Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 13 (2006)
Heft: 151

Artikel: Cashflow im Rüeblital
Autor: Brunnschweiler, Sabina
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-885208

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 09.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

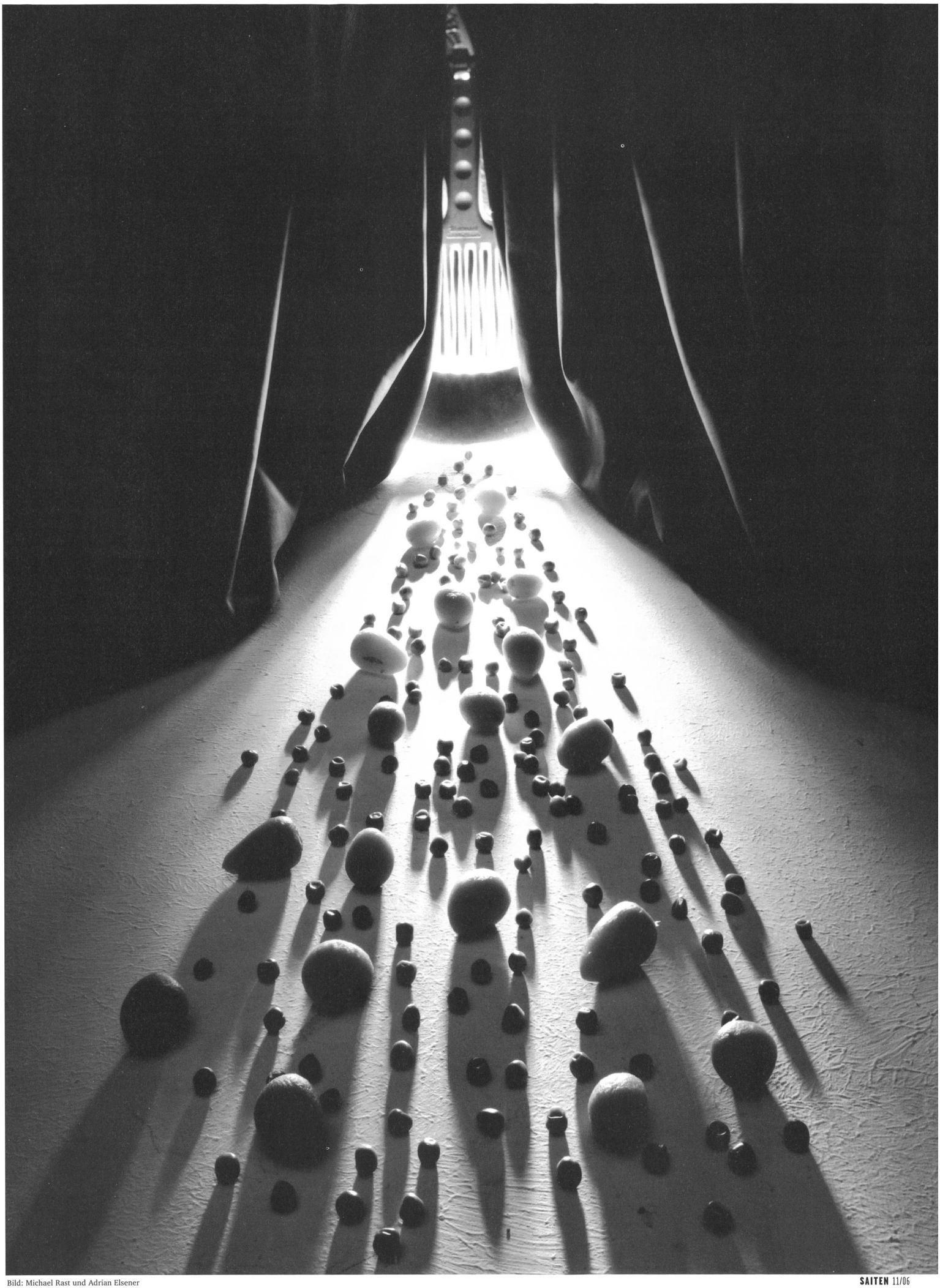


Bild: Michael Rast und Adrian Elsener

Cashflow im Rüeblital

Rheintal-Werdenberg ist die letzte Region in der Schweiz, wo runde Karotten angepflanzt werden. Die Erbsli-und-Rüebli-Dose hat dem Spinat aus der Tiefkühltruhe Platz gemacht. Ein Besuch bei St.Galler Gemüsebauern, die längst Unternehmer geworden sind.

