

Eine Kultur kehrt zurück

Dank neuen Sorten und enger Zusammenarbeit von Praxisbetrieben, Forschung und Vermarktung ist es gelungen, die erste einheimische Goldhirse in die Läden zu bringen.

Hirse ist ein Sammelbegriff für kleinkörnige Getreidearten verschiedenster Formen. Man unterscheidet zwei Gattungsgruppen: Die Sorghum-Hirsen werden hauptsächlich in südlichen Ländern angebaut, während Millet-Hirsen gut an unser Klima angepasst sind. Nach der Aussaat im Mai wächst die Rispenhirse, eine Millethirse, rund 80 bis 120 cm hoch. Im Juli bildet sie eine 10 bis 20 cm lange Rispe aus, an denen 3 bis 4 mm grosse, sortentypisch gefärbte Körner zur Abreife gelangen. Die Ernte erfolgt Ende Au-

gust bis Mitte September mit dem Mähdröschler.

Wiederentdeckung und erste Versuche an der SHL

Im Jahr 2000 wurde Hans Ramseier von der Schweizerischen Hochschule für Landwirtschaft (SHL) in Russland auf viel versprechende Neuzüchtungen aufmerksam, die ertragstärker und frühreifer sind als die alten Sorten. Seitdem wurden in Semester- und Diplomarbeiten versucht, die Frage zu beantworten, ob die Hirse eine

neue Kultur für die Schweiz sein könnte. Viel versprechende Erträge bis 60 kg/a beim Einsatz eines Herbizids, der problemlose Anbau mit der betriebsüblichen Getreidemechanisierung, die Anspruchslosigkeit bezüglich Nährstoffversorgung und das Fehlen von Krankheiten und Schädlingen liessen ihn weiterforschen.

Extensive Kultur, geeignet für den Biolandbau

Letztes Jahr führte Agroscope FAL Reckenholz erstmals einen Anbauversuch mit dieser extensiven Kultur unter Biobedingungen durch. Neben der Suche nach geeigneten Sorten wurde auch geprüft, mit welcher mechanischen Unkrautregulierung die beste Wirkung erzielt wird. Bei Erträgen

zwischen 30 und 40 kg/a konnte zudem aufgezeigt werden, dass Striegeln und Hacken grundsätzlich möglich sind.

2005 wurde in einem weiteren Anbauversuch die Sortenfrage bearbeitet und die Möglichkeiten der Unkrautregulierung untersucht. Dank optimaler Nährstoffversorgung und geringem Unkrautdruck erzielten die russischen Sorten Quartet, Krupnoskoroje, Dobroje und Knjageškoje und die österreichischen Vergleichssorten Lisa und Kornberger mittelfrühe Erträge

zwischen 38 und 46 dt/ha. Im gleichen Jahr waren neun Biolandwirte in der Deutschschweiz bereit, die verschiedenen Sorten in Streifen anzulegen. Ihre wertvollen Beobachtungen haben dazu beigetragen, den Anbau dieser Kultur weiterzuentwickeln.

Unkraut ist der (Bio-)Hirse grösster Feind

Alle Landwirte, die in diesem Jahr Biohirse angebaut haben, entschieden sich bei der Unkrautregulierung für



Hirse im Detail

- Vegetationszeit: rund 100 Tage
- Wärmeliebend, trockenresistent
- Nicht für sehr schwere, verdichtete oder staunasse Böden
- Aussaat Ende April bis Mitte Mai
- feines Saatbett (Walzen)
- betriebsübliche Mechanisierung
- 60–80 kg N/ha mit Ammonsalpeter oder Hofdünger
- Unkraut: Striegeln oder Hacken, langsame Jugendentwicklung: bei hohem Unkrautdruck weitere Reihenabstände und Hacken
- keine Herbizide zugelassen
- Nicht vor oder nach Mais
- Ernte ab Mitte August, spätreife Sorten 2 Wochen später
- Erträge: 30–45 kg/a (Bio) um 50 dt/ha mit Herbizideinsatz
- Erntegut meist nachtrocknen

RISPENSCHIEBEN

Rispenschieben der russischen Sorte Krupnoskoroje Mitte Juli.

das flächeneffiziente Striegeln. Der Striegel hatte aber, bedingt durch unterschiedlich Standortbedingungen und dem zum Teil hohen Unkrautdruck, in vielen Fällen eine ungenügende Wirkung. Die Hirse durchläuft eine langsame Jugendentwicklung. In dieser Zeit sind die Pflanzen empfindlich auf Störungen im Wurzelbereich. Erst ab dem 5-Blatt-Stadium, wenn die Wurzeln gut im Boden verankert sind, kann mit der Unkrautbekämpfung begonnen werden; leider oft schon zu spät, um gegen grosse Unkräuter noch etwas bewirken zu können. Aufgrund bisheriger Erfahrungen muss darauf hingewiesen werden, auf nicht ganz optimalen Standorten mit einem hohen Unkrautdruck von Anfang an lieber auf Hacken zu setzen.

