

«Aronia, der Lenz ist da!»

Lenz, so heisst der Frühling in dichterischer Sprache. Aronia, so heisst eine gesunde Beere aus Nordamerika, die via Russland auch die Schweiz erreicht hat und am besten jetzt gepflanzt wird.

VON **ULRICH SCHWEIZER**

Vor drei Jahren haben Marianne und Stephan Strasser auf dem Thurgauer Seerücken bei Raperswil 90 Aren mit *Aronia melanocarpa* bepflanzt. Kennen gelernt haben sie die Wunderbeere bei einer Nussausstellung von Veiko Hellwig, einem Gründungsmitglied der IG Aronia, der sich seit 2005 für Nuss- und Wildfruchtpflanzen einsetzt. «Wichtig ist, dass man Gras und Unkraut um die Pflanze niedrig hält», sagt Marianne Strasser. Am besten gehe das mit vorsichtigem Häckeln um jeden Busch: «Man muss aber aufpassen, dass man die neuen Triebe der Aroniapflanze nicht verletzt!» Das bedeutet viel Handarbeit schon bei der Pflege im Sommer. Hundert Prozent Handarbeit ist auf Strassers Biohof dann auch die Ernte der Beeren Anfang September, kurz bevor die Weinlese beginnt.

Aronia gehört zur Familie der Rosengewächse wie Apfel und Birne, Vogelbeere, Speierling und Elsbeere. Sie ist extrem winterhart, wird 1 Meter breit und 1,5 bis 2 Meter hoch. Im Mai blüht sie weiss und ist ein Fest für alle Bienen, im Herbst färben sich die Blätter tiefrot und sind eine Zier für jeden Garten. Vorher werden die blauschwarzen Beeren geerntet. Zur Erinnerung an die Ernte behält man blaurote Hände, «beinahe bis Weihnachten», bemerkt Veiko Hellwig schalkhaft.

Dank ihrer Farbe hat Aronia einen hohen Gehalt an Anthocyanen und ist eine Alleskönnerin in der Gesundheitsvorsorge (vgl. Kasten). Sie ist indes nicht nur bei Menschen beliebt: Rehe knabbern an den jungen Trieben und naschen Beeren, Nager machen sich von unten ans Wurzelwerk: «Jaja, die Mäuse sind schon Kollegen!», seufzt Marianne Strasser. Am Himmel zieht ein Dutzend Bussarde und Milane vor der Kulisse von Säntis, Churfürsten und



Bioäuerin Marianne Strasser und Veiko Hellwig auf dem Aroniafeld der Strassers in Raperswil TG.

Bilder Ulrich Schweizer

Glärmisch ihre Kreise. «Die Raubvögel halten auf den vier Sitzstangen Wache, so nehmen die Mäuse nicht überhand.» Auch Vögel mögen Aronia, im Garten sollte man deshalb nicht zu lange warten mit der Ernte. «Auf dem Feld ist die Gefahr weniger gross, weil da ständig ein paar Raubvögel kreisen.»

Laut Veiko Hellwig sind in der Schweiz jetzt 45 Hektaren mit 100'000 Aroniabüschen bepflanzt, 60 Prozent davon stehen in der Ostschweiz. Weil die Beere im Innern aufgebaut ist wie ein winziger Apfel, einschliesslich Kerngehäuse, heisst sie auch Apfelbeere – der Name passt zu Mostindien.

Die Strassers sind ehrgeizig wie qualitätsbessene Winzer, sie wollen die beste Aronia-Ernte der Schweiz einfahren. 180 Halbliterflaschen Saft aus ihren eigenen, handgelesenen Bio-beeren liessen sie bei Dominik Manser in Egnach pressen. Der Saft schmeckt sehr sauber, beerig, aber nicht allzu süss, ist extraktreich und geprägt von kräftigen Gerbstoffen – und vom Genuss bekommt man eine Zunge wie ein Chow-Chow – tiefblau! Die oberste Lage von Strassers Beeren wurde separat

geerntet und bei 32 Grad getrocknet. Sie sehen aus wie Minirosinen.

IG Aronia in der Landi Hüttwilen

«Wir übernehmen die Ernte aller Mitglieder der IG Aronia und vermarkten die Produkte: Trockenbeeren, Tabletten, Aroniaschokolade, Aroniatee, Shots zur Regeneration der Muskeln, und im Herbst werden wir mit einer Kosmetiklinie für empfindliche Haut auf den Markt kommen», erklärt Jürg Weber, Geschäftsführer der Landi Hüttwilen und der IG Aronia. «Und wir organisieren Grossmengen von Setzlingen für Neubepflanzungen.»

Weber gibt mir eine Kostprobe des Aroniasafts, der mit einem Zentrifugenentsafter gepresst wurde: Dunkelrotviolett, in der Nase mineralisch (frischer Lehm, Erde), am Gaumen herb, markante Gerbstoffe auf der Zunge. «Wir sind am Experimentieren, welche Keltermethode die beste ist», sagt Weber. «Eine feine Verarbeitung ist ganz entscheidend.» Den zweiten Saft zapft Weber aus einem Drei-Liter-Bag-in-Box. Er wurde mit einer Weinpresse gekeltert und ist etwas heller, in der

Nase fruchtig (Boskoopschale), süffig und milder am Gaumen ... ein idealer Einstieg – aber «bis im Herbst ausverkauft», wie Weber sagt.

