



Anbau

Auf rund 2 Hektaren Fruchtfolgefläche des radieslihofes wachsen verschiedene Getreide und Hülsenfrüchte. Momentan bauen wir Weizen, Dinkel, Emmer, Roggen und Buchweizen an. Schwarze Beluga – grüne und braune Linsen säen wir in Mischkultur mit Hafer, resp. Sommerdinkel oder Leindotter aus und auf einer kleinen Fläche wächst Polentamais. Im 2025 haben wir erstmals eine grössere Fläche von schwarzen Bohnen angebaut. Auch Kichererbsen wurden schon erfolgreich getestet und könnten künftig – aufgrund der Trockentoleranz – teil unserer Getreidefruchtfolge werden.

Der Weizen ist in Bezug auf Nährstoffbedarf und Bodenansprüche der feine Prinz unter den Getreiden. Er gedeiht am besten auf nährstoffreichen, tiefgründigen Böden mit einer guten Wasserspeicherkapazität und mag ein ausgeglichenes Klima.

Dinkel und Emmer sind alte, robuste Getreidesorten. Dinkel und Emmer wachsen auch in rauem Klima und brauchen deutlich weniger Nährstoffe als der Weizen. Dinkel kann Begleitkräuter gut unterdrücken und macht sehr lange Halme, woraus wir viel wertvolles Stroh für unsere Kühe gewinnen können.

Roggen ist auch eine eher anspruchslose Getreideart und stellt insbesondere an die Wasserversorgung sehr geringe Ansprüche. Er ist also relativ gut an trockene Sommer angepasst.

Hafer und Sommerdinkel wachsen gemischt mit Speiselinsen. Sie dienen den filigranen Pflänzchen als Stützfrucht. Der Hafer liefert uns feine Haferflocken. Hafer hat in der Fruchtfolge eine besondere Stellung, er gilt als Gesundungsfrucht, da er keine Fruchtfolgekrankheiten überträgt und nur kleine Ansprüche an Boden und Nährstoffmenge stellt. Zudem unterdrückt er, besser noch als andere Getreide Begleitkräuter. Den Sommerdinkel haben wir von der Getreidezüchtung Peter Kunz (gzpk) erhalten. Er ist eine Rückzüchtung. Früher wurde oft Sommerdinkel angebaut, heute sind die Sorten gänzlich verschwunden. Auch Leindotter kann den Linsen als Stützfrucht dienen. Aus Leindotter kann sehr wertvolles Öl gepresst werden. Auch ist der Leindotter wesentlich einfacher von den Linsen zu trennen nach der Ernte.

Dinkel, Roggen, Emmer und Weizen bauen wir als Wintergetreide an. Das bedeutet, dass wir sie

im Herbst säen, sie über den Winter stehen und dann im kommenden Sommer geerntet werden.

In Roggen und Emmer, die am Ende unserer Fruchtfolge stehen, säen wir als Untersaat die dreijährige Kunstwiese, die darauf folgt. Das erspart unserem Boden einen Bearbeitungsgang und er erträgt während dem Dreschen durch die schon aktive Durchwurzelung besser das grosse Gewicht vom Mähdrescher.

Unser Hafer ist ein Sommerhafer. Er wird im Frühjahr gemeinsam mit den Linsen gesät.

Buchweizen ist eigentlich kein Getreide, sondern ein Knöterichgewächs. Er wird erst im Mai gesät und ist sehr anfällig auf Spätfröste. Da er von Juni bis ende August durchgehend blüht, ist er sehr wertvoll für Bienen und andere Insekten.

Zur Bändigung der Begleitkräuter wird die Getreidefläche ein- bis zweimal mit dem Striegel bearbeitet. Der Striegel ist eine Maschine mit vielen federnden Zinggen, die hinten an den Traktor gehängt wird. Er reisst die gekeimten Begleitkräuter aus und lässt die schon besser verwurzelten Getreidepflänzchen stehen. Das Striegeln ist aber für die Getreidepflänzchen auch ein wenig ein Schock, wodurch sie zum Bestocken angeregt werden. Beim Bestocken bildet die Pflanze neue Seitentriebe. Ein dichter, geschlossener Getreidet Teppich kann entstehen.

