Vergangenheit ist. 2022 wurde sie geschlossen, ist fortan ein Stück Geschichte, eine Zeugin der Vergangenheit, für immer verstummt.

Die erste Ernte brachte Simon rund 3,8 Tonnen Mehl. «Tschifeler-Mehl» nannte er es, und man stellt sich vor, wie er es stolz zwischen den Fingern betrachtete. Mit dem fertigen Mehl war die Arbeit von Simon sozusagen vollendet. Während eine andere aber erst begann. Nämlich die des Schwander Bäckers Marco Berwert. Dieser fing an zu tüfteln und kreierte das «Tschifeler-Brot».

Im zweiten Jahr, 2020, schlossen sich Simon vier weitere Landwirte an, und bald wurde der Ackerbauverein Obwalden gegründet – jener Verein, an dessen Sitzung Michi und Gugi als Interessierte kamen und als künftige Weizenproduzenten gingen.

Der Anbau

Als der Sommer 2021 sich langsam verabschiedete, bereiteten Michi und Gugi ihre Felder für ihren ersten Weizen vor. Sie planten je einen Hektar Land – Michi bei der Allmend in Stans und Gugi im Graben Oberdorf. Ein Hektar, das war genug, um das Experiment zu starten, und gleichzeitig war das Risiko überschaubar. Die beiden entschieden sich, in dem Feld zu starten, in welchem sie während des Sommers den Mais und Grünland hatten. «Das war zwar in der Fruchtfolge nicht optimal, dafür war das Maisfeld schon gepflügt», so Michi.

Die beiden wählten die Sorte Montalbano, ein Winterweizen, dessen Name nach Abenteuer klingt und der jeweils zwischen Mitte September und Anfang November gesät wird. Winterweizen deshalb, weil er in der relativ kurzen Sommerperiode tendenziell besser gedeiht, als dass es ein Sommerweizen würde. «Sommerweizen», sagt Michi, «müsste im Frühling so früh gesät werden, dass der Boden noch gar nicht bereit wäre.» Montalbano gilt als ertragsreich und krankheitsresistent, gleichzeitig aber auch als relativ leicht zu verarbeiten.

170 Kilogramm Saatgut säten sie pro Hektar Land, das sind rund 3,7 Millionen Weizenkörner pro Feld oder 375 Körner pro Quadratmeter. Als die Samen im Boden waren, begann das Experiment von Michi und Gugi schliesslich in der Praxis. Das eigene Feld zu bestellen, das war nochmal etwas anderes, als im Internet zu lesen oder in Büchern nachzuschlagen. Sie holten sich Ratschläge bei den Obwaldner Weizenbauern und verliessen sich beim Zeitpunkt der Saat auf ihr Bauchgefühl.

Manchmal gingen sie aufs Feld, einfach so, weil sie neugierig waren, wie sich der Weizen entwickelte. Michi und Gugi erzählen so lebhaft, dass man sich die beiden gut vorstellen kann, wie sie am Rand des Feldes stehen, stolz, die Augen zusammenkneifen und die Erde nach ersten Trieben absuchen.

Als die feinen Gräser endlich aus der Erde schauten, folgte die Bestockung des Weizens – «die wichtigste Zeit», nennt es Michi. Dabei werden die jungen Triebe umgeknickt, damit sie sich wieder aufrichten, dabei verzweigen und so schliesslich mehrere Triebe entwickeln.



Tom Christen, Christen Beck.

Bewusst verzichteten sie auf den Einsatz von Pestiziden, Fungiziden und Herbiziden. Einmal stellten sie eine Info-Holztafel an den Rand des Feldes. «Mähligs us Nidwaldä» stand darauf.

Die Bäcker

Und während der Weizen sich gen Himmel streckt, entwickelt sich auch unsere Geschichte, denn jetzt kommt ein neuer Strang hinzu: Er führt in die Nidwaldner Backstuben: Über das Tschifeler-Mehl kam das Projekt von Michi und Gugi auch zu Regina Gut, die in Wolfenschiessen die Bäckerei Gut's Genuss führt.

Das eine ergab das andere, und schliesslich erkundigten sich Michi und Gugi bei den Nidwaldner Bäckereien, ob sie denn allenfalls Interesse hätten, ihren Weizen in den heimischen Backstuben zu verarbeiten. Das Interesse war gross – und bevor der Weizen geerntet war, hatten die beiden Weizenbauern mit den Nidwaldner Bäckern bereits garantierte Abnehmer.



Regina Gut, Gut's Genuss.

«Ein Glücksfall», sagt Michi. «Ein Glücksfall», sagt auch Tom Christen, der mit seiner Bäckerei von Anfang an dabei war.

