

Micro Leaves, der neuste Hit aus dem Baselbiet

Innovativ Gemüsebauer Andreas Eschbach setzt voll auf trendige Pflanzen im Keimstadium

VON ANDREAS HIRSBRUNNER

Und wieder stehen die Eschbachs aus Füllinsdorf an einem Wendepunkt ihres Unternehmens. Hiess der Entscheid vor vier Generationen im Jahre 1888, Kühe zu verkaufen und auf Gemüseanbau setzen, heisst er heute: Gemüseanbau reduzieren zugunsten von Micro Leaves. Beides ist im Zeitspiegel betrachtet ähnlich innovativ und mutig. Verantwortlich für die jetzige Kurskorrektur, zu der vor fünf Jahren an einer grossen Berliner Gemüseschau die Weichen gestellt wurden, ist Andreas Eschbach (55).

Der Gemüsegärtnermeister geht dabei zusammen mit seiner Gattin Margret (55), einer gelernten Krankenschwester mit mittlerweile grosser Affinität zu Marketing und Buchhaltung, ein beträchtliches finanzielles Risiko ein. Die Eschbachs investierten nämlich in den letzten Jahren eine Million Franken in ihren neusten Betriebszweig; vor eineinhalb Jahren starteten sie mit der Produktion.

So neu, dass Spione kommen

Was ist Micro Leaves? Andreas Eschbach führt durch die Produktionskette. Oder zumindest Teile davon - einen Einblick in alle Details will er nicht gewähren: «Wir müssen echt aufpassen, wir hatten auch schon Spione hier.» Die Tour beginnt beim Anpflanzen der Micro Leaves, auf Deutsch eigentlich winzige Blätter. Flache Behälter aus Styropor, unterteilt in Dutzende kleiner Quadrate, passieren auf einem Fliessband mehrere Stationen: Zuerst werden die Quadrate mit etwas Humus und Dünger gefüllt, an der nächsten Station die Pflanzensamen hineingesetzt - das heisst je nach Computereinstellung einen bis mehrere pro Quadrat - danach kommt eine dünne Schicht Lavastein-Granulat als Abdeckung darauf und zum Schluss passiert der Styropor-Behälter die automatische Bewässerungsanlage.

Nach diesem Setz-Akt geht's für einige Stunden bis Tage in den Vorkeimraum, später ins Produktionsgewächshaus. In diesem dreitausend Quadratmeter grossen, vom Sonnenschutz über die Heizung bis zur Bewässerung voll computerisierten Treibhaus stehen Seite an Seite Hunderte von Styropor-Kistchen mit Tausenden von Pflänzchen im Keimstadium. Das heisst, diese sind ein paar Millimeter bis ein paar Zentimeter gross, mit wenigen Blättchen. Und sie schmecken sehr intensiv, seien es nun Erbsen, Koriander, Basilikum, Minze, Rucola, Sauerampfer, Shiso oder Randen, die Eschbach zum Probieren reicht. Insgesamt umfasst Eschbachs Micro Leaves-Sortiment 45 verschiedene Pflanzen.

Sie werden je nach Art im Sommer nach 6 bis 20, im Winter mit weniger Licht nach 12 bis 40 Tagen geerntet, gekühlt, abgepackt und abgeholt. Die eine Hälfte der Produktion landet bei den Grossverteilern Coop und Migros, die andere bei der Gastronomie. Später auf den Tellern

dienen die Keimblätter dem Auge, dem Gaumen und laut Eschbach auch der Gesundheit: als dekoratives Element sowie als bereichernde Geschmacksnote mit vielen Vitaminen und Mineralstoffen. «Damit liegt Micro Leaves als Premium-Produkt im Trend. Wir geben jetzt Vollgas und hoffen, innerhalb eines halben Jahres die Produktion verdoppeln zu können.»

Vor allem in der Gastronomie sieht der risikofreudige Gemüsebauer noch viel Steigerungspotenzial. Hoffnungen setzt er auch auf die kommenden Baselbieter Genusswochen, die am 1. September in Liesetal starten. Dort werden Eschbachs Micro Leaves als Spezialität des Jahres angepriesen. Er meint rückblickend: «Wir konnten beim Start nicht abschätzen, wie schnell sich Micro Leaves etabliert. Es ging bis jetzt eher etwas langsamer, als wir dachten. Von daher nahmen wir ein hohes Risiko auf uns, denn niemand sonst produziert in Europa so wie wir und solche Mengen.» Im Moment würden die Infrastruktur- und Personalkosten - sieben Personen arbeiten für den Micro Leaves-Bereich - die Erträge aber noch wegfressen, sodass er für sich kein Einkommen gutschreiben könne.