Die Landi Hüttwilen vermarktet die Aronaprodukte online schweizweit und beliefert Wiederverkäufer wie Drogerien, Reformhäuser und Apotheken. Letztes Jahr gab es in der ganzen Schweiz eine Ernte von 25 Tonnen. «Für 2014 rechnen wir mit einer doppelten Ernte. Unser Ziel ist es, den Grosshandel zu beliefern, da sind wir aber noch im Aufbau, weil wir die Menge noch nicht haben», erklärt Weber. «Die Kulturen sind halt alle noch sehr jung, ein bis höchstens vier Jahre. Erst im Alter von 7 bis 15 Jahren gibt die Aroniapflanze den vollen Ertrag.»

Aronia in Schleithem und in Buch

Der Chesselhof von Kurt Meier und Romana Steiner liegt am Sonnenhang zwischen Schleithem und Beggingen. Sie haben vor drei Jahren als Erste im Kanton Schaffhausen Aroniabeeren angebaut. «Letztes Jahr ernteten wir 500 Kilo von unserer Hektare, jetzt werden es hoffentlich ein paar Ton-

nen», sagt Romana Steiner. Gut 80 Kilo habe sie letztes Jahr selbst verarbeitet, zu Konfitüre, Aroniawürstli und Aroniawürstli zum warm und kalt Essen produzierte die Metzgerei Pfistner in Hallau für sie. «Jetzt experimentiere ich mit einem Essigproduzenten in Baden AG an einem Aroniaessig. Grosse Hilfe beim Anbau bekamen wir von Peter Konrad im LBBZ Arenenberg. Wegen der Rehe haben wir das Aroniafeld eingehagt, Vögel sind bis jetzt kein Problem. Wir wollen noch eine halbe Hektare Aronia setzen, gleich hier, hinter dem Haus.»

Auf dem Chesselhof wurde zu dritt gepflanzt: Ein Mann führte den Minibagger und grub alle 80 cm ein Pflanzloch, ein Rentner legte die Setzlinge in Reihen bereit, Kurt Meier pflanzte sie ein. «2300 Stück waren es auf hundert Aren», erinnert er sich. «Wir waren acht, neun Stunden an der Arbeit, am Schluss rutschte ich nur noch auf den Knien von einem Pflanzloch zum nächsten.» Geerntet wurde auf dem Chesselhof letztes Jahr alles von Hand: «Eigentlich sollten wir vor der Weinlese beginnen, also Anfang September. Aber die Aroniabeeren wurden später reif und kamen gleichzeitig mit der Wein-ernte», erinnert sich Meier. Ein ausgewachsener Busch bringt rund sieben Kilo, und das ist auch ungefähr das, was ein Mensch in einer Stunde schafft: Die Beeren sind alle gleichzeitig reif, sie werden von den Dolden gerupft. «Die Frauen trugen alle Handschuhe» erzählt Meier, «denn die Farbe lässt sich tagelang nicht auswaschen. Die Indianer Nordamerikas färbten mit dem Beerensaft ja schliesslich auch Stoffe. Wir ernten später als im Thurgau, denn dank dem Bodensee ist das Klima auf dem Seerücken milder, die Beeren reifen etwas früher. Als unsere handgelesenen Beeren kamen, war die Presse schon gereinigt und versorgt, deshalb wurden sie getrocknet.»

In Buch SH sind Erika Schlagenhaut und ihre Jungs Peter und Kurt von der «Powerbeere» begeistert; vor zwei Jahren haben sie 35, letztes Jahr 70 Aren angebaut. Sie liessen die Beeren voll ausreifen und ernteten sie erst im Oktober von Hand. Erika bäckt selber Muffins, die Söhne freuen sich darauf im Herbst selbst Aroniasaft zu pressen und mit ihrem Apfelsaft zu mixen.



Getrocknete Aroniabeeren, Aroniasaft, Schokolade mit Aronia (Bild rechts).



Jürg Weber, Geschäftsführer der Landi Hüttwilen und der IG Aronia.



Kurt Meier und Romana Steiner sind die Aroniapioniere im Kanton Schaffhausen.



Peter, Erika und Kurt Schlagenhaut (v. l.) auf ihrem Aroniafeld in Buch, das sie 2012 angepflanzt haben. Dank dem sandigen Boden wird es von Mäusen gemieden.



Aroniablüten sind eine Bienenweide...



... und eine Gartenzier: Im Herbst färben sich die Blätter intensiv rot.

Bilder Veiko Hellwig

Aroniabeere Eigenschaften und Anbautipps

Die blauen und roten Farbstoffe in den Häuten und im Fruchtfleisch der Beeren, die sogenannten **Anthocyane**, wirken als **Antioxidantien**, das heisst, sie neutralisieren sogenannte **freie Radikale**, aggressive Molekülfragmente, die beim Stoffwechsel entstehen und für so gefürchtete Krankheiten wie Krebs, Arteriosklerose, Diabetes und Alzheimer verantwortlich gemacht werden.

100 Gramm Aroniabeeren enthalten 2100 Milligramm Anthocyane, das sind zweieinhalb mal so viel wie Brombeeren, dreimal so viel wie Heidelbeeren, viermal so viel wie Cassis und zehnmal so viel wie Trauben.

Standort: Sonnig bis halbschattig, Boden nicht zu trocken (ideal: trockener Kopf und nasse Füsse), organischen Dünger verwenden. «Beim Pflanzen muss man darauf achten, dass die Setzlinge von oben genug Licht haben – also nicht unter einen Baum setzen», sagt Marianne Strasser.

Einzelpflanzen und Produkte: Veiko Hellwig, 8274 Gottlieben www.aronia-schweiz.ch

Produkte: Verein IG Aronia Schweiz Geschäftsführer Jürg Weber, c/o Landi 8536 Hüttwilen TG www.aroniabeere.ch