von Sabina Brunnschweiler

Freunde brachten diesen Sommer konservierten Rinderaufschnitt aus Hamburg mit. Essen mochte den niemand. Aber die Dose macht sicht gut neben den Pelati aus der Lombardei und einer Campbell's-Suppe auf dem Küchenschrank. Die Konservendose ist zum Ausstellungsobjekt geworden. Andy Warhol hat es vorgemacht. Je altmodischer die Gestaltung, desto besser. «Die Dose hat in den siebziger Jahren die Chance verpasst, sich ein neues Image zuzulegen», sagt Fredi Kaufmann, Anbauchef der Hilcona AG im liechtensteinischen Schaan. Seit 26 Jahren arbeitet er für die Herstellerin von Fertiggerichten, Konserven- und Tiefkühlprodukten. Machte der Dosenverkauf Anfang achtziger Jahre den Hauptanteil des Hilcona-Umsatzes aus, sind es heute noch 23 Prozent.

Auf seinen Feldern in Wartau, nur wenige Kilometer von Schaan entfernt, hat Fridolin Zogg diesen Sommer zum ersten Mal keine Pariser Karotten angepflanzt – so heissen die runden Rüebli aus der Dose. Sein 32-jähriger Sohn hatte ihn überzeugt: Lange Karotten können vielfältiger genutzt werden, und die Gefahr sei zu gross, dass der Absatz der Erbsli-und-Rüebli-Dosen weiterhin sinke. Der 62-Jährige lächelt: «Die jungen Bauern denken unternehmerischer als wir damals.» Dabei hatte Fridolin Zogg seinen Vater in den sechziger Jahren selber überredet, Gemüse anzubauen. Der elterliche Hof war bis dahin vor allem ein Viehbetrieb. Daneben wurden Kartoffeln, Mais und Getreide angepflanzt. Heute kann man den Hof von Fridolin Zogg leicht verpassen. Im modernen Haus, weiss verputzt mit üppigen Geranien vor den Fenstern, gepflegtem Rasen und jungen Birken, könnte auch die Lehrersfamilie wohnen. Der Händedruck jedoch weist unmissverständlich auf den Berufsstand hin. Solche Hände können kiloweise Karotten aus dem Boden ziehen. Im Einkaufskorb auf dem Küchentisch liegen sechs Tetrapackungen Milch. «Seltsame Bauern, was?», sagt Zogg beim Vorbeigehen. Heute stehen noch sechs Mutterkühe im Stall der Familie. Mit Milch wird hier nicht mehr gewirtschaftet. Der Verkauf der Pariser Karotten zog in den sechziger Jahren rasch an, und in den achtziger Jahren hatte der Landwirt genug Geld verdient, um sich neben dem Elternhaus ein eigenes zu bauen. «Ich schäme mich heute fast zu sagen, was die runden Rüebli in Spitzenzeiten einbrachten», sagt er. An einer Hektare Weizen verdiente der Bauer Ende siebziger Jahre rund 5'000 Franken, für eine Hektare Pariser Rüebli das Doppelte.