Tom sitzt im Büro seiner Backstube in Buochs. Draussen holt sich der Abend langsam das Licht des Tages. «Weizen, der direkt vor der Bäckerei wächst, das war schon immer mein Traum», erzählt er. «Im Klima von hier, in den Böden von hier.»

Diese Regionalität bekommt mit dem Mehl aus dem Kanton für die Nidwaldner Bäcker nun eine neue Dimension. «Näher geht's einfach nicht mehr», bringt es Tom auf den Punkt. Diese Regionalität war denn auch eine der Hauptmotivationen der Nidwaldner Bäcker. «Damit können wir eine Nische füllen», sagt etwa Stefan Filliger, der mit seinem Brot die sechs Volg-Filialen in Nidwalden und diejenige in Seelisberg beliefert und genauso begeistert klingt. Produkte und Rohstoffe wenn immer möglich aus der Region zu beziehen, hat für ihn höchste Priorität.

«Natürlich», fährt er fort, «kann ich das Mehl nicht in ein «normales» Brot verbacken.» Dafür

sei es zu teuer. Denn das Nidwaldner Mehl kostet mit gut zwei Franken vierzig – für die Bäckerinnen und Bäcker – fast doppelt soviel, wie die Bäcker bei einem Grosslieferanten bezahlen würden. «Aber ich sehe das Mehl ganz klar in einem Spitzenbrotbereich.» In speziellen Produkten, die bewusst die Regionalität zelebrieren.

«Das ist doch einfach Wertschätzung», sagt auch Regina Gut in ihrer warmen Backstube in Wolfenschiessen. «Natürlich kostet das Mehl etwas mehr, dafür können wir die Bauern unterstützen und die Wertschöpfung, die bleibt im Kanton.»

«Diesen Mut, den die jungen Landwirte hatten, in einer Region, die alles andere als ein Getreideanbaugebiet ist, sondern als gebirgiges Grasland vor allem von Milch- und Käsewirtschaft lebt, den muss man doch einfach unterstützen», ergänzt Andreas Dossenbach, der lange im Getreidelabor der Fachschule Richemont gearbeitet hat und nun seine eigene Bäckerei, die Bäckerei Dossenbach, im Obwaldner Dorf Engelberg führt.



Andreas Dossenbach, Bäckerei Dossenbach.



Stefan Filliger, Volg.



Mehr als Nachbarschaftshilfe: Für die Ernte tuckerte Simon Odermatt von Ob- nach Nidwalden.

Tatsächlich war bei uns seit dem Zweiten Weltkrieg kein Weizen mehr angepflanzt worden. Damals, 1940, als die Schweiz von den Kriegswirren eingeschlossen war, rief Bundesrat Friedrich Traugott Wahlen dazu auf, möglichst viele Flächen als Ackerbauflächen zu nutzen. Unter dem «Plan Wahlen» wurden Wiesen zu Äckern, genauso Innenhöfe, Schulplätze, Rabatten. Oder aber man entwässerte Riedflächen, wie das auch in Nidwalden der Fall war. Mit Hilfe polnischer Internierter wurde damals eine Fläche von über 500 Hektaren für den Acker- und Futteranbau melioriert. Insgesamt 48 Meliorationsprojekte waren das. Die Entwässerung des Stansstader Rieds gehörte beispielsweise dazu, genauso die des Drachenrieds in Ennetmoos. Schweizweit wurde das damals angestrebte Produktionsziel zwar nicht erreicht,

vielmehr betonten Historiker heute, dass die Anbauschlacht im Kontext der geistigen Landesverteidigung gesehen werden kann. Als der Krieg vorbei war, verschwand der Ackerbau von den Nidwaldner Feldern – weil die ebenen Flächen in der bergigen Topografie rar sind, weil das Wetter rau sein kann, weil die Sommer zu kurz sind. Nidwalden wurde wieder zu einem Kanton der Alp- und Milchwirtschaft (siehe auch den Artikel «Familienbande» in diesem Heft).

Die Ernte

Am 22. Juli 2022 war es dann endlich so weit: Die erste Nidwaldner Weizenernte seit über achtzig Jahren stand bevor. Die Wetterbedingungen im



Sommer waren gut, die Pflanzen gut gereift. Michi und Gugi gaben Simon Bescheid, dieser stieg kurzerhand auf seinen Mähdrescher und hotterte nach Feierabend nach Stans und Oberdorf, um bei der Weizenernte zu helfen – beziehungsweise die Felder abzuernsten.

Den Mähdrescher hatte Simon vor zwei Jahren für ein paar tausend Franken auf Agropol gefunden, was sozusagen Ricardo für Landwirte ist. Ein alter Bauer aus dem Emmental hatte ihn Simon verkauft. Modell Massey Ferguson. Knallrot und mit dem nostalgischen Charme eines Rössler-Teekruges.

