



Anbau

Auf rund 2 Hektaren Fruchtfolgefläche des radieslihofes wachsen verschiedene Getreide und Linsen. Momentan bauen wir Weizen, Dinkel, Emmer und Waldstaudenroggen an, Buchweizen sowie Beluga und Anicia Linsen in Mischkultur mit Hafer und Lein oder Sommerdinkel und eine kleine Menge Polentamais an.

Der Weizen ist in Bezug auf Nährstoffbedarf und Bodenansprüche der feine Prinz unter den Getreiden. Er gedeiht am besten auf nährstoffreichen, tiefgründigen Böden mit einer guten Wasserspeicherkapazität und mag ein ausgeglichenes Klima.

Dinkel und Emmer sind alte, robuste Getreidesorten. Dinkel und Emmer wachsen auch in rauem Klima und brauchen deutlich weniger Nährstoffe als der Weizen. Dinkel kann Begleitkräuter gut unterdrücken und macht sehr lange Halme, woraus wir viel wertvolles Stroh für unsere Kühe gewinnen können.

Roggen ist auch eine eher anspruchslose Getreideart und stellt insbesondere an die Wasserversorgung sehr geringe Ansprüche. Er ist also gut an trockene Sommer angepasst. Der Waldstaudenroggen (auch Johanniroggen genannt) ist eine alte Roggensorte, die über zwei Jahre angebaut werden kann. Er wächst sehr hoch (viel Stroh) und durchwurzelt den Boden stark. Wir säen ihn früh (direkt nach den Kartoffeln im August, so dass der Boden schnell wieder bewachsen ist) und können im Herbst noch einen Schnitt silieren, um Futter für die Tiere zu gewinnen. Im Sommer darauf werden dann die Körner geerntet. Sie werden zu schmack- und nahrhaftem Mehl verarbeitet oder können als Getreiderisotto gegessen werden.

Hafer, Lein und Sommerdinkel wachsen gemischt mit Speiselinsen. Sie dienen den filigranen Pflänzchen als Stützfrucht. Der Hafer liefert uns feine Haferflocken. Hafer hat in der Fruchtfolge eine besondere Stellung, er gilt als Gesundungsfrucht, da er keine Fruchtfolgekrankheiten überträgt und nur kleine Ansprüche an Boden und Nährstoffmenge stellt. Zudem unterdrückt er, besser noch als andere Getreide Begleitkräuter. Den Sommerdinkel haben wir von der Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) erhalten. Er ist eine Rückzüchtung, früher wurde oft Sommerdinkel angebaut, heute sind die Sorten gänzlich verschwunden. Nun dürfen wir für die gzpk

einen Anbauversuch machen und können ihn grad ideal mit der Sommerkultur "Linse" mischen. Wir sind gespannt, wie er im Brot schmeckt!

Dinkel, Roggen, Emmer und Weizen bauen wir als Wintergetreide an. Das bedeutet, dass wir sie im Herbst säen, sie über den Winter stehen und dann im kommenden Sommer geerntet werden.

Unser Hafer ist ein Sommerhafer. Er wird im Frühjahr gemeinsam mit den Linsen gesät.

Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er wird erst im Mai gesät und ist sehr anfällig auf Spätfröste. Da er von Juni bis Ende August durchgehend blüht, ist er sehr wertvoll für Bienen und andere Insekten.

Zur Bändigung der Begleitkräuter wird die Getreidefläche ein- bis zweimal mit dem Striegel bearbeitet. Der Striegel ist eine Maschine mit vielen federnden Zinggen, die hinten an den Traktor gehängt wird. Er reisst die gekeimten Begleitkräuter aus und lässt die schon besser verwurzelten Getreidepflänzchen stehen. Das Striegeln ist aber für die Getreidepflänzchen auch ein wenig ein Schock, wodurch sie zum Bestocken angeregt werden. Beim Bestocken bildet die Pflanze neue Seitentriebe. Ein dichter, geschlossener Getreidetepich kann entstehen.