Dosenöffnen mit Napoleon

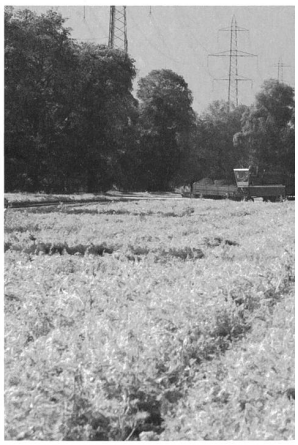
«Erbsli und Rüebli» gehören zu den ersten Produkten, die Ostschweizer und Liechtensteiner Konservenfabriken her-

stellten. 1886 wurde die Konservenfabrik Bernhard & Co. in Rorschach gegründet. Bereits achtzig Jahr zuvor hatte der französische Konditor Nicolas Appert entdeckt, dass Lebensmittel nicht verderben, wenn sie in einer luftdicht verschlossenen Blechdose verpackt und anschliessend erhitzt werden. Bis ein Dosenöffner erfunden wurde, dauerte es allerdings noch fünfzig Jahre. Daher hiess es später, Napoleons Soldaten hätten die Bajonette an den Gewehren nicht für den Nahkampf gebraucht, sondern um die Konservendosen zu öffnen. Unter dem Kaiser mussten erstmals über eine Million Soldaten verpflegt werden. Ein solches Heer liess sich allein durch Plünderungen nicht ernähren. Apperts Dose ermöglichte Napoleon weitere Feldzüge. Auch die Rorschacher Konservenfabrik produzierte vorerst hauptsächlich für die Armee. Ab 1926 hiess sie «Roco», und berühmt wurde die Firma mit Vogel als Markenzeichen dank der ersten industriell hergestellten Konserven-Ravioli. 1919 kam die «Bischofszell Nahrungsmittel AG» dazu, die in den vierziger Jahren von der Migros übernommen wurde. Die Sana in Schaan, heute Hilcona, produziert seit 1935.

Nach dem Zusammenbruch der Stickereiindustrie in den zwanziger Jahre suchten viele Ostschweizer Bauern, die im Haus ein Sticklokal eingerichtet hatten, einen neuen Nebenverdienst. Gleichzeitig verlangten die Konservenfabriken nach immer mehr Erbsen. Die aufwändigen Gerüste zur Stütze der Kletterpflanze prägten bald die Dorfbilder im Rheintal. Alle wollten vom Erbsen-Boom profitieren. Im Sommer 1929 meldeten sich 1026 Pflanzer zur Prämierung von Erbsenkonserven an, und in einzelnen Gemeinden standen für die Ernte sogar Erbsen-Ferien zur Verfügung. Die Schädlinge Gallmücke und Blasenfuss vermehrten sich jedoch massenhaft, wenn die Erbsen über Jahre im selben Feld angepflanzt wurden. So kamen in den dreissiger Jahren neue Gemüse dazu: Bohnen, Essiggurken, Kabis und die Pariser Karotten.