Und da so ein Mähdrescher für Nidwalden genauso ein Novum war wie ein Weizenfeld überhaupt, wurde aus der Ernte grad ein kleines Ernte-Fest in der Allmend. Spaziergängerinnen und Hündeler blieben stehen, Velofahrer

stiegen von ihren Drahteseln, Autofahrerinnen parkierten spontan. Simon, Michi und Gugi arbeiteten zwar auf Hochtouren und voll konzentriert – denn der Wetterbericht prophezeite ein Gewitter für den späteren Abend –, gleichzeitig schätzten sie aber auch den Dialog, der bei so spontanen Begegnungen entstand.

Und während der alte Massey Ferguson durch das goldbraune Feld tuckerte, die letzten Sonnenstrahlen warmes Spätsommerlicht zauberten, wurde gleichzeitig auch grad der Grill angelassen und mit Würsten und Getränken die Ernte, die allererste Ernte, gefeiert. «Das war uns immer wichtig», sagt Michi heute, «dass wir den Leuten auch den Ackerbau etwas näherbringen. Oder, dass wir auch Kindern zeigen können, dass das Mehl eben nicht einfach nur aus dem Regal im Laden kommt.» Die Ernte konnte im Trockenen eingefahren werden, denn das angekündigte Gewitter zog knapp an Stans vorbei.

Dass der Weizen abends geerntet wurde, hatte aber nicht nur mit der schönen Stimmung zu tun. Sondern auch mit der Trockenheit, die für die Ernte beziehungsweise die spätere Lagerung essentiell ist. «Abends», so Michi, «nach einem heissen Sommertag haben wir

Bäcker-Ideen

Die erste Ernte des Nidwaldner Mehls wird von den Nidwaldner Bäckern mit viel Herzblut und Kreativität laufend verbacken. Beim Christen Beck gibt's etwa den Nidwaldner Powerblock Riegel und das Graben-Sauerteigbrot mit Nidwaldner Weizen. Regina von Gut's Genuss zaubert damit das Unterwaldner Brot, welches 2021 bei der Swiss Bakery Trophy Silber gewann. Bei Stefan mit heimischem Weizen erhältlich ist unter anderem das Nidwaldner Brot, die Nidwaldner Buirä Schinkä Zepfli sowie der Nidwaldner Käsekuchen. In allen Bäckereien wird das Mehl spätestens ab Frühling 2023 auch direkt verkauft. Auch erhältlich ist es im Hofladen «Muh und Meh».

Stand: Herbst 2022.

noch zwölf Prozent Feuchtigkeit. Am Morgen mit Tau sind es gut vierzehn Prozent.» Und dann hat es auch noch einen anderen Grund: Alle drei – Michi, Gugi und Simon – arbeiten tagsüber auswärts oder im eigenen Betrieb, so dass arbeitstechnisch der Abend einfach besser gelegen ist.

Tschifeler und Reissäckler

Dass Simon mit seinem Mähdrescher für die Ernte nach Nidwalden kommt, ist inzwischen mehr als eine nette nachbarschaftliche Geste. Es ist eine unkomplizierte Synergie, die sich schnell ergeben hat, denn Obwalden hat in der Zwischenzeit sechs Weizenproduzenten, aber zuerst nur zwei Bäckereien, in denen das Mehl verarbeitet wird.

In Nidwalden ist es umgekehrt – bis jetzt sind Michi und Gugi die einzigen Produzenten, während alle sechs Bäckereien aus dem Kanton das Mehl abnehmen.

So lag es auf der Hand, eben nicht nur Wissen auszutauschen, sich mit Maschinen auszuhelfen, sondern auch die Ernte zusammenzulegen – die rund 25 Tonnen der Obwaldner Ernte und



Weizen-Wissen

-  Für ein Kilo Weizenbrot braucht es etwa 850 Gramm Weizen – das entspricht ungefähr 18'000 Weizenkörnern oder 1 Quadratmeter Ackerfläche.
-  Wie alle Getreide gehört der Weizen zur Familie der Süssgräser. Nach Mais ist er das am meisten angebaute Getreide der Welt und in vielen Ländern das Hauptnahrungsmittel.
-  Weizen zählt zu den ältesten Kulturpflanzen. Er kam während der Jungsteinzeit vom eurasischen Gebiet nach Europa.
-  Auf der ganzen Welt gibt es mehr als 1000 verschiedene Weizensorten.

die 13 Tonnen der Nidwaldner Felder, die Michi und Gugi geerntet haben. «Tschifeler Mehl» steht nun auf der Verpackung. Mit dem Zusatz «Kann Nidwaldner Mehl enthalten». Und auf der anderen Seite der Verpackung: «Mähligs us Nidwalde» und «Kann Obwaldner Mehl enthalten».

