

Region

Ostschweiz und Zürich

Portrait / Der 16-jährige Noah Grossenbacher aus dem thurgauischen Dozwil ist ein leidenschaftlicher Hühnerzüchter. **Seite 16**

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht
8560 Märstetten
 Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20
 Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen
 - auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat
 - Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
 - Aufzucht in Volieren und Wintergarten
 - Eierverpackungsmaterial 4er, 6er, 10er Schachtel usw.
 - Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
 - Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten
 114061.A.38 **Rufen Sie uns an wir beraten Sie gerne**



Die Yamswurzeln wachsen hier in lang gezogenen Erdhügeln. Über den Sommer bilden sie Ranken, die sich an Gittern in die Höhe winden.



Die Yamsernte findet im Herbst statt und dauert einen ganzen Monat lang. Dabei werden die Wurzeln einzeln ausgegraben, damit sie unversehrt bleiben.

(Bilder zVg)

Tausend und eine Wurzel

Gemüsebau / Ortwin Schönholzer hat sich auf den Anbau von Yams spezialisiert, eine stärkereiche Gemüseart aus den Tropen.

EFFRETIKON Es ist April und die lang gezogenen Erdhügel sind noch kahl. Bald werden die ersten Yamspflänzchen spriessen, ein seltenes Bild in der Schweiz. In tropischen Gegenden wird Yams häufig angebaut, hierzulande ist Ortwin Schönholzer mit seiner Plantage eine Ausnahme.

Darauf gekommen war er vor über zehn Jahren, als er mit seinem Onkel einen Betrieb besuchte, welcher damals die Lichtwurzel – eine chinesische Yamsart – anbaute. Aus Neugier nahmen sie ein paar Exemplare mit und pflanzten sie auf dem eigenen Hof an. «Ich war überrascht, wie gut der Yams wuchs, wie vital das Laub war und dass keine Krankheiten vorkamen», erinnert sich der Bauer. Es folgten weitere Anbauversuche, bis Schönholzer im Jahr 2012 begann, das kartoffelähnliche Gemüse für den Verkauf anzubauen. Heute pflanzt er jährlich um die tausend Wurzeln und kann auf einen treuen Kundestamm zählen.

Anbau in zwei Phasen

Yams ist eine zweijährige Pflanze, daher läuft der Anbau parallel in zwei Phasen ab: Im ersten Jahr bereitet Ortwin Schönholzer einen Spargeldamm vor und sät darin die Bulbillen – die Brutknospen, welche sich im Vorjahr in der Blattachse der reifen Pflanze gebildet haben.

Daraus wachsen Yamswurzeln, die jedoch nach dem ersten Herbst noch nicht erntereif sind. Um sie vor Frost und gefräßigen Mäusen zu schützen, werden sie im Herbst ausgegraben, über den Winter im Keller gelagert und im folgenden Frühling erneut eingepflanzt.

So kommt es, dass in den Erdhügeln jeweils sowohl ein-

auch zweijährige Yamspflanzen wachsen. Beide bilden über den Sommer Ranken, die sich an Gittern oder Netzen in die Höhe winden. «Die Pflanzen benötigen eine grosse Menge Wasser. Daher müssen sie während der heissen Sommerperiode fast ständig beregnet werden», sagt Schönholzer.

Ein Kick für das Aroma

Im Herbst werden die herzförmigen Blätter langsam gelb. Im Oktober schliesslich, wenn keine grünen Blätter mehr zu sehen sind, kündigt sich der Zeitpunkt der Ernte an. Die grössten Yams-exemplare sind nun fast einen halben Meter lang und wiegen ein Kilogramm.

Ortwin Schönholzer, der den Hof nach biodynamischen Richtlinien bewirtschaftet, spritzt seine Kulturen zweimal jährlich mit Hornkiesel und Hornmist. Im Frühling für das Blattwachstum sowie im Herbst, um dem Aroma vor der baldigen Ernte den letzten Kick zu geben.

Damit der exotische Yams in der hiesigen Erde gedeihen kann, beansprucht er Ackerboden, Sand und Kompost. Für die Fruchtfolge sät der Demeter-Bauer jedes zweite Jahr eine Gründüngung, meistens Phacelia.