Gemüsebaron Müller

Fridolin Zogg erzählt von der Rüebli-Erfolgsgeschichte, als hätte er selber nicht viel dazu beigetragen. «Andreas Müller hatte die Ideen», sagt der Landwirt und sucht nach Worten: «Ich kenne keinen zweiten Bauern wie ihn.» Das Gemüsebau-Unternehmen «Müller Azmoos AG» liegt in nächster Nachbarschaft zu Zoggs Hof. Fast meint man, unversehens an einen Hafen gelangt zu sein. Anstelle von Containern türmen sich hier Holzkisten haushoch. Drei Staplerfahrer sortieren sie nach undurchschaubarem Prinzip ständig neu. In den Hallen herrscht Hochbetrieb. Gerade werden lange Karotten geernet. Gleichzeitig muss Winterspinat gesät werden. Das eintreffende Gemüse wird in Sortier- und Waschmaschinen gekippt. Am Förderband stehen Frauen – oft sind sie mit den Bauern verheiratet, die gerade mit der Ernte beschäftigt sind – und trennen aufgeplatzte von schönen Stücken. Alle arbeiten still und konzentriert. Nach Eintreffen des Gemüses sollte nicht mehr als eine Stunde vergangen sein, bis die Kisten im Kühllager stehen. Andreas Müller hatte in den sechziger Jahren mit seinem Bruder Walter den elterlichen Betrieb im Riethof, Azmoos, übernommen. «Mit einem solchen Arm heiratet man keinen Riethöfler», scherzte der Dorfarzt, als Müllers Verlobte kurz vor der Hochzeit eine Armverletzung behandeln liess. Wenn die vier Riethof-Brüder anpacken, machen sie es richtig, auch wenn dafür jahrelang die Ferien draufgehen. Dafür sind sie bekannt. Der jüngste Riethöfler, Walter Müller, war bis 2005 Präsident des st.gallischen Bauernverbandes und ist seit drei Jahren FDP-Nationalrat. Andreas Müller erkannte in den Sechzigern das Potenzial des heimischen Gemüseanbaus. Er suchte nach den besten Samen, bastelte an Saat- und Erntemaschinen, bis der eigene Boden nicht mehr ausreichte, um die Nachfrage zu decken. Er schloss sich mit benachbarten Bauern zusammen. Jedes Jahr kamen neue dazu. Heute hat Andreas Müller mit rund 120 Betrieben Verträge abgeschlossen; auf 900 Hektaren wächst im Rheintal und Werdenberg Gemüse unter dem Label «Müller Azmoos AG». Die Bäuerinnen und Bauern kümmern sich um die Pflege von Boden und Pflanzen: Sie pflügen, düngen, wässern, bekämpfen Unkraut und Ungeziefer. Die «Müller Azmoos AG» hingegen ist für die mechanische Arbeit zuständig: Mit je nach Gemüsesorte eigens entwickelten Maschinen wird das Saatgut in den Boden gebracht, schliesslich geerntet, geputzt und sortiert. Die Bauern verdienen entsprechend der Kilos, die sie abliefern, abzüglich Müllers Leistungen. Im weissen Jeep fährt Andreas Müller den weiten Feldern entlang. An der einen Stelle wundert er sich, dass die Karotten noch in der Erde stecken, an der andern kommentiert er die gebogene Linie der Spinatbeete. Andreas Müller kennt jedes Feld von



Azmoos bis Untervaz, von Diepoldsau bis ins Domleschg. «Ich hab mir die neuen Vertragspartner immer nach dem Boden ausgesucht», sagt er. «Den Bauer kann man im Notfall erziehen.» Einmal pro Jahr lädt Andreas Müller zur Fachtagung ein, und regelmässig bestellt er die Bauern auf eines der Felder. Wenn die neue Pflegeidee eines Kollegen gefruchtet hat, sollen die andern davon profitieren. Anschliessend bräteln die Bauern gern mal eine Wurst zusammen.

Konkurrenz im Kühlfach

Sie bewirtschaften mittlere bis grosse Betriebe. Vom Bauernsterben kann unter den Gemüsebauern im Rheintal und Werdenberg nicht die Rede sein. Andreas Müller ist jedenfalls in den letzten vierzig Jahren keine solche Geschichte zu Ohren gekommen. Die Rheintaler haben Glück mit Boden und Klima, erklärt Fridolin Zogg. Die sandigen Lehme entlang des Rheins erwärmen sich im Frühling rasch und trocknen nach Niederschlägen bald, so dass sie wieder zur Feldbestellung und Ernte befahren werden können. Es regnet oft im Rheintal, trotzdem gehören die Temperaturen im Schnitt zu den höchsten der Nordschweiz. Besonders Karotten mögen diese Verhältnisse – auch das Pariser Rüebli, das extra für die Dose zur Kugel gezüchtet worden ist. Andreas Müller hatte den richtigen Riecher, als er mit dieser Kultur in den Gemüsebau einstieg. Es kam die Zeit, als man Sonntag für Sonntag Pastetli mit Erbsli und Rüebli serviert bekam. Während 1960 im Kanton St.Gallen noch 60 Hektaren Pariser Rüebli angepflanzt wurden, waren es 1980 bereits 180. Im Wallis und Berner Seeland gab es das runde Rüebli auch. Rheintal-Werdenberg war aber bald Schweizer Hauptanbaugebiet. Wohl wegen der drei Konservenfabriken in nächster Nähe. Der Kniff besteht vor allem darin, dass die Pariser Karotten nicht schon zu gross sind, wenn sie Ende Juni aus der Erde geholt werden. Die Kundschaft wünscht feines Gemüse. Landwirt Fridolin Zogg lacht. Er hat genug lang gepröbelt und gespannt abgewartet, wie viele Karotten im Sieb der «Müller Azmoos AG» zurückbleiben. Nur die kleinen werden gut bezahlt.

