

# 30 Hektaren Superfood

Die Familie Räss hat alles auf die Karte Beeren gesetzt. Heute sind die Pioniere Experten im Schweizer Bio-Beerenanbau. Interview: Stéphanie Erni

Herr Räss, vor einigen Jahren haben Sie gemeinsam mit Ihrem Bruder und Ihren Eltern dem Kartoffelanbau den Rücken gekehrt und angefangen, Bio-Beeren anzubauen. Wie kam es dazu?

**SIMON RÄSS:** Für meinen Bruder und mich war klar, dass wir nach unseren Ausbildungen auf dem Hof mitarbeiten wollten. Aber wir wollten vermehrt unternehmerisch tätig sein und suchten etwas mit einem Alleinstellungsmerkmal, mit dem wir niemandem allzu sehr auf die Füsse treten. Christophs Partnerin arbeitete damals in einer Beeren-Manufaktur und erzählte uns von den importierten Beeren und wie schwierig es war, pestizidfreie Produkte zu erhalten. Da sahen wir unsere Chance.

Und dann sind sie 2012 mit einer Versuchsfläche gestartet.

**SR:** Genau. Aber wir merkten schnell, dass für den Beerenanbau sehr viel Pflege nötig war. Es ist nichts, dass man nebenbei betreiben kann. Also entschieden wir uns für einen radikalen Umstieg. Ich hab dann im Rahmen meiner Masterarbeit die Errichtung des Kleinunternehmens konzeptioniert. Das war die theoretische Grundlage. Ohne die Erfahrung und die Mithilfe unserer Eltern hätten wir es aber nie geschafft.

Sie haben gleich auf Bio gesetzt. Wieso?

**SR:** Wir waren kein zertifizierter Bio-Betrieb, auch wenn viel auf Nachhaltigkeit und Ökologie geachtet wurde. Aber Beeren und Bio gehörte für uns zusammen. Und das bedeutete viel mehr mechanische Arbeit, weshalb auch die Werkstatt stets grösser wurde. Aber mein Bruder ist Maschinenbauer und wusste, was zu tun war.

Bedeutet Beeren viel Handarbeit?

**SR:** Natürlich! Wir bauen heute auf rund 30 Hektaren Beeren an. Die Hälfte davon könnten wir alleine bewältigen, das sind



*Simon (31, rechts) und Christoph (27) Räss betreiben mit ihren Eltern und den Partnerinnen den Räss Wildbeeren-Biohof. Auf gut 30 ha bauen sie verschiedene Beeren und Trauben an. Anfang Jahr haben die Söhne und Eltern eine AG gegründet. 25 festangestellte Mitarbeitende leben während der Saison auf dem Hof – und sind Teil des Familientisches, was der Familie Räss besonders wichtig ist.  
[www.raess-wildbeeren.ch](http://www.raess-wildbeeren.ch)*

Aronia und Cassisbeeren, die an weitere Verarbeitungsbetriebe gehen. Aber für die anderen 15 ha haben wir unsere 25 festangestellten Mitarbeitenden, die auch bei Pflege und Schnitt mithelfen sowie in der Erntezeit 80 bis 90 Helfer im Stundenlohn.

Ich würde beim Pflücken wohl immer wieder eine Beere in den Mund schieben – wie sieht das bei euch aus?

**SR:** Natürlich dürfen unsere Mitarbeitenden von den Beeren essen. Auch wenn das Spaziergänger tun, haben wir nichts dagegen. Sollen sie ruhig gluschtig werden und dann für mehr Beeren zu uns in den Hofladen kommen.

Zu den aktuell angebauten Beeren gehören Aronia, Cassis, Erdbeeren,

Himbeeren, Goji, Heidel- und Stachelbeeren. Einige davon werden auch als Superfood gehandelt. Welches sind denn die besten?

**SR:** Was die Inhaltsstoffe angeht, punkten Aronia und Gojibeeren mit besonders viel Antioxidantien. Und die schwarzen Johannisbeeren sowie Pflanzenteile davon, die wir an einen externen Verarbeiter weitergeben. Sie finden Einsatz in einer Creme für gereizte Haut, in Kapseln sowie in einem Spray für Pollenallergiker.

Ihr probiert auch immer wieder neue Sorten aus – welche aktuell?

**SR:** Dieses Jahr haben wir erstmals Felsenbirnen angebaut, typische Wildbeeren, die auch bei uns beheimatet sind. Sie sehen aus wie Heidelbeeren, wachsen aber an Dolden, sind sehr süss und robust. Die ganze Familie ist Fan davon.

Gibt es Beeren, die ihr nicht mögt?

**SR:** Das glaubten wir zumindest, als mein Vater mit der Idee kam, Stachelbeeren anzubauen. Da hatten wir ganz viele Vorbehalte, z. B. dass sie sauer seien und haarig. Er hat sich jedoch durchgesetzt und wir waren überrascht, wie süss, glatt und knackig sie sind.

Dieses Heft erscheint Ende August.

Welche Beeren sind dann reif?

**SR:** Die Himbeeren, eventuell die Brombeeren und die späte Sorte der Erdbeeren. Ausserdem natürlich unsere Tafeltrauben. Es ist nicht jedes Jahr gleich, aber wir haben meist von März bis Oktober, letztes Jahr sogar bis Dezember, frische Beeren.

Und was macht ihr in der Zeit dazwischen?

**SR:** Von November bis Februar besprechen wir die alte Saison und planen die neue. Dann ist auch mal Zeit für Unterhaltsarbeiten, Ferien und Weiterbildungen.