Israeli mischen mit

Das gilt für Micro Leaves, nicht aber für das derzeitige Hauptstandbein Gemüsebau mit 20 Mitarbeitern. Dort baut Eschbach als führender Betrieb im Kanton auf 15 Hektaren Freiland und in 1,4 Hektaren Gewächshäusern von Tomaten über Gurken bis zu Kabis ein Dutzend verschiedene Gemüse an. Reduziert hat er kürzlich bei den Salaten, weil sich das kaum noch rechnet. Gemüsebau und Micro Leaves laufen denn auch auf zwei verschiedenen geschäftlichen Schienen: der Gemüsebau über die Einzelirma Eschbach Gemüse, Micro Leaves über die Aktiengesellschaft 2BFresh Eschbach. An dieser sind Eschbach sowie eine israelische Firma mit je 40 Prozent beteiligt; die restlichen 20 Prozent hält ein israelisches Kibbuz.

Womit wir bei der Geschichte von Eschbachs neuem Geschäftszweig sind: Er lernte an besagter Gemüseschau in Berlin die Besitzer der israelischen Firma kennen, die in ihrer Heimat schon Erfahrung mit Micro Leaves hatten. Eschbach und die Israeli spannten zusammen und tüfteln auch noch heute gemeinsam an Weiterentwicklungen.

Das wirklich Innovative bei seiner Micro Leaves-Produktion sei der ganze Verarbeitungsprozess, sagt Eschbach, ohne aber näher darauf eingehen zu wollen. An diesen Teil der Investitionen steuerte der Kanton respektive der Ebenrain denn auch 30 000 Franken aus dem Programm Spezialkulturen als Starthilfe bei. Und was die Ängste vor Spionen und Nachahmer betrifft, relativiert Eschbach: «Wir sind der Konkurrenz um mindestens zwei Jahre voraus. Von daher haben wir nicht viel zu befürchten.»

«Wir geben jetzt voll Gas und hoffen, innerhalb eines halben Jahres die Micro Leaves-Produktion verdoppeln zu können.»

Andreas Eschbach Füllinsdörfler
Gemüsegärtner



Andreas Eschbach in seinem neusten Gewächshaus mit einem Kistchen voller Micro Leaves-Erbsen FOTOS KENNETH NARS



Diese Erbsen werden bald geerntet.



Die Samen werden maschinell gesetzt.

BAUERN-ZUKUNFT

Wenn Bauern ihre Zukunft planen, suchen sie nach erfolgversprechenden Nischen. Wo könnten diese liegen? Die bz stellt in einer vierteiligen Serie Beispiele vor. Bisher erschienen:

■ Interview mit Ebenrain-Chef Lukas Kilcher (18. Juli)

GEMÜSEBAU IM BASELBIET

Ein kleiner, aber wachsender Landwirtschaftszweig

Der Gemüsebau spielt in der Baselbieter Landwirtschaft eine untergeordnete, aber wachsende Rolle. Die Anbaufläche betrug gemäss Ebenrain im 2017 155 Hektaren und ist somit seit 2010 um rund 15 Prozent gestiegen. Wobei die Flächenangaben mit Vorbehalt zu lesen sind. Denn wenn ein Bauer während der Vegetationsperiode auf dem gleichen Landstück hintereinander verschiedene Kul-

turen anbaut, zum Beispiel zuerst Broccoli und dann Karotten, dann wird das entsprechende Landstück bei der Flächenerhebung zweimal eingerechnet. So gesehen wird im Kanton auf über 240 Hektaren Gemüse angebaut. Gesamtschweizerisch rangiert das Baselbiet damit auf dem 11. Rang. Die Gemüseregion par excellence ist in der Schweiz das Seeland in den Kantonen Bern und Freiburg, wo insgesamt auf 3500 Hekta-

ren Gemüse angebaut wird. Relativ stark angepflanzt werden bei uns Randen und Zwiebeln; auch Nischenprodukte wie Grünspargeln oder Kürbis sind im Vergleich zu andern Kantonen verbreitet. Als Newcomer-Gemüse bezeichnet Ebenrain-Leiter Lukas Kilcher Federkohl, Edamame - eine Bohnensorte - und Süsskartoffeln. Der wichtigste Faktor sind für Kilcher die Arbeitskräfte: «Gemüsebau verlangt viel Fachwissen, Geduld und Bereitschaft, sich

auf ständig wandelnde Bedürfnisse einzustellen.» Und Gemüsebau ist arbeits-, aber auch kapitalintensiv. Dies umso mehr, wenn er im Gewächshaus erfolgt, was vor allem bei Tomaten, Gurken, Peperoni und Auberginen der Fall ist. Von wachsender Bedeutung ist die Bewässerung. Kilcher: «Der Klimawandel bringt zunehmende Sommertrockenheit mit sich. Ohne intensive Bewässerung drohen Ertragsausfälle, wie der heurige Sommer zeigt.» (H)