

Ostschweizer Qualität gewinnt

Für die Qualitätsstrategie des Bundes gibt es erfolgreiche Beispiele aus der Ostschweiz. Zum Beispiel das St.Galler Öl oder die Ribelmals-Poularden. Wichtig ist die Zusammenarbeit in der Wertschöpfungskette.



Die Leinpflanze ist der Rohstoff für das wertvolle und gesunde St. Galler Leinöl. • *De grande valeur et saine, l'huile de lin de St-Gall est produite à partir de la plante de lin.*

PETER JOSSI. «Mehr Wertschöpfung dank Innovation und Qualität»: Markus Ritter, Nationalrat und Präsident des Schweizer Bauernverbandes, leitete den Anlass, der unter diesem Titel am 3. September bei Agroscope in Tänikon stattfand, thematisch ein. Er betonte die Bedeutung «guter Geschichten» für einzelne Qualitätsprodukte und für die ganze Ernährungswirtschaft. Bereits der Abendanlass selber lieferte «gute Geschichten», etwa die Verpflichtung verschiedener Branchenvertreter, in Zukunft für «orangensaftfreie Apéros» zu sorgen und stattdessen sortenreine Hochstamm-Premiumsäfte zu servieren.

Die aktuelle Agroscope-Studie «Qualitative Differenzierung landwirtschaftlicher Produkte» zeigt anhand von 32 erfolgreichen Pra-

xisbeispielen auf, wie Erfolg auf vielfältige Weise zustande kommt. Gemeinsam ist allen Projekten die gute und vernetzte Zusammenarbeit der Partner entlang der Wertschöpfungskette. Der Anlass des «Kompetenznetzwerkes Ernährungswirtschaft» stellte eine Auswahl aus den Kantonen Thurgau und St. Gallen vor.

St. Galler Ölspezialitäten

Das Image von Schweizer Speiseöl steht im Schatten von Qualitäts-Olivenölen aus den Ländern des Südens. So ist etwa kaum bekannt, dass Leinöl einen Anteil von rund 50 Prozent an ungesättigte Fettsäuren enthält und damit wesentlich mehr als selbst qualitativ hoch stehende Olivenöle. Als «flüssiges Gold aus einheimischen Äckern» bezeichnete Christoph

Gämperli von der St. Gallischen Saatuchtgenossenschaft in Flawil das Rapsöl. «Unsere Landwirte betreiben viel Aufwand, um die beste Ölsamenqualität auf ihren Feldern zu erzielen. Die Rohware ist unser höchstes Gut. Nur mit einwandfreien Ölsamen lässt sich ein qualitativ hochstehendes Öl herstellen. Der Lohn für die Anstrengung unserer Landwirte ist eine hohe Kundenzufriedenheit.»

Im Sortiment hat Gämperli nebst Lein- und Rapsöl auch Sonnenblumen-, Mohn-, Walnuss-, Traubenkern- und Kürbiskernöl. Die hochqualitativen Rohstoffe für die St. Galler Öle sind nur zu beschaffen, wenn die Rohstoffproduzenten, deren Felder, die Pflegemassnahmen in den Feldern, die Erntebedingungen, das Aufbereitungsverfahren und die Lagerkon-

ditionen der Ölsamen bekannt sind und kontrolliert werden. «Dies kann nur regional und bei kleinen Strukturen erfolgreich praktiziert werden», betonte Gämperli und ergänzte: «Diese Voraussetzungen sind bei der Betriebsstruktur der St. Galler Landwirtschaft gegeben. Kleine, eingegrenzte Landwirtschaftsstrukturen können also auch ein Vorteil sein!»

Christoph Gämperli wies auf verschiedene Auszeichnungen hin: «Schon mehrmals wurden unsere Öle national und international für den aussergewöhnlichen Geschmack ausgezeichnet. Unser Rapsöl dient mittlerweile sogar als Qualitätsreferenz bei sensorischen Prüfungen. Jede Ölpflanze hat ihre eigene Aromatik, ihr spezifisches Fettsäuremuster und ihre sekundären Pflanzeninhaltsstoffe. Jedes Öl hat deshalb seinen charakteristischen Geschmack, ist hochwertig und gesund.»

Das kaltgepresste St. Galler Öl wird durch einen rein mechanischen Prozess gewonnen. Das Öl wird nie wärmer als 37°C. Anders als beim Olivenöl erfolgen die Pressungen in kleinen Chargen das ganze Jahr hindurch. Im Öl bleiben «frisch ab Presse» durch das schonende Verfahren wichtige Fettsäuren und Vitamine erhalten und das jeweils arteigene Aroma der Ölpflanze kann sich entfalten. Durch die Kaltpressung werden sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe nicht zerstört oder eliminiert und können so zu einer gesunden Ernährung beitragen. «Das frisch gepresste Rohöl wird in unseren Kühlräumen sedimentiert; das heisst, die Trübstoffe setzen sich dank der Schwerkraft ab,» erläuterte Gämperli. «Auf das Filtrieren wird bewusst verzichtet, weil dies der Qualität des Öls abträglich ist. Die Etikettierung und Abfüllung der Flaschen wird vorwiegend durch unsere Bauernfrauen erledigt und generiert den beteiligten Bauernfamilien einen willkommenen Zusatzverdienst.»