Ein Zusatz, der mehr ist als nur ein Wortspiel. Denn mit dem Mehl verbinden die jungen Landwirte auch zwei Kantone, deren Bewohner, die Reissäckler und die Tschifeler, im Verlauf ihrer jahrhundertelangen Geschichte manchmal mehr, manchmal weniger gute nachbarschaftliche Beziehungen pflegten. Eine Distanz durch Nähe, könnte man vielleicht sagen. Ein alter Zopf längst, klar, und doch ist sie nicht nur selbstverständlich, die Zusammenarbeit. Geplant ist nun, eine



Erntedank: Zur allerersten Ernte kamen auch die Obwaldner Weizenbauern und veranstalteten spontan ein Fest.

gemeinsame Marke zu kreieren, ein Label, unter dem das Mehl aus Unterwalden künftig vermarktet werden kann.

Die Qualität

Fast ein Jahr nachdem Michi und Gugi die filigranen Saatkörner aussäten, ist das Mehl in den Bäckereien angekommen. Und: Die Qualität der ersten Ernte ist hervorragend. Das zeigen auch die Zahlen der Mühle: 12% Feuchte, 15,6% Protein, 32,1% Feuchtkleber und einen Wert von 79,2 kg/hl Hektolitergewicht – der Masseinheit, mit der die Dichte von Getreide gemessen wird.

Auf den ersten Blick mögen diese Zahlen so trocken klingen. Aber dennoch lassen sich aus

ihnen zwei Dinge ablesen. Erstens: Mehl ist eben nicht nur Mehl und hinter dem scheinbar noch so alltäglichen Produkt verbirgt sich eine ganze Wissenschaft. Zweitens lässt sich das Mehl von Michi und Gugi beurteilen, wenn die Ergebnisse mit den geforderten Mindestwerten verglichen werden: Hier muss Feuchte unter 14,5% sein, die Proteine über 13%, Feuchtkleber über 30% und das Hektolitergewicht zwischen 77 und 80 kg/hl.

Doch abseits von Zahlen und Fakten sind auch die Nidwaldner Bäcker vom ersten Mehl begeistert. «Eine Spitzenqualität», lautet der einstimmige Tenor.

Aber was macht denn für sie, für die Bäcker, die Qualität eines Mehls aus? «Es ist vor allem der Proteingehalt, der für unsere Arbeit entscheidend ist», erklärt Tom. Die wichtige

Eiweissverbindung zum Backen ist das Gluten. Und je höher dieser Gehalt ist, desto einfacher ist die Verarbeitung des Teigs. Dass das Mehl eine derart gute Bilanz aufweist, hat vor allem mit der Anzahl Sonnenstunden zu tun und weniger mit der Regionalität. Denn der kurze Transportweg macht zwar ökologisch absolut Sinn, hat aber auf die direkte Qualität des Mehls keinen Einfluss, zumal die Bäcker auch sonst vor allem Schweizer Mehl verarbeiten. Und dennoch: Die Regionalität, das eigene Mehl vor der Haustüre zu haben, das war am Anfang der Zusammenarbeit die Hauptmotivation der Bäcker und Bäckerinnen und ist es nach dem Erhalt des ersten Mehls noch viel mehr.

Zusammen möchten nun auch die Nidwaldner Bäcker und Bäckerinnen eine Marke kreieren, die sich der Regionalität verpflichtet. Aber

auch Michi und Gugi haben noch die eine oder andere Idee, was sie auf ihren Ackerflächen ausprobieren möchten, Hartweizen etwa. Für Pasta aus der Region.

Sind diese Ideen flügge, wird die Geschichte einen neuen Strang erhalten. Bis dahin warten die Protagonisten gespannt auf die nächste Ernte. Wieder je einen Hektar Land haben sie angepflanzt – dieses Mal auf Feldern in Ennetbürgen. So wird die Fruchtfolge eingehalten, denn nach einem Weizenanbau sollte das Feld ein Jahr brachliegen, bevor wieder Getreide angepflanzt wird.

Aber auch diese Felder werden sie besuchen. Sie werden am Rand stehen, die Augen zusammenkneifen und über den Acker spähen, um zu schauen, ob sich schon irgendwo ein paar dünne Halme aus der Erde strecken.



Nach der Ernte ist vor der Ernte: Im Oktober wird der Winterweizen für 2023 gesät.

Stephanie Elmer ist Co-Chefredakteurin beim Reise- und Kulturmagazin «Transhelvetica» und lebt in Stans. Sie mag den Weizen – am liebsten, wenn der Wind über das goldbraune Feld weht, und später als Pasta mit Sugo.

NIDWALDNER KALENDER
Brattig 2023