Wurzeln einzeln ausgraben

Die Ernte erstreckt sich über einen Monat und ist fast ausschliesslich Handarbeit. «Die Wurzeln dürfen auf keinen Fall versehrt werden, sonst würden sie schnell verderben», sagt Ortwin Schönholzer. Sowohl Verletzlichkeit wie auch Tiefe der Wurzeln machen den Anbau von Yams zur Herausforderung: «Würde man die Pflanzen im

Betriebsspiegel

| | |
|----------------|---|
| Name | Andrea und Ortwin Schönholzer |
| Ort | Effretikon ZH |
| Betriebsgrösse | Kleinbetrieb |
| Kulturen | 1000 Pflanzen Lichtyam auf wenigen Aren, mehr als 150 Hochstamm-Obstbäume |
| Tiere | ein paar Schafe und Hühner |

Acker wachsen lassen, wäre es schwierig, sie aus der dichten, steinigen Erde unterhalb der Humusschicht unversehrt herauszuziehen», erklärt Schönholzer. «Daher hat es sich bewährt, sie in hohen Erdhügeldämmen zu pflanzen, die wir aus Humus präparieren.»

Gemeinsam mit seiner Frau Andrea nimmt er sich bei der Ernte die Zeit, die Wurzeln einzeln freizulegen und vorsichtig herauszulösen. Teilweise kann Schönholzer auch den Radlader zu Hilfe nehmen, um Erde wegzuschaukeln.

Hohe Kosten, hoher Preis

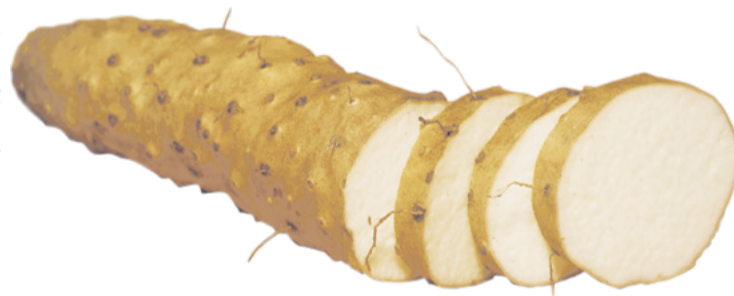
Ein Grossteil der Yamsernte wird als ganze Wurzeln verkauft. Sie kommen als Gemüse

in Reformhäuser, Märkte oder direkt an private Kunden. Ein Teil lässt Ortwin Schönholzer zu Pulver verarbeiten, was es lange haltbar macht. Auch die Wurzeln lassen sich gut lagern, im Keller bleiben sie monatelang frisch. Bis Anfang April ist je-

weils auch die letzte verkauft. Bisher hat der Zürcher, wie er sagt, immer darauf geachtet, gerade so viel anzubauen, wie nachgefragt wird.

Langsam stösst er dabei an Kapazitätsgrenzen. Würde er den Yamsanbau erweitern, müsste er vermehrt in Arbeitskräfte und Maschinen investieren. Ein Thema sind für ihn aber auch die hohen Produktionskosten, welche den Preis von 37 Franken pro Kilo hervorbringen, und die er gerne reduzieren würde. Schönholzer meint dazu: «Viele Familien mit Kindern könnten sich hiesigen Yams gar nicht leisten.»

Alexandra Stückelberger



Die Yamswurzel enthält Antioxidantien, daher bleiben die Schnittflächen weiss.

Yams als Grundnahrungsmittel

Yams (*Discorea*) ist eine mehrjährige Kletterpflanze, die stärkehaltige Wurzelknollen bildet. Weltweit gibt es etwa 600 Arten, die zumeist in tropischen Gegenden gedeihen. Rund 20 Arten werden kultiviert. In Westafrika dient die Wurzel als Hauptnahrungsmittel und wird grösstenteils von Kleinbauern angebaut. Im Jahr 2017 wurden weltweit 73 Millionen Tonnen Yams

geerntet, ein grosser Teil davon alleine in Nigeria.

Die Wurzelknolle ist vor allem gekocht geniessbar und enthält wie die Kartoffel viel Stärke. Auch vom Geschmack her wird ihr eine Ähnlichkeit mit dieser nachgesagt, wie auch mit der Kastanie. Yams lässt sich in der Küche vielseitig zubereiten, zum Beispiel als Stock (in Westafrika «Fufu»), als Pommes Frites oder als Suppe. Manche Yam-

sarten sind traditionell als Heilpflanzen bekannt und sollen unter anderem krampflösend, verdauungsfördernd und fett-senkend wirken.

Lichtyam (*Discorea batatas*) ist eine chinesische Yamsart, auf die Rudolf Steiner vor fast hundert Jahren aufmerksam wurde. Er wollte sie in Europa heimisch machen, was wohl nicht zuletzt am anspruchsvollen Anbau scheiterte. *stü*

Ortwin Schönholzer mit einer gelagerten Yamswurzel.

(Bild Alexandra Stückelberger)