Ernte und Verarbeitung

Der Dinkel wird Ende Juli, Anfang August mit dem Mähdrescher gedroschen, wenn die Körner einen Feuchtigkeitsgehalt von etwa 14 Prozent haben. Um den guten Zeitpunkt für die Ernte herauszufinden, probieren wir die Körner nach dem Mittag, wenn sie schön abgetrocknet sind. Sie müssen hart sein und knacken, wenn wir sie verbeissen. Die ganze Dinkelpflanze soll zudem dürr aussehen.

Die Dinkelnkörner sind eingepackt in Spelzen, welche beim Dreschen nicht abfallen. Sie müssen später in der Mühle durch einen "Röllgang" entfernt werden. Durch das Rollen der Körner zwischen zwei Mühlsteinen, lösen sich die Spelzen von den Körnern. Mit Sieb und zugeblasenem Luftstrom werden die Dinkelnkörner danach von den Spelzen getrennt. Die übrig gebliebenen Spelzen oder Spreu können als Einstreu für Tiere gebraucht werden.

Weizen, Emmer und Roggen werden je nach Sommer kurz vor oder nach dem Dinkel gedroschen. Den richtigen Erntezeitpunkt ermitteln wir gleich wie beim Dinkel. Weizen ist ein auswuchsgefährdetes Getreide. Das bedeutet, dass die Körner, wenn sie einmal reif sind und danach wieder zu nass werden (z.B. durch eine Regenperiode), zu keimen beginnen. Im Korn beginnt sich also schon eine neue Pflanze zu bilden. Wenn dies passiert, sinkt der Klebergehalt des Weizens. Somit wird er für das Backen wertlos. Darum wird der Weizen manchmal, wenn er schon fast reif ist und eine längere Regenperiode bevorsteht, zu früh gedroschen und danach nachgetrocknet. Die Weizenkörner werden beim Dreschen aus ihren Hüllen getrennt und direkt als Körner in die Mühle gebracht.

Alle unsere Getreide werden bei der Annahme in der Mühle auf ihren Feuchtigkeitsgehalt getestet. Unser Getreide wird nach der Ernte noch gut zwei Monate gelagert und danach zum ersten Mal zu Halbweiss-, Ruch- und Vollkornmehl gemahlen.

Hafer, Lein, Sommerdinkel und Linsen werden zusammen ungefähr Mitte August gedroschen. Je nach Reifegrad der Mischungspartner und Unkrautgehalt müssen wir die Kultur vorher mit dem Balkenmäher abmähen und an einen Schwad legen. So können die Pflanzen, die noch nicht trocken sind schön regelmässig abtrocknen vor dem Dreschen – oder wir breiten das Dreschgut (Linsen, Hafer, Lein und meist sehr viel feuchte Unkrautsamen) im leeren, saubereren Laufhof des Stalles aus und trocknen es so.

Nach dem Dreschen bringen wir das Gemenge nach Fehren zu Markus Mächler. Er kann das Gemenge von Linsen und Hafer, resp. Linsen und Lein sauber auftrennen und "Putzen" (von Strohresten, Steinchen und Unkrautsamen reinigen) mit einfachsten und rein mechanischen Methoden. Natürlich spielt da jeweils eine Rolle, wieviel und vor allem was für Unkraut mit im Gemenge enthalten ist. Je nach Wuchsform kann es trotz sorgfältiger Reinigung trotzdem mal vorkommen, das ein Unkrautsämchen in den Linsen oder im Hafer bleibt. Die geputzten Linsen sind nach diesem Arbeitsgang genussfertig und können so verteilt werden.

Unser Hafer ist ein Nackthafer. Das bedeutet, dass er beim Dreschen aus den Spelzen fällt. Somit fällt das aufwändige und schwierige Schälen weg. Die Körner müssen nur noch von ihren feinen Härchen getrennt werden und können danach gleich durch die Quetsche. Auch das passiert bis anhin bei Markus Mächler in Fehren im Laufental – in seiner selbstgebauten und sehr vielseitigen Mühle. Unsere Haferflocken sind grob und eher rustikal, schmackhaft und gehaltvoll. Eine echte Rarität, denn eigenen Hafer anbauen und bis zum fertigen Müesli verarbeiten machen nicht sehr viele! Die Haferflocken werden, wie das Mehl, jeweils frisch vor der Verteilung gequetscht.

