

Region

Ostschweiz und Zürich

Imagekampagne / Der Schaffhauser Bauernverband wirbt mit neuen Plakaten für die heimische Landwirtschaft. Seite 15

Rüegg Gallipor AG
Geflügelzucht

8560 Märstetten
 Tel. 071 659 05 05 Fax. 071 659 05 20

Wir liefern laufend gesunde, leistungsfähige Küken und Junghennen

- auch Bio-Küken und Bio-Junghennen mit Zertifikat
- Farben Braun, Weiss, Schwarz, Silver
- Aufzucht in Volieren und Wintergarten
- Ei-Verpackungsmaterial 4er, 6er, 10er Schachtel usw.
- Legenest, Futterautomaten, Tränken usw.
- Lieferung franko Hof oder abgeholt in Märstetten

114061 A.38 *Rufen Sie uns an wir beraten Sie gerne*

Von Wildbienen umschwärmt

Bestäubung / Sobald die Kirschbäume erste Blüten tragen, setzt Bruno Eschmann zum Bestäuben Mauerbienen ein.

NIEDERBÜREN Es ist ein warmer Tag Anfang April, um die Kirschbäume herum ertönt bereits Bienengesumme. Das ist kein Zufall: Vor ein paar Tagen hat Bruno Eschmann eine Serie Wildbienenhotels, die er von der Zürcher Firma Wildbiene und Partner bezieht, zwischen seine Obstbäume gestellt. Einige Bienen sind schon geschlüpft und fliegen in Richtung Kirschbäume, die jeweils als erste blühen. Der genaue Zeitpunkt ist entscheidend: «Setzt man die Wildbienen einige Tage zu früh zwischen die Bäume, hauen sie ab, um anderswo nach Nektar zu suchen», sagt der Obstbauer aus dem St. Gallischen Niederbüren, der auf neun Hektaren Kirsch-, Zwetschgen- und Birnenkulturen bewirtschaftet.

Wildbienen ohne Staat

Auf die Wildbienen gekommen ist Bruno Eschmann vor einigen Jahren über die Zentrale für Obstbau. Seit 2013 erhält er nun jährlich eine Population. Ende März - je nach Wetter ordert er sie ein paar Tage früher oder später - kommen seine Hotels mit je etwa 500 frischen Larven per Post an, die in den darauffolgenden Tagen als Weibchen und etwas kleinere Männchen der Gattung Mauerbienen schlüpfen. Diese bilden keinen Staat wie Honigbienen, sondern leben solitär.

Sie halten sich bevorzugt dort auf, wo es geeignete Blütennahrung gibt und bauen ihre Nistplätze in Hohlräume oder Röhren, wie man sie von den gängigen Wildbienenhotels her kennt. Nach der Begattung sterben die Männchen rasch, während die weiblichen Bienen für den Nachwuchs auf Pollenflug gehen.

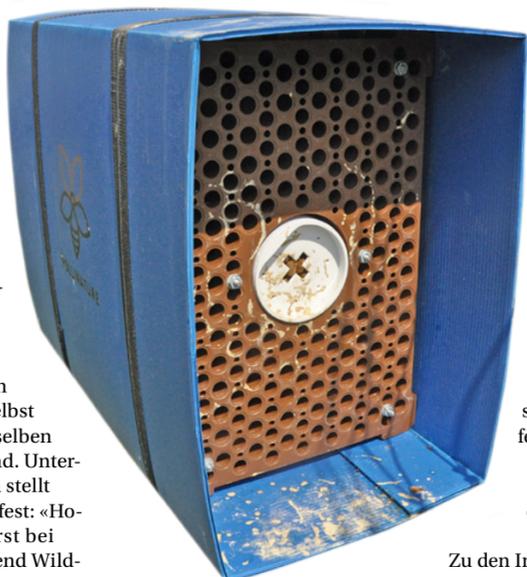
Ab vier Grad unterwegs

Bruno Eschmann hat die Hotels zwischen den Obstkulturen verteilt und an Zäunen befestigt, damit die Bestäubung möglichst gleichmässig erfolgt. Vor Jahren hatte der Niederbüerer auch Hummeln zur Befruchtung eingesetzt. Diese waren ihm jedoch zu anfällig auf klima- und wetterbedingte Schwankungen. Auf seinem Land leben zudem seit Jahrzehnten Honigbienen, die einem befreundeten Imker gehören.

