

Knoblauch aus der Region

Oberhalb von Sulz hält Severin Rüede Mastschweine sowie -rinder und baut Getreide an. Seit Kurzem wachsen auf seinen Feldern im Jurapark Aargau auch Knoblauchknollen.

TEXT NOËLLE KÖNIG FOTOS MARKUS HÄSSIG

Severin Rüede (28) und seine Partnerin Corinna Casanova (29) konnten vor rund zwei Jahren ihren Augen kaum trauen, als sie beim Einkaufen keinen Schweizer Knoblauch in der Auslage fanden. «Natürlich gibt es Knoblauch aus der Schweiz – aber eben nicht das ganze Jahr über, weil nicht so viel angebaut wird», sagt der Landwirt. Da es ihnen grundsätzlich wichtig ist, Produkte aus der Region zu kaufen, überlegten sie, ob sich nicht etwas an dem Umstand mit dem Knoblauch ändern lässt. So kamen die beiden auf die Idee, auf dem Langackerhof oberhalb von Sulz AG, wo sie Schweine- und Rindermast betreiben sowie Getreide anbauen, ein Feld für den Knoblauch zu reservieren.

«Grundsätzlich kann man an jeder Lage, die für Reben geeignet ist, auch Knoblauch anbauen. Da jedoch kaum jemand in unserer Region Erfahrung damit hat, musste ich mir das Wissen etwas weiter her holen», erklärt Rüede. Nach einem Testjahr haben sie 2017 zum ersten Mal auf einer grösseren Fläche Knoblauch gepflanzt. Dafür musste unter anderem auch eine neue Pflanz- und Erntemaschine angeschafft werden. «Wir waren nicht auf das Setzen von Gemüse ausgerichtet. Da muss man sich

zuerst einmal organisieren, damit alles reibungslos abläuft.»

Hacken und Striegeln

Gesetzt werden die Jungpflanzen im Herbst, ab Juni können die Knollen geerntet werden. Dieses Jahr sei ein sehr gutes gewesen für das Gemüse, da es eher trocken war. «Zu viel Feuchtigkeit lässt die Knollen faulen», erklärt Rüede. Das grösste Problem in der Wachstumsphase sei aber die Unkrautbekämpfung. Diese wird auf dem Langackerhof mechanisch gemacht, das heisst die Erde wird gehackt und gestriegelt. «Das hat einen sehr guten Effekt und wir müssen weniger Herbizide einsetzen.»

Nach der Ernte packen dann Familie und Freunde mit an. Denn in Handarbeit müssen die Knollen von den äusseren Schichten der Schale und von Wurzeln befreit werden, so dass der Knoblauch schön weiss ist. Um den Absatz der zwei Tonnen Ernte zu sichern, haben sich Severin Rüede und Corinna Casanova an die Geschäftsstelle vom Jurapark Aargau gewendet. Nun werden die Knollen vom Langackerhof unter dem Label Jurapark Aargau auch bei Coop in der Region verkauft. «Das ist ein Glücksfall. So können wir uns einerseits

noch etwas breiter abstützen und andererseits ein gutes Produkt aus der Region vielen Kunden anbieten», freuen sich Rüede und Casanova. ●



JURAPARK AARGAU Einzigartige Vielfalt

Der «Jurapark Aargau» setzt sich zusammen mit der Parkbevölkerung für die Erhaltung und Aufwertung der Natur- und Kulturschätze sowie eine nachhaltige Regionalentwicklung ein. Produkte mit dem Jurapark-Label stammen garantiert aus dem Gebiet des Regionalen Naturparks und fördern eine nachhaltige regionale Wirtschaft.

 www.jurapark-aargau.ch



Corinna Casanova hilft ebenfalls fleissig mit, wenn ihr Partner Severin Ruede die Knoblauchknollen schalen muss.