

TAGBLATT

LANDWIRTSCHAFT

Sie züchten in Untereggen die «Königin der Beeren»: Warum die Gebrüder Fässler an die Zukunft von Aronia glauben

Die Gebrüder Fässler haben die Hügelzüge auf der Schwendi in Untereggen in einen grossen Aronia-Garten verwandelt. Vom Ort ihrer Kindheit aus wollen sie der schwarzen Apfelbeere zur Beliebtheit verhelfen, die sie ihrer Meinung nach verdient.

Rita Bolt

11.01.2021, 05.00 Uhr



Die Brüder Beat (links) und Albert Fässler in der Schwendi in Untereggen.

Bild: Ralph Ribi

Albert und Beat Fässler essen jeden Tag eine Handvoll getrocknete Aroniabeeren. «Sie regen den Stoffwechsel an und wirken sich positiv auf die Gesundheit aus», sind die Brüder überzeugt. Albert Fässler mischt die

Beeren gerne mit Nüssen, gibt sie in ein Müesli und streut sie sogar über den Salat.

Die Aroniabeere, auch schwarze Apfelbeere genannt, wird in Fachkreisen als eine der vitaminreichsten Beeren überhaupt bezeichnet. Ihre Antioxidantien und Mineralstoffe wirken sich positiv auf Körper und Psyche aus. «Aronia ist eine Indianerpflanze. Früher wurden kranke Indianer in die Aroniahecken geschickt, um gesund zu werden», sagt Fässler. In der ehemaligen Sowjetunion sei sie fester Bestandteil der Schulmedizin gewesen, schreibt Florian Sandrini vom Landwirtschaftlichen Bildungs- und Beratungszentrum Arenenberg in einem Fachartikel über Aronia.

Sträucher halten bis minus 30 Grad aus

Oberhalb der Unteregger Kirche und des Schulhauses auf 660 Meter über Meer liegt die Schwendi. Die Brüder Albert, Beat und Daniel Fässler haben dort vor gut zehn Jahren Tausende von Aroniasträuchern gepflanzt. Und mittendrin steht das Wohnhaus, indem sie mit ihren Eltern und drei

Geschwistern aufgewachsen sind.

«Wir haben uns gemeinsam entschieden, den Ort unserer Kindheit in einen grossen Garten zu verwandeln», sagt Betriebsleiter Beat Fässler. Sie hätten sich auf Aronia geeinigt, weil diese Beere ein raues Klima aushalte. Der Aronia-Garten wird als biozertifizierter Landwirtschaftsbetrieb geführt. Derzeit liegen die Sträucher im tiefen Schnee, in der «Blueschzeit» seien die Sträucher jedoch eine strahlend weisse Pracht, die von weitem zu sehen sei.



Getrocknete Aroniabeeren werden in Säcklein verkauft.

Bild: Ralph Ribi

Die Aroniabeere gehört wie der Apfel zur Familie der Rosengewächse. Die Sträucher sind winterhart und überstehen Temperaturen von bis zu minus 30 Grad ohne Schaden, wenn sie sich in der Winterruhe befinden. Die Schwendi ist ein hügeliges Gelände, geerntet wird noch vorwiegend von

Hand. «Wir sind zuversichtlich, einen Teil der Beeren in den kommenden zwei Jahren maschinell ernten zu können», sagt Albert Fässler. Denn der Aufwand ohne Maschine sei enorm hoch. Die Qualität dagegen sei hervorragend.

Bodenschonend und nachhaltig

Fässlers führen den Aronia-Garten im Nebenerwerb. Es steckt viel Idealismus in diesem Landwirtschaftsprojekt, denn die Schwendi ist seit Generationen die Heimat von Fässlers. «Dieses Stück Land wird ohne synthetische Pflanzenschutzmittel bewirtschaftet. Dieser idyllische Fleck soll heimischen Wildpflanzen und Tieren Lebensräume bieten.» Sie würden auf eine bodenschonende und nachhaltige Bewirtschaftung achten.

Nebst dem Aronia-Garten widmen sie sich dem Obstbau. Es gedeihen über 30 verschiedene Kern- und Steinobstsorten im Hochstammobstgarten. Neben den klassischen Mostobstsorten wachsen viele weitere Früchte wie Pflaumen, Kirschen, Zwetschgen, Mirabellen, Tafelbirnen und Tafeläpfel.

Der 45-jährige Beat Fässler ist Landwirt und Zimmermann, der 30-jährige Albert Fässler Agronom, der 37-jährige Daniel Fässler ist Bäcker/Konditor und arbeitet seit mehreren Jahren als Landschaftsgärtner. Letzterer hat beim Aufbau des Betriebes mitgeholfen und ist im letzten Jahr kürzergetreten. «Die meisten Produkte gründen auf seinen Ideen», windet ihm Albert Fässler ein Kränzchen.

Halbhartkäse mit Aroniabeeren

Die Aroniabeere wird unter Kennern als Innovationsträgerin, Kraftbeere und sogar Königin der Beeren bezeichnet. In den vergangenen drei Jahren hätte sich die Beere etabliert, und der Markt werde stetig mit neuen Produkten erweitert. «Noch immer ist die Aronia-Beere aber vielen kein Begriff», weiss Albert Fässler. Obwohl sie so vielseitig einsetzbar sei. Sie lässt sich pressen, trocknen oder mischen, in Privathaushalten werde sie zu Konfitüre verarbeitet.

Fässlers vermarkten die Aronia mit verschiedenen Produkten, bieten beispielsweise einen Süssmost mit Aroniasaft oder eine handgegossene

Bio-Aronia-Zartbitter-Schokolade an. Speziell ist der Bio-Halbhartkäse mit Aroniabeeren oder die Hartweizen-Aronianudeln, die ihre Farbe im heissen Wasser nicht verlieren. «Ein Farbtupfer auf dem Teller», sagt Albert Fässler. Sein Lieblingsprodukt ist die Aronia-Schokolade.



Auch für Schokolade und Käse werden Aroniabeeren verwendet.

Ralph Ribl

«Das süss-herbe Zusammenspiel zwischen Aronia und Schokolade harmoniert bestens. Der Geschmack der Aroniabeere wird als eher herb empfunden.» Die Beeren würden eben wegen ihres Geschmacks nur selten frisch gegessen. Alle Fässler-Produkte können in Hofläden in der Region und im Stadthofladen «Regioherz» in St.Gallen gekauft werden. Ebenfalls besteht auf www.faessler-garten.ch ein Online-Shop.

Um die Aroniabeere noch bekannter zu machen, bieten Fässlers Aronia-Patenschaften an. Dafür haben sie extra ein Spezialfeld angelegt. Eine ausgesuchte Pflanze wird dort mit dem persönlichen Namensschild gekennzeichnet. „Der Pate darf 500 Gramm frische Beeren selber pflücken“, erklärt Albert Fässler. Es ist ein Erlebnis, auch wenn die Beeren die Hände rot färben, sagen Fässlers lachend.

Copyright © St.Galler Tagblatt. Alle Rechte vorbehalten. Eine Weiterverarbeitung,
Wiederveröffentlichung oder dauerhafte Speicherung zu gewerblichen oder anderen Zwecken ohne
vorherige ausdrückliche Erlaubnis von St.Galler Tagblatt ist nicht gestattet.