

Porträt: Beim Andenbeeren-Mann. Daniel Köppel, Landwirkstatt.

Wir besuchen in Rheinau den langjährigen Rägeboge-Partner Daniel Köppel. Seine nach Demeter-Richtlinien geführte „Landwirkstatt“ macht sich stark für die Erhaltung altbewährter Gemüsesorten. Der 52jährige, der schon sein halbes Leben lang im Gemüse-„Metier“ tätig ist, bewirtschaftet mit fünf Mitarbeitenden vier Hektaren des hier steinigen Bodens. Im Winter kommen drei Anbautunnels dazu. Nüsseler, Winterportulak und Rucola werden im Tunnel gesetzt und mehrmals geschnitten. Im Freiland wird direkt gesät. Kultiviert wird Frisch- und Lagergemüse oder, wie Daniel Köppel präzisiert, „alles, was über dem Boden wächst“. Das unter dem Boden liegende wird von Gut Rheinau beigesteuert. Alles zusammen kommt dreimal wöchentlich frisch in den Rägeboge bio.markt. Die Betreiber, die zur Stiftung Fintan zählen, bebauen eine Gesamtfläche von 120 Hektaren. Es ist schweizweit die grösste. Der Anbau der einzelnen Sorten wandert mit der Fruchtfolge. Wenn Daniel Köppel wieder da ankommt, wo er vor etwas mehr als zwei Jahren mit der ersten Aussaat begonnen hat, werden elf Jahre ins Land gestrichen sein. Über 40 Kulturen wachsen auf Köppels Boden. Lückenlos nennt er den Namen einer Gemüseart zu jedem einzelnen Buchstaben des Alphabets. Von A wie Artischocke bis Z wie Zuckerhut.

Der sympathische Gemüsegärtner ist ein wacher Geist mit klaren Vorstellungen. Nach Jahren der geistigen und physischen Wanderschaft durch verschiedene Berufe und Länder ist er längst angekommen, wo er hinwollte. Er will bei der Verrichtung seiner Arbeit seine Hände gebrauchen und die Erde, die er bepflanzt und deren Früchte er erntet, spüren. Maschinen und Technisierung sind nicht seine Sache. Sorgen bereitet ihm die Globalisierung. Sollte die WTO den Grenzschutz aufheben befürchtet er, von der Preispolitik in die Knie gezwungen zu werden. Er könnte dann seinen bio-dynamischen Betrieb, der viel Handarbeit voraussetzt, nicht mehr getreu seinen Wertvorstellungen aufrecht erhalten. Der vierfache Vater ist kein Büromensch und, wie er selbst urteilt, „ein schlechter Verkäufer“. „Meine guten Produkte sprechen für sich“, ist er überzeugt und spricht davon, auch in Zukunft Neues auszuprobieren, Produkte und Anbaumethoden im Freien verbessern zu wollen. Seine Lieblingsgemüse sind Artischocke, Fenchel und Kürbis, die er in der Küche gerne und immer wieder auf neue Art verwendet. Nebst der harten Arbeit auf dem Feld mag er sein Saxophon und erholt sich beim Chorgesang.

Zum Schluss möchten wir noch verraten, was es mit der Andenbeere, deren Heimat Südamerika ist, im Zürcherischen Rheinau auf sich hat. Das Nachtschattengewächs, auch bekannt als Kapstachelbeere, Peruanische Blaskirsche, Lampionblume oder mit botanischem Name Physalis, passt hervorragend zum Klima und den warmen, dank der Steine stauarmen Böden. Anfangs Mai wird die mehrjährige, krautige Pflanze gesetzt und von Mitte September bis anfangs November abgeerntet. Die eisenhaltige, vitaminstrotzende und lagerfähige Beere schmeckt roh und lässt sich auch kochen. Und wie kommt ein aus St.Gallen ausgewanderter, heute in Rheinau Ansässiger zur Andenbeere? Ganz einfach, er hats in der Gärtner Fachzeitung gelesen und war spontan begeistert von der leuchtend Orangen im Laternenförmigen Blütenkelch.



Daniel Köppel, Gemüsegärtner mit 1000 Ideen.



Der Anbautunnel garantiert im Winter ein breites Gemüseangebot.



Annina, im 2. Lehrjahr in Ausbildung zur Gemüsegärtnerin.