

Im Kiwiwald am Genfersee

*Schweizer Kiwis gibt es fast nur in Bio-Qualität.
Ein einziger Biobetrieb in Allaman VD
versorgt den Inlandmarkt von November bis
März mit den grünen Exoten.*

Ursina Steiner



© Ursina Steiner (2)

Wer bei Allaman zwischen Lausanne und Nyon dem Ufer des Genfersees entlang geht, begegnet möglicherweise einer sonderbaren Plantage: Dicht an dicht wachsen Lianen an einem Gerüst aus Betonpfählen empor und umschlingen mit ihren Ranken ein Drahtgeflecht. Unter dem kilometerlangen, üppigen Blätterdach fühlt man sich wie in einem Wald. Es ist der Kiwiwald von Allaman, die einzige grosse Kiwianlage der Schweiz. Von hier stammen über 80 Prozent der inländischen Kiwis.



Porträt

Die Domaine de la Pêcherie et de la Frésaire AG wurde 1984 von einer Gruppe innovativer Obstproduzenten in der Region von Allaman VD gegründet mit dem Ziel, Kiwis in der Schweiz anzubauen. Rund 350 Tonnen Kiwis produziert die 16 Hektaren grosse Kiwianlage am Genfersee jährlich. Das entspricht über 80% aller Schweizer Kiwis. Seit 1994 ist die Domaine nach den Richtlinien von Bio Suisse zertifiziert. Matthias Faeh (im Bild) leitet den Betrieb seit 2018.

Dass sich die aus China stammende Schlingpflanze in Allaman so wohl fühlt, ist dem einzigartigen Mikroklima zu verdanken. Der Genfersee als grosser Wärmespeicher mildert die Kälteeinbrüche im Frühling und schützt auch vor frühen Frösten im Herbst. Diese Voraussetzungen bewegten vor 36 Jahren eine Gruppe innovativer Obstproduzenten, es mit der neuartigen Kultur zu versuchen. Sie gründeten die Domaine de la Pêcherie et de la Frésaire AG und setzten die ersten Gerüste für die Kiwipergola, die sich heute über 16 Hektaren Land erstreckt.

Trotz dem milden Klima hatten die Pioniere auch mit rauen Zeiten zu kämpfen. Mit ihren schwankenden



**EINE
SCHLING-
PFLANZE
AUF WELT-
REISE**

Die Kiwi-Pflanze stammt ursprünglich aus China und heisst dort «Yang-Tao». Die Europäer nannten sie die «chinesische Stachelbeere» und brachten sie Ende des 19. Jahrhunderts als Zierpflanze mit nach Europa und etwas später auch nach Neuseeland. Dort stiess die Schlingpflanze auf optimale Wachstumsbedingungen und gewiefte Pflanzenzüchter. Diese entwickelten aus der damals noch sehr kleinfruchtigen Pflanze Zuchtformen mit grossen, schmackhaften Früchten. Um die «chinesische Stachelbeere» in den Zeiten des Kalten Krieges in den USA besser vermarkten zu können, gaben die Neuseeländer ihr den politisch neutralen Namen Kiwi – nach dem neuseeländischen Urvogel. Die Kiwi wurde zur Nationalfrucht und ist noch heute eines der wichtigsten Exportgüter Neuseelands. Was die Schweizer beim Emmentaler versäumt haben, ist auch den Neuseeländern zum Fluch geworden: Sie haben den Namen «Kiwi» nicht schützen lassen und Konkurrenz aus der ganzen Welt bekommen – auch aus dem Schweizer Kanton Waadt.

Erträgen waren sie immer dem Weltmarkt ausgesetzt und mussten zeitweise Überschüsse als Viehfutter entsorgen. Matthias Faeh, der heutige Geschäftsführer der Domaine, erinnert sich noch gut an diese Zeiten. «So bin ich den Kiwis zum ersten Mal begegnet: Als sie in der Futterkrippe eines befreundeten Milchproduzenten lagen», erzählt er. Heute habe sich der Wind gedreht. «Die Nachfrage ist gut und lag in den letzten Jahren immer über der Menge, die wir liefern konnten.» Das habe auch damit zu tun, dass man sich in der Nische «Bio und regional» ein wenig habe vom Weltmarktgeschehen entkoppeln können, erklärt der gelernte Informatiker. Seit 1994 werden die Kiwis aus Allaman nach den Richt-

Im November ist Erntezeit. Bis im März sind Schweizer Kiwis im Biofachhandel erhältlich.

Rund 350 Tonnen Bio-Knospe-Kiwi produziert die Anlage am Genfersee jährlich.



© Kiwisuisse

linien von Bio Suisse produziert und sind von November bis März in den Läden zu finden.

Die Kiwikkultur und die Bio-Knospe seien wie füreinander geschaffen, findet Matthias Faeh. Von Krankheiten und Schädlingen sei die Pflanze in der Schweiz kaum betroffen und die Früchte mit ihrer rauen Haut seien von Natur aus perfekt. «So können wir auch auf biologische Pflanzenschutzmittel fast ganz verzichten», erklärt er. Vor den Kapriolen der Natur ist aber auch die robuste Biopflanze am Genfersee nicht sicher. So hatte im letzten Sommer die Bise einen Teil der Kiwifrüchte zu Fall gebracht. «Anstatt 350 konnten wir nur 280 Tonnen Kiwis ernten», erklärt Matthias Faeh. Solche Ertragseinbussen hinterlassen ein Loch in der Kasse der Domaine. Sie zeigen, wie scharf im Obstbau kalkuliert wird. Ein Jahr wie 2019 wäre nicht gleich wieder verkraftbar.

