



Hasengassen schaffen Lebensräume

Zwei Landwirte und eine Dorfmühle aus der Gantrischregion zeigen, dass die Lebensmittelproduktion Einfluss auf die heimische Tierwelt nehmen kann.

Text: Sarah Bielser Bilder: Silvia Rohrbach

Im Naturpark Gantrisch kann man viel entdecken: bezaubernde Landschaften, traditionelle Architektur, Hasengassen. Hasengassen? Ist das eine Besonderheit der Region? «Nein», sagt der Landwirt und Fachlehrer Martin Zbinden. «Hasengassen entstehen überall dort, wo Getreide in weiter Reihe gesät wird. Diese Gassen schaffen Lebensraum für Feldhasen, Feldlerchen und weitere Tierarten, die in dicht bebauten Feldern keinen Platz fürs Leben oder Brüten finden.»

Optimale Betriebsgemeinschaft

Martin Zbinden aus Rüschegg Heubach und Alfred Eymann aus Milken bilden mit ihren Höfen eine Betriebsgemeinschaft, die sich optimal ergänzt und der Biodiversität der Region Rechnung trägt. Dazu gehört der Anbau von Hafer in weiter Reihe. Der Biobetrieb verzichtet bei dieser Kultur komplett

auf Düngung oder Schädlingsbekämpfung. Im Spätsommer wird der reife Hafer mit dem Mähdröschler geerntet. Das Stroh verwendet Martin Zbinden als Einstreu für Schafe und Kühe. Das Korn bringen die Landwirte in die Dittligmühle nach Längenbühl. Dort wird der Hafer in mechanischen Vorgängen sortiert und eingelagert.

Anschliessend erfolgt die chargenweise Weiterverarbeitung, in der das Korn vom Spelz befreit, zur besseren Haltbarkeit erhitzt und zu Flocken gepresst wird. Kleine Flocken und Mehlstaub entfernt der Müller Georges Wenger mit Druckluft und führt sie der Verarbeitung in Backmischungen oder Tierfutter zu. Die grossen Haferflocken werden in von Jürg Gerber, einem in der Region aufgewachsenen Künstler, liebevoll gestaltete 400-Gramm-Beutel abgefüllt und anschliessend in die Migros-Filialen geliefert.

Alfred Eymann (l.) und Martin Zbinden betreiben auf 850 m ü. M. Biohöfe und bauen Hafer in sogenannter weiter Reihe an. Das sorgt für den Erhalt der Biodiversität.



Haferpflänzchen (o.): Hafer ist erst im Spätsommer reif. In der Dittligmühle wird er zu Flocken (l.) verarbeitet.



Tipp der Woche

Unwiderstehlich italienisch

Jetzt degustieren: Die schmackhaften Salami-Stäbchen von Citterio sind ungekühlt haltbar und dank der unterteilten Verpackung ideal, um sie mit Freunden zu teilen – unterwegs oder zu Hause beim Apéro.



Citterio Irresistibili
Salami Stäbchen Klassisch
80 g Fr. 4.95



**«Aus der Region»-
Hasen Haferflocken**
400 g Fr. 3.80

Nur in grösseren Filialen erhältlich

