



Agrarwissenschaftlerin Anik Thaler und Lukas Weidmann im Kichererbsenfeld in Schlieren ZH. (Bild: Julia Spahr)

«Pflanzliche Proteine sollten nicht den Umweg über Tiere machen»

Anik Thaler produziert mit ihrer Firma Fabas Hummus aus Schweizer Zutaten. Die Kichererbsen liefert unter anderem Lukas Weidmann. Er glaubt an die Kultur, obwohl er letztes Jahr einen Totalausfall hatte. Und Thaler hat weitere Ideen. Alle im Zeichen der pflanzlichen Proteine für die menschliche Ernährung.

Es ist noch nicht einmal Mittag, und doch scheint die Sonne schon unerbittlich aus dem wolkenlosen Himmel. An der Limmat in Schlieren ZH geht ein sanfter Wind, trotzdem ist es sommerlich warm, fast heiss. Das mag den Menschen zu schaffen machen, für die Kichererbsen ist es aber gut. Auf dem Feld von Biobauer Lukas Weidmann fangen sie gerade an zu blühen. Hier und dort zielen weisse Blüten die Zweige, an denen symmetrisch angeordnet auf jeder Seite schön aufgereiht filigrane Blättchen wachsen. Lukas Weidmann wirkt zufrieden. Er hofft, dass das Wetter weitgehend trocken bleibt. Es ist nicht offensichtlich, dass er auch dieses Jahr wieder auf 2,5 Hektaren Kichererbsen anbaut. Nachdem was letztes Jahr passiert ist, wäre es verständlich, wenn er aufgegeben hätte. Seine gesamte Ernte war zerstört. Wegen des nassen Wetters waren die Pflanzen vom Pilz *Ascochyta* befallen. Weidmann musste einen Totalausfall verzeichnen. Das war nicht nur für ihn schlecht, sondern auch für Anik Thaler.

Hummus aus der Schweiz

Die ETH-Agrarwissenschaftlerin hatte bereits 2020 die Idee, einen Hummus herzustellen. Ausschliesslich aus Schweizer Zutaten. Mit ihrer Firma Fabas, damals hiess sie noch *fyn.food*, entwickelte sie eine entsprechende Rezeptur. Die traditionell im orientalischen Produkt Hummus enthaltene Sesampaste und das Olivenöl ersetzte sie mit der Entsprechung aus Sonnenblumen. Die Kichererbsen liessen sich aber schlecht ersetzen, also kontaktierte sie Bauern, die diese für sie in der Schweiz anbauen könnten. So kam sie damals auf Weidmann. Der Anbau von Kichererbsen passt zu dessen Betriebsphilosophie (siehe Kasten), also stieg er in die Produktion ein. Thaler startete 2021 mit *fyn.food*, heute Fabas, in ihr erstes Geschäftsjahr. Als die Ernte ausfiel, griffen Thaler und ihre Partner als kurzfristige Übergangslösung auf Bio-kichererbsen aus Italien zurück.

Einzelkulturbeitrag

Durch Zufall kamen sie im Frühling trotzdem an eine intakte Ernte eines hiesigen Bauers. Ihr Hummus ist also mittlerweile wieder ganz schweizerisch. Und Thaler ist so überzeugt von Schweizer Hummus, dass sie sich von den letztjährigen Turbulenzen nicht entmutigen liess. Ebenso wenig wie Weidmann. Er baut die Hülsenfrüchte auch heuer auf der gleichen Fläche an wie 2021.

Dieses Jahr scheint es besser zu laufen. Und das ist gut. Wenn sie denn gedeihen, sind Kichererbsen für ihn nämlich eine lukrative Kultur: Thalers Firma Fabas zahlt ihm pro Kilo 7,5 Franken. In diesem Preis ist abgegolten, dass es momentan noch keine Einzelkulturbeiträge gibt für Eiweisspflanzen zur menschlichen Er-

nährung. Das könnte sich aber bald ändern. Das landwirtschaftliche Verordnungspaket 2022 sieht vor, dass es sie etwa für Linsen oder Kichererbsen geben soll. Das Paket war bis vor Kurzem in der Vernehmlassung. Wird dieser Aspekt daraus angenommen, was laut Thaler und Weidmann sehr wahrscheinlich ist, könnte es sein, dass Weidmann für seine Kichererbsen um die 1000 Franken Einzelkulturbeitrag pro Hektare bekommt. Das würde wiederum dazu führen, dass Fabas mit dem Preis pro Kilo etwas runtergehen könnte.