Ribelmaispoularde

Der Ribelmais wurde vor einigen Jahren als «echter Rheintaler Ribelmais AOP» neu lanciert, bis heute das einzige Schweizer Getreide mit AOP-Bezeichnung. Lange Zeit war «Ribel» das Hauptnahrungsmittel der Rheintaler Bauern. Robin Geisser von der «Geflügel Gourmet AG» in Mörschwil führte aus, wie es zur überraschenden Kombination mit der Poularde kam: «Schon lange gibt es in der Schweiz hochwertiges konventionelles Geflügel. Die exquisiten und berühmten Geflügelspezialitäten mussten wir jedoch importieren. Unser Ziel ist



Die Ribelmaispoularden werden über Feinkostgeschäfte und die Gourmet-Gastronomie verkauft. Les poulardes engrainées au Ribelmais sont vendues via les magasins et la restauration haut de gamme.

es, einheimische, in der Region verwurzelte Geflügelspezialitäten herzustellen.» Robin Geisser vergleicht die feste, jedoch weniger vollfleischige Qualität der Ribelmaispoularde mit den «Label Rouge»-Produkten aus Frankreich: «Als Geflügelfutter und zusammen mit unseren langsam wachsenden Rassen verleiht der Ribelmais dem Fleisch einen exquisiten Geschmack dank höheren intramuskulären Fettanteilen, eine leicht gelbliche Haut und einen im Vergleich zum konventionellem Poulet besseren Biss. Beim Kochen tritt zudem weniger Eiweiss aus.»

Mittlerweile reicht das Sortiment auf der Basis der Ribelmaisfütterung über die Poularden hinaus. Erhältlich sind auch Enten, Gänse, Truten, Kapaune, Perlhühner und als echte Innovation sogar Alpgänse. «Für das Perlhuhn entdeckten wir den Ribelmais eher durch Zufall. Wir hielten schon immer wenige Perlhühner mit den Ribelmais-Poularden», sagt Geisser. «Durch ihr lautes und agiles Wesen vertreiben sie Wildvögel und andere natürliche Feinde. Gefressen haben sie somit auch den Ribelmais. Nachdem wir die Perlhühner mit den Poularden geschlachtet hatten, genossen wir das saftige und sehr schmackhafte Fleisch.»

In die Vermarktung gelangten die exklusiven Innovationen in ausgewählten Kanälen: «Wir verkaufen meistens über Comestibles Händler und eher selten direkt. Unsere Zielgruppe sind Gourmet-Restaurants und die Gemeinschaftsgastronomie», fasste Geisser die Vermarktungsstrategie zusammen.

redaktion@rubmedia.ch

Die Agroscope-Studie «Qualitative Differenzierung landwirtschaftlicher Produkte» findet sich unter: <http://tinyurl.com/qualdiff>. Mehr Informationen auch unter www.st.galleroel.ch/ sowie www.gefluegelgourmet.ch/produkte

La qualité d'abord

On connaît des exemples couronnés de succès issus de la stratégie de qualité de la Confédération. Une récente étude d'Agroscope sur la différenciation qualitative des produits agricoles a relevé 32 exemples pratiques de telles histoires à succès. Une soirée organisée par le «Kompetenznetzwerk Ernährungswirtschaft» en a illustré une sélection provenant des cantons de Thurgovie et de St-Gall.

Les huiles d'olive de qualité des pays méridionaux font de l'ombre à l'huile alimentaire suisse. Pourtant, à St-Gall, l'huile de colza locale n'y est pas pour rien considérée comme «l'or liquide de nos champs». Les agriculteurs se dépensent sans compter pour obtenir la meilleure qualité de graines d'oléagineux en soignant leurs champs, veillant aux meilleures conditions de récolte, de traitement et d'entreposage. L'huile est pressée à froid selon un procédé purement mécanique et les substances troubles sont décantées dans les chambres froides, pour éviter le filtrage qui nuit à la qualité. Cette huile de colza indigène a d'ailleurs déjà reçu de nombreuses distinctions nationales et internationales pour son goût exceptionnel. L'étiquetage réalisé par les femmes paysannes permet en outre de conserver une plus grande part de valeur ajoutée sur place.

Autre exemple, la poularde nourrie au Ribelmais. Cette variété de maïs longtemps cultivée et consommée dans la vallée du Rhin a obtenu une AOP il y a quelques années. C'est en recherchant comment obtenir des volailles premium du pays qu'on est arrivé à l'idée de les élever avec ce maïs particulier. On obtient ainsi de la viande de qualité, comparable au «Label Rouge» français mais en moins charnu. Sa chair au goût exquis en raison la graisse intramusculaire affiche une bonne consistance. Aujourd'hui, l'assortiment s'est élargi pour proposer des canards, oies, dindes, chapons, pintades et même des oies d'alpage au Ribelmais.

Ces exemples ont tous en commun l'excellente collaboration entre les partenaires le long de toute la chaîne de valeur ajoutée. Des modèles à suivre.

Pour plus d'informations: [//tinyurl.com/qualdiff](http://tinyurl.com/qualdiff). www.st.galleroel.ch/ ainsi que sur www.gefluegelgourmet.ch/produkte/