Projekt Goldhirse aus biologischem Anbau

Die Biofarm-Genossenschaft in Kleindietwil zeigte von Anfang an grosses Interesse an einheimisch produzierter Biohirse. Die kleine Ernte vom letzten Jahr wurde gereinigt, entspelzt und in Testverkäufen in Bio- und Reformläden vorgestellt. Niklaus Steiner, zuständig für die Koordination des Getreideanbaus an der Biofarm, glaubt an den Erfolg der Goldhirse aus Schweizer Produktion. So wird auch die Rohhirse aus der diesjährigen Ernte von einer Fläche von 5 ha für den Verkauf von Körnern und Flocken aufbereitet. Nächstes Jahr sollen 10 ha angebaut werden. Die Biofarm zahlt für trockene und gereinigte Rohhirse einen Produzentenpreis von Fr. 130.-/dt. Das Projekt befindet sich allerdings noch in der Testphase; es wird sich zeigen, ob die Konsumenten (-innen) bereit sind, den Mehrpreis für einheimisch produzierte Ware zu bezahlen.

Interessant kann auch der Anbau unter ÖLN-Bedingungen für die Direktvermarktung oder für die Verwendung der Rohhirse als Futtermittel sein. Im Kanton Genf haben dieses Jahr zum ersten Mal drei Landwirte für die Vermarktungsorganisation Tourne-Rêve Hirse angebaut. Die gemachten Erfahrungen mit einem versuchsweise eingesetzten Herbizid sind viel versprechend; wurden doch Erträge bis 47 dt/ha geerntet. Dank den etwas besseren klimatischen Bedingungen in der Westschweiz war eine Nachtrocknung des Ernteguts nicht mehr nötig.

Gemahlene oder gequetschte Hirsekörner wären interessant für die Milchviehfütterung. Vom Energiegehalt (MJ NEL/kg TS) her kann sie mit

Hirsbreifahrten von Zürich aus

Der griechische Philosoph Pythagoras empfahl Hirse, um Gesundheit und Kraft zu fördern. Vom Hunnenkönig Attila ist überliefert, dass er seine Gäste ausschliesslich mit diesem Getreide bewirtete. Viele Flur-, Familien- und Gemeindepnamen wie Hirsgarten, Hirsbrunner oder Hirslanden zeugen heute noch davon, dass auch bei uns der Anbau früher weitverbreitet war. Während des Mittelalters waren Hafer- und Hirsebrei beliebt und – besonders für die ärmere Bevölkerung – ausser-

ordentlich wichtige Nahrungsmittel. Aus dieser Zeit kennt man auch die so genannten Hirsebreifahrten, wo Zürcher Schiffer nach Strassburg fuhren, um zu beweisen, dass sie jederzeit, innert nützlicher Frist, ihrem Bündnispartner zu Hilfe eilen könnten. So sollen sie 1576 innert 18 Stunden mit einem auf Sand gelagerten Topf mit heissem Hirsebrei nach Strassburg gefahren sein, an dem sich die Strassburger beim Essen der Hirse noch «die Lefzen (Lippen) verbrenneten».

(BILDER CLAY HUMPHRYS, FAU)



HIRSEPIONIERE

Besichtigung der abreifenden Sorte Kornberger durch Hirsepioniere hoch über Sissach BL

Gerste verglichen werden, die Proteingehalte (g APD/kg TS) liegen zwischen den Werten von Gerste und Weizen. Das Hirse-Rohprotein zeichnet sich dadurch aus, dass es zu einem hohen Anteil im Dünn darm verfügbar ist und deshalb gerade für Milchvieh in der Startphase sehr wertvoll ist. Das Hirsestroh kann Rindern und Galtkühen verfüttert werden.

Eine Nischenkultur für die Schweiz

Erfreulich ist, wie rasch die Idee vom Anbau einheimischer Goldhirse bis hin zum Verkauf in den Läden umgesetzt werden konnte. Auch wenn der Hirseanbau eine Nische bleiben wird, zeigt sich doch, dass es trotz unsicheren Aussichten im Ackerbau noch Chancen gibt, die es zu nutzen gilt. Sämtliche in der Schweiz benötigte Hirse wird heute importiert und ist zu einem anonymen Massenprodukt geworden. Viele Konsumenten (-innen) schätzen aber, wenn Lebensmittel re-

gional produziert werden und die Kulturen dadurch in der Landschaft «erlebbar» werden. Um die Kunden vom Wert inländisch produzierter Lebensmittel zu überzeugen, muss den Produkten wieder ein Gesicht, eine Identität gegeben werden.

Clay Humphrys

Der Autor arbeitet an der Agroscope FAL Reckenholz



Letzter Teil der Nischenkulturserie

In der Nischenkulturserie der «grünen» 2005 sind Asia-Gemüse (Nr. 5), Mohn (8), Safflor (10), Minikiwi (13), Speisehafer (15), Lein (17), Tafeltrauben (19), Linsen (21), Baumnüsse (23) und Speisehirse (25) erschienen.