Ernte und Verarbeitung

Der Dinkel wird ab ende Juni mit dem Mähdrescher gedroschen, wenn die Körner einen Feuchtigkeitsgehalt von etwa 14 Prozent haben. Um den guten Zeitpunkt für die Ernte herauszufinden, probieren wir die Körner nach dem Mittag, wenn sie schön abgetrocknet sind. Sie müssen hart sein und knacken, wenn wir sie verbeissen. Die ganze Pflanze soll zudem dürr aussehen.

Die Dinkelnkörner sind eingepackt in Spelzen, welche beim Dreschen nicht abfallen. Sie müssen später in der Mühle durch einen "Röllgang" entfernt werden. Durch das Rollen der Körner zwischen zwei Mühlsteinen, lösen sich die Spelzen von den Körnern. Mit Sieb und zugeblasenem Luftstrom werden die Dinkelnkörner danach von den Spelzen getrennt. Die übrig gebliebenen Spelzen oder Spreu können als Einstreu für Tiere gebraucht werden.

Weizen, Emmer und Roggen werden je nach Sommer kurz vor oder nach dem Dinkel gedroschen. Den richtigen Erntezeitpunkt ermitteln wir gleich wie beim Dinkel. Weizen ist ein auswuchsgefährdetes Getreide. Das bedeutet, dass die Körner, wenn sie einmal reif sind und danach wieder zu nass werden (z.B. durch eine Regenperiode), zu keimen beginnen. Im Korn beginnt sich also schon eine neue Pflanze zu bilden. Wenn dies passiert, sinkt der Klebergehalt des Weizens. Somit wird er für das Backen wertlos. Darum wird der Weizen manchmal, wenn er schon fast reif ist und eine längere Regenperiode bevorsteht, zu früh gedroschen und danach nachgetrocknet. Die Weizenkörner werden beim Dreschen aus ihren Hüllen getrennt und direkt als Körner in die Mühle gebracht.

Alle unsere Getreide werden bei der Annahme in der Mühle auf ihren Feuchtigkeitsgehalt

getestet. Unser Getreide wird nach der Ernte noch gut zwei Monate gelagert und danach zum ersten Mal zu Halbweiss-, Ruch- und Vollkornmehl gemahlen.

Hafer, Sommerdinkel und Linsen werden zusammen gedroschen. Je nach Reifegrad der Mischungspartner und Unkautgehalt müssen wir die Kultur vorher mit dem Balkenmäher abmähen und an einen Schwad legen. So können die Pflanzen, die noch nicht trocken sind schön regelmässig abtrocknen vor dem Dreschen – oder wir breiten das Dreschgut (Linsen, Hafer und meist sehr viel feuchte Unkrautsamen) im leeren, sauberen Laufhof des Stalles aus und trockenen es so.

Nach dem Dreschen bringen wir das Gemenge in die Mühle. Dort kann das Gemenge von Linsen und Hafer, resp. Linsen und Dinkel sauber aufgetrennt und "Geputzet" (von Strohresten, Steinchen und Unkrautsamen reinigen) werden. Dies geschieht mit einfachsten und rein mechanischen Methoden, ist aber bei Linsen in Kombination mit Hafer nicht ganz einfach und deshalb nur in wenigen, versierten Mühlen möglich. Die geputzten Linsen sind nach diesem Arbeitsgang genussfertig und können so verteilt werden.

Hafer gibts als Nackt- und Spelzhafer. Je nachdem muss er also vor dem Quetschen noch geschält und sortiert werden. Auf jeden fall muss das Korn geschliffen und so von den unangenehmen Härchen befreit werden. Unsere Haferflocken sind etwas gröber, schmackhaft und gehaltvoll. Eine echte Rarität, denn eigenen Hafer anbauen und bis zum fertigen Müesli verarbeiten machen nicht sehr viele! Die Haferflocken werden, wie das Mehl, jeweils frisch vor der Verteilung gequetscht.

