



Die Sorghumernte verlangt vom Drescher einiges an Know-how.

Das Ehepaar Friedinger leistet Pionierarbeit – mit dem Anbau einer besonderen Pflanze

Ein idealer Sommer für Sorghum

Anita und Christoph Friedinger sind in der Schweiz die einzigen, die Lebensmittelsorghum anbauen. Für das Paar eine Pflanze mit Zukunft, denn sie liebt Hitze und Trockenheit. Sorghum ist vor allem zu Beginn jedoch auch arbeitsintensiv.

Text und Bild: Daniela Huijser

Prall und rund schimmern die Sorghumkörner in der Sonne. Die Rispen strecken sich am Ende der etwa taillenhohen Pflanze gerade in die Höhe – ein schöner Anblick für Christoph Friedinger. Der Landwirt baut seit 2018 Sorghum an und ist damit ein Pionier in der Schweiz. Bislang sei er der Einzige, erzählt der 44-Jährige. Es gebe zwar einige Betriebe, die Sorghum

als Futterpflanze anbauen, seine Sorte sei aber ein Lebensmittel.

Pflanze liebt die Hitze

Während Christoph Friedinger und seine Frau Anita von ihren Sorghum-Erfahrungen erzählen, ist ein grosser Drescher am Feldrand angekommen, denn heute wird geerntet. «Wir haben aber noch et-

was Zeit, zuerst muss der Fahrer die Maschine richtig einstellen. Das wird noch ein wenig dauern», sagt Christoph Friedinger und erzählt von den Anfängen. «Ein Onkel kam mit ein paar Sorghumsamen zu uns. Er arbeitete mit Eritreern zusammen, die ihm von dieser Kultur erzählt hatten. Wir erfuhren, dass Sorghum Trockenheit und Hitze be-

Der Hof Friedinger Grün

Der Ackerbaubetrieb von Christoph und Anita Friedinger liegt in Dingenhart bei Frauenfeld. Der Boden ist ideal für Zuckerrüben, Getreide, Raps, Sonnenblumen, Soja und weiteren Ackerbau. Friedingers haben einige Hochstammobstbäume, halten Galloway-Mutterkühe und während der Saison Freilandkaninchen und -schweine. Christoph Friedinger war von 1999 bis 2010 auf dem Betrieb angestellt, seit zwölf Jahren ist er selbstständig. Zudem betreiben Friedingers ein Lohnunternehmen im Bereich Ackerbau. Zur Familie gehören auch die Söhne Lars (7) und Till (5). *dh.*

www.friedingergruen.ch

sonders gut verträgt und beschlo-
sen, einen Versuch zu wagen.»

Der erste Versuch war ein Erfolg,
denn der Sommer 2018 brachte ge-
nau das, was die Pflanze liebt: Hitze
und Trockenheit. In den folgenden
Jahren sammelten Anita und Chris-
toph Friedinger immer mehr Erfah-
rungen. Da sie ja bis heute zu den
wenigen Schweizer Bauern gehö-
ren, die Sorghum anbauen, lernten
sie quasi vom eigenen Feld. «Wir
merkten, dass der Zeitpunkt für die
Aussaat eine erste Herausforder-
ung ist: so früh wie möglich, damit
die Pflanzen bis zum Herbst genü-
gend Zeit zum Reifen haben. Aber
nicht zu früh, sonst ist das Risiko
für kühle Frühlingstage zu gross.»
Ideal wäre Ende Mai, merkt Chris-
toph Friedinger an, aber das sei fast
schon zu spät wegen der Dauer des
Sommers und der rasch folgenden
kühlen Herbsttage. «Dann hört Sor-
ghum auf zu wachsen.»

Viel Handarbeit

Eine weitere Herausforderung sei
das Unkraut. Da er das Sorghum –
wie auch die Sonnenblumen und
das Brotgetreide, die er anbaut –
pestizidfrei bewirtschaftet, sei auch
das Unkraut schnell da. «Das be-
deutet striegeln, hacken und von



Die Schnitthöhe ist so eingestellt, dass möglichst nur Rispen geerntet werden.

Hand arbeiten. Umso wichtiger ist
der ideale Saatzeitpunkt, damit das
Sorghum dem Unkraut davon-
wachsen kann.» Der ganze Auf-
wand schrecke vermutlich andere
davon ab, ebenfalls Sorghum anzu-
bauen.

Doch natürlich hat Christoph Frie-
dinger auch Gutes über die Kultur
zu erzählen, sonst würde er sie
nicht Jahr für Jahr anbauen. «Sor-
ghum ist sehr anspruchslos. Vor
dem Säen gebe ich Gülle aus, mehr
brauchs dann während der Wachs-
tumsphase nicht.» Ehefrau Anita
ergänzt: «Die Wildschweine gehen
nicht ins Sorghum. Die sind nur
durch das nebenan liegende Mais-

feld gezogen. Im Sorghum haben
wir höchstens ab und zu Rehe oder
vereinzelt auch Vögel.»