Der Buchweizen wird gedroschen, wenn ca. 70% der Körner reif sind. Da er stetig weiter Körner produziert und diese unreifen Körner mitgedroschen werden, müssen wir ihn nach der Drusch nachtrocknen. Da wir nur ca. 300kg dreschen können wir ihn dazu auf dem Tennboden ausbreiten und brauchen dazu keine weitere Energie. Den Buchweizen verarbeiten wir in der Mühle zu Buchweizenmehl weiter. Seit einem Jahr können wir die grossen, schönen Buchweizenkörner auch als geschälte Körner verteilen – Markus Mächler schält diese für uns.

Menge

Wer sich für "mehl und mehr" entscheidet, bekommt pro Jahr einen Anteil der bewirtschafteten Fläche. Auf rund 2 Hektaren bauen wir Dinkel, Weizen, Emmer, Roggen, Hafer, Linsen, Buchweizen und Polentamais an. Diese Fläche wird auf 47 Ernteanteile verteilt. Nach bisherigen Erfahrungen mahlen wir daraus pro Ernteanteil rund 60 kg Mehl, ca. 8 kg Linsen und ca. 8 kg Haferflocken, sowie Polentamais und Buchweizenmehl in kleineren Mengen. Bei allen Mengen sind aber je nach Jahr, Wetter und Ernte grosse Schwankungen möglich.

Vier Mal im Jahr wird "mehl und mehr" verteilt.

Verteilung

"mehl und mehr" steht viermal pro Jahr, im Februar, Mai, August und November bereit und

muss auf dem radieslihof abgeholt werden. Das Mehl wird kurz davor frisch gemahlen. Jede Sorte und Art wird in einen separaten Papiersack abgefüllt.

Mitarbeit

Wer "mehl und mehr" bezieht, hilft an 2 Halbtagen auf dem Hof mit (siehe auch Infoblatt "Arbeiten im radiesli"). Zusätzliches Engagement ist herzlich willkommen. Arbeiten im Zusammenhang mit dem Mehl wie Transport in die Mühle und zurück oder Abpacken von Mehlsäcken sind möglich. Die Arbeitseinsätze können aber auch in einem anderen Betriebszweig geleistet werden.

Die Arbeiten werden je nach Tätigkeit von der Hofgruppe oder der Betriebsgruppe koordiniert und angeleitet. Aktuelle Arbeiten werden im radiesli-Intranet-Kalender "mys.radiesli.org" ausgeschrieben. Dort kann man sich auch gleich anmelden. Wer sich im Kalender einträgt, bekommt den Einsatz auf seinem "Konto" gutgeschrieben.

Beitrag

Wer Lebensmittel vom radieslihof bezieht, beteiligt sich im Minimum mit 2 Anteilscheinen à 250 CHF, die bei einem Austritt zurückerstattet werden (siehe Statuten). Über Ausnahmen entscheidet die Betriebsgruppe. Wer bereits ein andere Ernteanteile hat, braucht keine weiteren Anteilscheine zu kaufen.

Wer "mehl und mehr" beziehen will, bezahlt einen jährlichen Betriebsbeitrag. Im Moment schätzt die Betriebsgruppe, dass Fr. 620.- die Kosten für "mehl und mehr" decken. Wer mehr bezahlen kann, füttert damit den Solidaritätsfonds und ermöglicht anderen, weniger zu bezahlen. In Absprache mit der Betriebsgruppe werden Zuschüsse aus dem Solifonds ermöglicht.

Wir bezahlen den Betriebsbeitrag jährlich oder quartalsweise im Voraus, damit die laufenden Kosten gedeckt werden können.

Der Bezug verlängert sich automatisch um ein Jahr bis auf Widerruf. Die Kündigung von "mehl und mehr" muss bis zum 30. September des laufenden Jahres schriftlich eingetroffen sein.

Arbeitsgruppe mehl und mehr