Beide Bienenarten vertragen sich gut, selbst wenn sie gerade am selben Baum beschäftigt sind. Unterschiede im Verhalten stellt Eschmann dennoch fest: «Honigbienen fliegen erst bei 15 bis 18 Grad, während Wildbienen bereits ab 4 Grad unterwegs sind und sich vom Bestäuben auch nicht abhalten lassen,



Der Niederbüerer Obstbauer Bruno Eschmann bestellt jährlich mehrere Tausend Mauerbienen. Die Nisthotels platziert er an verschiedenen Orten zwischen den Kulturen. (Bilder Alexandra Stückelberger)



Ein solches Hotel beherbergt etwa 500 Mauerbienen.

wenn mal ein leichtes Lüftchen weht.» Früh blühendes Obst wie Kirsche oder Zwetschge können laut dem Bauer demnach besonders von Mauerbienen profitieren,

was sie für den Obstbau attraktiv macht.

Bestäubung kostet

Zudem ist gerade bei Kirschbäumen der Bestäubungserfolg entscheidend für die spätere Ernte: Für einen Vollertrag müssen 40 Prozent der Blüten befruchtet sein, bei Apfelbäumen dagegen nur 10 Prozent. Die Bestäubung ist zwar wichtig, aber nicht alleine: «Auch Befruchterbäume, Düngung und Wetter spielen mit. Letztlich ist der Erfolg ein Mix aus allen Faktoren», stellt der Obstfachmann fest. «Ein Auf und Ab der Ernten über die Jahre lässt sich nicht vermeiden, soll aber möglichst ausgeglichen werden.»

Zu den Investitionen in den Einsatz von Wildbienen meint er: «Die Bauern sind es nicht gewohnt, für die Befruchtung ihrer

Kulturen Geld auszugeben.» Es sei aber eine Tatsache, dass dies zunehmend nötig sei, etwa weil der Frühling immer früher einsetzt. Zudem sei der Mehrwert sichtbar.

Hauptsächlich Tafelobst

Im Juli, wenn die Bestäubungsflüge zu Ende gehen und in den Niströhren der verpuppte Nachwuchs auf die nächste Saison wartet, werden die Hotels wieder an die Wildbienen-Firma zurückgeschickt. Für Bruno Eschmann und sein Team geht

Bestäubung mit Mauerbienen

Die Mauerbiene ist eine Wildbienenart. Verschiedene Firmen bieten Mauerbienen zur Bestäubung von Obst- und Beerenkulturen an. Auf Bestellung hin werden schlupfbereite Bienen innerhalb weniger Tage inklusive Niststand (Hotel) geliefert. Die Mauerbiene fliegt im Umkreis von 100 Meter um ihren Niststand und sticht nicht.

Betriebsspiegel

Name	Monika und Bruno Eschmann
Ort	Niederbüren SG
Betriebsfläche	9 ha
Kulturen	Kirschen, Zwetschgen, Birnen und Mostobst
Nebenzweig	Destilliererei



Die früh blühende Kirsche profitiert besonders von der Wildbiene, die bereits ab vier Grad unterwegs ist.



Die ersten Bienen sind bald schlupffrei, nachdem sie per Post angekommen sind.

die Arbeit im Sommer erst recht los: Alles will geerntet werden - Kirschen, Zwetschgen, später das Kernobst. Ziel ist es, Erster möglichst als Tafelobst abzusetzen. Bei den Kirschen ist dies zu etwa 99 Prozent der Fall, bei den Zwetschgen zu zwei Dritteln.

Hofeigener Edelbrand

Der Rest der Ernte kommt in die hofeigene Brennerei. «Ein Betriebsunfall vor ein paar Jahren war der Anlass dazu, mit dem Brennen anzufangen», erinnert

sich Bruno Eschmann. Damit meint er eine ganze Ernte vom Regen zerplatzter Zwetschgen, was nicht selten vorkommt.

Anfangs brachte er die Früchte in eine Lohnbrennerei und fing daraufhin an, sich selbst mit dem Destillieren auseinanderzusetzen. Er richtete eine eigene Brennerei ein, die als Hobby begann und heute ein eigener Betriebszweig ist. Hier brennt er nicht nur Schnäpse, sondern auch Whisky und Gin. Spezialitäten seiner «Säntisblick-Destilliererei» sind «Vieille Prune» und «Vieille Poire» - zwei der Eigenbrände, die bereits Prämierungen eingebracht haben.

Für Firmenanlässe und andere Gruppen führt er zudem Degustationen und Workshops durch, zum Beispiel auch Whisky-Brennen. Eschmann ist die selbst erbrachte Leistung wichtig: «Was wir hier verkaufen, haben wir alles selbst produziert.»

Alexandra Stückelberger

Weitere Informationen:
www.saentisblick-destilliererei.ch