Der Buchweizen wird gedroschen, wenn ca. 70% der Körner reif sind. Da er stetig weiter Körner produziert und diese unreifen Körner mitgedroschen werden, müssen wir ihn nach der Drusch nachtrocknen. Da wir nur wenig dreschen, können wir ihn dazu auf dem Tennboden oder im Laufstall ausbreiten und brauchen dazu meist keine weitere Energie. Den Buchweizen verarbeiten wir in der Mühle zu Buchweizenmehl und geschälten Körner.

Menge

Wer sich für "mehl und mehr" entscheidet, bekommt pro Jahr einen Anteil der bewirtschafteten Fläche. Auf rund 2 Hektaren bauen wir Dinkel, Weizen, Emmer, Roggen, Hafer, Linsen, Buchweizen und Polentamais an. Diese Fläche wird auf 48 Ernteanteile verteilt. Nach bisherigen Erfahrungen mahlen wir daraus pro Ernteanteil rund 60 kg Mehl, ca. 8 kg Linsen und ca. 8 kg Haferflocken, sowie Polentamais und Buchweizenmehl in kleineren Mengen. Bei allen Mengen sind aber je nach Jahr, Wetter und Ernte grosse Schwankungen möglich.

Vier Mal im Jahr wird "mehl und mehr" verteilt.

Die oben erwähnten Mengen basieren auf Durchschnittserträge der jeweiligen Sorten und auf eigener Erfahrung aus den ersten Anbaujahren. In letzter Zeit hat sich allerdings gezeigt, dass sich die klimatischen Bedingungen in Frühsommer und Sommer tendetiell verschlechtert haben. Durch Sortenwahl, Anbaumethode, Ausdehnung der Fläche wo möglich und anpassen des Verteilschlüssel versuchen wir auf die schwierigeren klimatischen Verhältnisse zu

reagieren.

Verteilung

"mehl und mehr" steht viermal pro Jahr, im Februar, Mai, August und November bereit und muss auf dem radieslihof abgeholt werden. Das Mehl wird kurz davor frisch gemahlen. Jede Sorte und Art wird in einen separaten Papiersack abgefüllt.

Mitarbeit

Wer "mehl und mehr" bezieht, hilft an 2 Halbtagen auf dem Hof mit (siehe auch Infoblatt "Arbeiten im radiesli"). Zusätzliches Engagement ist herzlich willkommen. Arbeiten im Zusammenhang mit dem Mehl wie Transport in die Mühle und zurück oder Abpacken von Mehlsäcken sind möglich. Die Arbeitseinsätze können aber auch in einem anderen Betriebszweig geleistet werden.

Die Arbeiten werden je nach Tätigkeit von der Hofgruppe oder der Betriebsgruppe koordiniert und angeleitet. Aktuelle Arbeiten werden im radiesli-Intranet-Kalender "mys.radiesli.org" ausgeschrieben. Dort kann man sich auch gleich anmelden. Wer sich im Kalender einträgt, bekommt den Einsatz auf seinem "Konto" gutgeschrieben.

Beitrag

Wer Lebensmittel vom radieslihof bezieht, beteiligt sich im Minimum mit 2 Anteilscheinen à 250 CHF, die bei einem Austritt zurückerstattet werden (siehe Statuten). Über Ausnahmen entscheidet die Betriebsgruppe. Wer bereits ein andere Ernteanteile hat, braucht keine weiteren Anteilscheine zu kaufen.

Wer "mehl und mehr" beziehen will, bezahlt einen jährlichen Betriebsbeitrag. Im Moment schätzt die Betriebsgruppe, dass Fr. 620.- die Kosten für "mehl und mehr" decken. Wer mehr bezahlen kann, füttert damit den Solidaritätsfonds und ermöglicht anderen, weniger zu bezahlen. In Absprache mit der Betriebsgruppe werden Zuschüsse aus dem Solifonds ermöglicht.

Wir bezahlen den Betriebsbeitrag jährlich oder quartalsweise im Voraus, damit die laufenden Kosten gedeckt werden können.

Der Bezug verlängert sich automatisch um ein Jahr bis auf Widerruf. Die Kündigung von "mehl und mehr" muss bis zum 30. September des laufenden Jahres schriftlich eingetroffen sein.

Arbeitsgruppe mehl und mehr