Alles direkt vermarkten

Die Bäuerin ist seit 2014 mit Chris-
toph Friedinger verheiratet und küm-
mert sich um die Direktvermarktung
der Sorghumkörner. «Wir verkaufen
die gesamte Ernte selber», sagt sie,
während ihr Mann zum Drescher
geht, um mit dem Fahrer letzte De-
tails zu besprechen. «Unsere Pro-
dukte gehen zu verschiedene Läden
in der Region, wie Claro und Unver-
packt, und werden auch online ver-
kauft. Die Teigwaren lassen wir bei
der Firma Aemisegger in St. Margre-
then produzieren und das Mehl
mahlt die Mühle Entenschliess in
Neunforn.»

Anita Friedinger hat in ihrem Blog
auf der Webseite des Betriebs be-
reits viele Rezepte aufgeschaltet,
um die Sorghumprodukte einer brei-
teren Kundschaft schmackhaft zu
machen. «Die Körner brauchen halt
etwa 45 Minuten, bis sie gar sind.
Das Mehl verwende ich zum Bei-
spiel für Brot, da Sorghum aber kei-
nen Kleber enthält, muss ich ande-
res Mehl beimischen.» Sorghum sei
glutenfrei, da aber der Drescher wie
auch die Trocknungsanlage bereits
anderes Getreide verarbeitet haben,
könne sie dies nicht auf ihren Pro-



Christoph Friedinger (links) und Thomas Friedli prüfen, ob die Rispen noch
viele Körner enthalten.

dukten garantieren. Und apropos Drescher: Jetzt gehts auf dem Feld los.

Optimale Schnitthöhe

Drescherfahrer Thomas Friedli hat gemeinsam mit Christoph Friedinger die optimale Schnitthöhe eingestellt. Da die Rispen reif, die Pflanze aber noch voll im Saft ist, sollten beim Schnitt nur die Kolben gekappt werden. Die restliche Pflanze dient später der Bodenverbesserung. Langsam setzt sich die riesige Maschine in Bewegung, frisst sich durch die erste Pflanzenreihe, hält an. Christoph Friedinger und Thomas Friedli schauen sich die liegen gebliebenen Kolben an. «Wenn der Drescher optimal eingestellt ist, sind die Rispen praktisch leer», erklärt der Bauer. Noch eine letzte Feineinstellung, dann kanns weitergehen.

Spaziergänger informieren

Nachdem der Drescher einige Bahnen gezogen hat, werden die Körner in die bereitstehenden Wagen geleert. Christoph Friedinger will die Ernte auf zwei Wagen verteilen, damit sie noch etwas Luft hat. «Wir können die Körner erst morgen zur Getreidesammelstelle nach Frauenfeld zum Trocknen bringen», sagt er.



Eine optimal geleerte Sorghumrispe.

Anita Friedinger schneidet derweil noch einige Sorghumstängel ab, um sie später als Dekoration und als Anschauungsmaterial zu verwenden. «Wenn jemand mehr über Sorghum wissen will, kann ich auch nach der Ernte noch etwas zeigen. Es gibt immer Leute, die sich für diese Kultur interessieren. Deshalb steht sie auch jedes Jahr im gleichen Bereich unseres Betriebs, also dort, wo viele Spaziergänger sind», erklärt sie und zeigt auf die kleinen Infotafeln, die an mehreren Orten am Feldrand aufgestellt sind.

Christoph Friedinger lässt den Drescher nun alleine seine Arbeit verrichten. Er will noch etwas säen –

und kommt dabei nochmals auf das Sorghum zu sprechen: «Da unser Sorghum Hybridkörner hat, muss ich Saatgut zukaufen. Jetzt wäre es eigentlich an der Zeit, eine Saatgutzucht in der Schweiz aufzubauen, damit wir ein Produkt erhalten, das optimal auf unsere Bedingungen abgestimmt ist. Aber das bräuchte viel Zeit.» Und das dürfte sich kaum lohnen für seinen Betrieb und seinen Hektar Sorghum. Trotzdem blickt Christoph Friedinger zuversichtlich vorwärts – er wird auch nächstes Jahr wieder Sorghum anbauen und auf optimale Bedingungen für diese besondere Kultur hoffen.



Anita Friedinger zeigt einen unreifen (links) und einige reife Sorghumstängel.



Letztlich beträgt die diesjährige Sorghumernte sieben Tonnen.