Doch da ist ein weiteres Phänomen, das dem Geschäftsführer der Domaine Sorgen bereitet: Die Winter werden immer milder, die Pflanzen schlagen immer früher aus. Fröste, die früher den Kiwis nichts anha-



© Ursina Steiner (2)

**KIWI –
SUPERFRUCHT
MIT TÜCKEN**

Dank ihrer rauen Schale bleiben Kiwis auch ohne Pflanzenschutzmittel gesund.

ben konnten, könnten sie künftig in einem sensiblen Stadium treffen. «Vor dem Klimawandel sind wir auch am Genfersee nicht gefeit», sagt Matthias Faeh. Darum überlege er sich, in weitere Frostschutzmassnahmen zu investieren.

DRINGEND GESUCHT: BIENEN

Und auch eine weitere Entwicklung beobachtet der Leiter der Domaine mit einer gewissen Sorge: Der Genfersee-Region sterben die Bienen aus. Keine Bienen heisst auch keine Kiwis, denn die Pflanze ist zu 100 Prozent auf Insektenbestäubung angewiesen. «Immer weniger Imker sind bereit, ihre Völker den Gefahren des dicht besiedelten und intensiv bewirtschafteten Genfersee-Gebiets auszusetzen», berichtet er. «Sie bleiben lieber in den Bergen. So wird es für uns Obstproduzenten immer schwieriger, Bienenvölker zu finden.» In den grossen Kiwi-Anbaugebieten Italiens hätte man sich schon längst auf die maschinelle Bestäubung eingerichtet, berichtet Faeh. Die männlichen Pflanzen werden dort nicht wie in Allaman zwischen die weiblichen gesetzt, sondern stehen separat. Zur Blütezeit würden mit einer Maschine die männlichen Pollen abgesaugt und in den Fruchtanlagen mit nur weiblichen Pflanzen wieder ausgeblasen. Soweit soll es in der Schweiz nicht kommen. Matthias Faeh überlegt sich, in den neuen Anlagen Wildbienen anzusiedeln. «Eigentlich sollte es möglich sein, nur mit Wildbienen eine Anlage zu bestäuben.»

In den nächsten Jahren soll der Kiwiwald am Genfersee nämlich wachsen. Die Domaine sucht Land in der Umgebung, das vom selben einzigartig milden Mikroklima profitiert. Der Ausbau der Anlage sei zum einen nötig, um die teilweise schon bald 40 Jahre alten

Kiwis sind regelrechte Vitaminbomben. Bis zu 300 mg Vitamin C sind in 100 g enthalten – doppelt bis dreimal so viel wie in einer Zitrusfrucht. Somit vermag eine einzige Kiwi den gesamten Tagesbedarf eines erwachsenen Menschen zu decken. Sauer muss die Kiwi dennoch nicht schmecken: Die wertvollen Inhaltsstoffe bleiben dank der dicken Haut auch über einen längeren Reifeprozess erhalten. Und den braucht es bei der Kiwi. Zum Zeitpunkt der Ernte ist sie nämlich hart und sauer. Am Lager und in den Verkaufsstellen reift sie langsam nach und entwickelt ihr süsses, fruchtiges Aroma erst, wenn sie leicht weich ist. Eine harte Kiwi anzuschneiden, lohnt sich nie: Man wird in jedem Fall enttäuscht sein. Um den Reifeprozess zu beschleunigen, legt man die Kiwis mit Äpfeln zusammen in eine Papiertüte.

Vorsicht ist in Kombination mit Milchprodukten geboten: Kiwis enthalten das Enzym Actinidin, das Milcheiweiss spaltet und so Rahm, Joghurt, Quark bitter macht. Dasselbe Enzym ist auch dafür verantwortlich, dass Gelatinen zusammen mit Kiwis nicht gelieren. Tipp: Wenn Sie die Kiwistücke heiss abspülen, deaktivieren Sie das Enzym und können so die Kiwis uneingeschränkt einsetzen.

Pflanzungen ohne Ertragsunterbruch zu ersetzen, wie der Geschäftsführer erklärt. Zum andern sei die Nachfrage nach Biofrüchten aus der Region am Wachsen. Für die Domaine stellt sich damit auch die Frage der Sorte. «Gelbfleischige Golden Kiwis sind derzeit in und noch angesagter sind die gelbfleischigen mit rotem Kern», weiss Matthias Faeh. Soll er auf diesen Zug aufspringen? «Am Markt lösen die neuen Sorten höhere Preise, jedoch sind sie anfälliger und die Sorte mit dem roten Kern kann nur unter Plastikfolie angebaut werden.» Für den Leiter der Domaine am Genfersee ist klar: Die Vorzüge der ungespritzten, natürlich gewachsenen Bio-Knospe-Kiwi sollen erhalten bleiben. Und so ist es gut möglich, dass die Schweizer Kiwis auch in Zukunft grün bleiben.