Grosse Nachfrage

Ob es nun einen Einzelkulturbeitrag geben wird oder nicht, Anik Thaler steht lächelnd auf dem Kichererbsenfeld. Es freut sie, dass sie gedeihen. Im Schatten von Weidmanns Bauernhaus erzählt sie später, dass sie mit Fabas mittlerweile 3000 bis 3500 Hummusgläser à 150 g absetzt. Sie verkauft sie via Alnatura, Farmy, Biopartner, über einige Hofläden und ihren Onlineshop (*fabas.ch*). Die Nachfrage ist gross. «Viele Konsumentinnen und Konsumenten wollen ihren Proteinbedarf durch pflanzliche Produkte wie eben Hülsenfrüchte decken statt durch Fleisch. Und sie legen Wert auf Regionalität. Deshalb sind Kichererbsen aus der Schweiz sehr gefragt», so die Agronomin. Das hätten auch andere bemerkt. «Es herrscht eine regelrechte Goldrauschstimmung», sagt Thaler. Auch Produzenten wie etwa die Juckerfam setzten auf Kichererbsen, und es kämen immer mehr dazu. «Das ist aber kein Problem. Der Bedarf ist so gross, und auch Fläche hat es genug für den Anbau. Es hat Platz für alle.»

Vermeintliches Tierfutter für Menschen

Die Grosszügigkeit spricht für sie, und sie leuchtet ein, wenn man sich die Vision der Agrarwissenschaftlerin anhört. Sie scheint sich viele Gedanken zu machen über die Entwicklung unserer Ernährung. Dabei ist sie weitsichtig und differenziert. Auch wenn sie mit Fabas nur vegane Produkte produzieren will, spricht sie sich nicht prinzipiell gegen Tierhaltung aus. «Es gibt Regionen in der Schweiz, in denen kein Ackerbau betrieben werden kann. Dort kann Tierhaltung Sinn ergeben.» Dass Ackerbohnen und Gelberbsen primär für die Fütterung von Vieh angebaut werden, leuchtet ihr dagegen nicht ein. «Wir können diese Pflanzen wunderbar selbst essen, sie brauchen nicht einen Umweg über die Tiere zu machen», sagt sie. Deshalb produzieren seit diesem Jahr nicht nur Weidmann und fünf weitere Bauern Kichererbsen für Fabas, zwei Landwirte kultivieren auf insgesamt 1,5 Hektaren auch Ackerbohnen und Gelberbsen. Daraus macht Fabas Pattys. Das sind die Bratlinge, die gemeinhin in Burger kommen.

Auch Schweizer Landwirte sollen profitieren

Während Thaler aus dem Schatten unter die Mittagssonne tritt, wünscht sie sich, dass sich der Sommer nicht wieder plötzlich so regnerisch zeigt wie letztes Jahr und dass die Kichererbsen, Erbsen und Ackerbohnen gedeihen. Etwas weiter in die Zukunft geschaut, hofft sie, dass immer mehr Landwirte diese Kulturen für sie anbauen. So könne sie einen Beitrag leisten zu einer gesunden, proteinreichen und ressourcenschonenden Ernährung, von der dank besserer Wertschöpfung auch die Schweizer Landwirte profitieren können.

Julia Spahr

LUKAS WEIDMANN UND SEIN BETRIEB

Lukas Weidmann führt in Schlieren ZH einen viehlosen Bioackerbaubetrieb mit einer achtjährigen Fruchtfolge. Auf 41 Hektaren kultiviert er nebst Kichererbsen noch Weizen, Dinkel, Soja, Hirse, Hafer, Öllein und Rotklee. Ausser dem Rotklee, der für die ganzjährige Begrünung notwendig ist, wird alles für die menschliche Ernährung verwendet. Das entspricht seiner Philosophie. Da im viehlosen Bioackerbau die Stickstoffversorgung eher knapp ist, sind Leguminosen wie Kichererbsen besonders interessant. Nächstes Jahr baut er deshalb für Fabas vielleicht auch noch Ackerbohnen an. *jul*

NEUE PLATTFORM

Fabas arbeitet zurzeit an einer Plattform, auf der sich interessierte Produzenten informieren können, wie viel Kichererbsen, Gelberbsen oder Ackerbohnen gebraucht werden und ob eine Zusammenarbeit möglich ist. Die Plattform soll zudem die Zusammenarbeit und die Kommunikation zwischen Fabas und Bäuerinnen und Bauern erleichtern. Die Plattform ist noch in der Testphase, aber online unter: *fabas.softtr.app*. *jul*

REKLAME

AEBI SUISSE
Handels- und Serviceorganisation

Blaues Gold...
... für Ihre Kulturen und die Bilanz!!



öga:
Sektor 9.3
Stand 318

- Wir beraten und liefern kompl. Beregnungsanlagen - Schlauchrollen, Kupplungsrohre mit Regnern, Grabenfräse zur Verlegung von Bodenleitungsrohre, alles zu unschlagbaren Preisen
- Für jeden Bedarf die richtige Pumpen-Variante
- Motor- bzw. Pumpensteuerungen mit Nadel oder Funk
- Bestes Wachstum mit Flüssigdünger-Injektor

Aebi Suisse Handels- und Serviceorganisation SA
CH-3236 Gampelen | CH-8450 Andelfingen | 032 312 70 30 | www.aebisuisse.ch