Als Dosengemüse machen sich die runden Rüebli gut. Manche Bauernfrauen hatten sie auch selber gekocht, erinnert sich Fridolin Zogg. So konnten sie die Schalen leicht abreiben. Wer das runde Rüebli aber roh servieren will, muss es vorher mühsam schälen. Auch für den Tiefkühler eignet es sich nicht, da es beim Gefrieren den Geschmack ändern kann. Als ab den Achtzigern allmählich in jeder Küche ein Tiefkühlfach vorhanden war, blieb das runde Rüebli auf der Strecke. «Viele erinnert die Dose noch an den Krieg», vermutet Fredi Kaufmann, Anbauchef der Hilcona AG. Er glaubt, dass man damals mit neuem Design und andern Produkten etwas gegen den Abwärtstrend hätte unternehmen können. Wenn nicht auch noch die Recycling-Bewegung eingesetzt hätte! Und später der Trend zum Selberkochen! Da hat es das ungewürzte Gefriergemüse aus der Kartonschachtel leichter.

Rüebli als Marktnische

Inzwischen werden Pariser Karotten in der Schweiz nur noch im Rheintal und Werdenberg angepflanzt. Die Hilcona in Schaan verwertet die runden Rüebli heute für die gesamte Schweiz. Alle andern Konservenfabriken haben die Erbsli-und-Rüebli-Produktion eingestellt. Andreas Müller ist zuversichtlich, dass sich der Absatz halten wird. Das runde Rüebli ist zur Marktnische geworden. Die siebzig bis achtzig Bauern, die noch Pariser Karotten pflanzen, arbeiten alle für die «Müller Azmoos AG». Für den Fall, dass der Absatz weiter zurück geht, ist trotzdem vorgesorgt: Seit den Siebzigern wird hauptsächlich Spinat angepflanzt. Zudem erntet das Gemüsebau-Unternehmen Kartoffeln, lange Karotten und Bohnen. Seit einigen Jahren wird auch erfolgreich Chicorée bewirtschaftet. «Die Nachfrage nach Gemüse ist gross», sagt Andreas Müller. Der Unternehmer schaut sich weiterhin nach geeigneten Anbauflächen um.

Landwirt Fridolin Zogg schreitet über das neue Karottenfeld vor seinem Haus. Hier wird in den nächsten Tagen geerntet. Die Pariser Karotten seien in der Pflege weniger aufwändig gewesen als die langen, sagt er. Da sie bereits anfangs Sommer geerntet wurden, musste er keine Fungizide spritzen. Das war Zogg sympathisch. Zudem konnte er nach der Ernte bereits im Juli eine Zweitkultur säen. «Mehr Gründe gegen die langen Karotten gibt es ehrlich gesagt nicht», sagt er und zieht einige Karotten aus der Erde. Trotzdem ist dem Bauer anzusehen, dass er sich nur ungern von den Pariser Karotten getrennt hat. Er schüttelt die Erde vom Gemüse ab und überreicht den Karottenstrauss. «Wahrscheinlich bin ich einfach zu nostalgisch.»

Sabina Brunnschweiler, 1975, ist Saitenredaktorin. Ihr Lieblingsgemüse ist – wirklich wahr – das Rüebli.

Bilder: Hansruedi Rohrer

Wir bringen Ihnen auch Kultur nahe.

Die Ostschweizer Kulturaussichten werden interessanter, weil sie bequem mit THURBO erreicht werden können. In der Freitag- und Samstagnacht fahren die Nachtzüge «THURBO Nightline» bis in die frühen Morgenstunden. Fahrpläne am Bahnhof oder unter www.thurbo.ch

THURBO

Die Regionalbahn.

SBB CFF FFS