

Pfaffnauer Bohnen fürs ganze Jahr

Auf ihrem Biohof trocknet die Familie Frühauf vier Tonnen Bohnen pro Jahr – und bietet eine Alternative zur importierten Massenware.

Claudia Walder

«Nein, auch bei uns gibt es nicht jeden Tag Bohnen auf den Tisch», sagt Marc Frühauf und lacht. «Wobei, unsere Tochter isst die Dörrbohnen manchmal wie Chips», fügt seine Frau Selina an. Die beiden haben vor drei Jahren den Biohof Grünboden in Pfaffnau von Marcs Eltern Urs und Christine übernommen – und mit dem Hof auch das Geschäft mit den Dörrbohnen. Die getrockneten Hülsenfrüchte haben in der Schweiz eine rund 200-jährige Tradition, die mit der Einführung der Gartenbohne aus Amerika beginnt. Bekannt sind sie unter anderem als typische Beilage für die Berner Platte. Obwohl sie sogar im «Kulinarischen Erbe der Schweiz» aufgeführt werden, kommt ein Grossteil der heute erhältlichen Ware aber aus dem günstigeren Ausland. Nicht alle, zum Glück: «Mein Vater hat vor nun rund 15 Jahren damit begonnen», erzählt Marc, der nebst Bauer auch Architekt ist und im Moment sein eigenes Fachwerkhaus baut. Dass der Vater beim Ernten und Trocknen der Bohnen mithilft, ist deshalb sehr willkommen. So ist es denn an diesem Augustabend Urs Frühauf, der auf dem Feld die grünen, langen Hülsenfrüchte erntet. Zusammen mit Thomas Achermann, einem jungen Landwirt aus Richenthal, der ebenfalls Bohnen anbaut und damit seinen Teil zur Dörrbohnenproduktion im Grünboden beiträgt.

Nach 72 Tagen können die Bohnen geerntet werden

Langsam tuckert der Traktor über das Feld. Thomas Achermann fährt im Schrittempo den niedrigen Reihen entlang, in denen die Bohnen wachsen, schaut, dass die Zacken, die die Pflanzen ins Gebläse auf dem Anhänger führen, immer nur eine Reihe greifen. Auf dem Anhänger neben der lauten, blauen Maschine steht Urs Frühauf und behält das Förderband im Blick, das die geernteten Bohnen vom Gebläse nach oben und in die bereit gestellte Harasse trägt. Immer wieder greift er in die sich aufhäufenden Bohnen, verteilt sie besser in der Harasse und wechselt diese, wenn sie voll ist. Manchmal zupft er ein paar Blätter aus der Ernte, wenn das Gebläse nicht alles erwischt und wieder zurück auf den Boden geblasen hat. «Genau 72 Tage wachsen die Bohnen auf dem Feld von der Aussaat bis zur Ernte», wird er später erklären. Der Zeitpunkt ist deshalb so wichtig, weil die Bohnen zart sein müssen und gross genug. Gleichzeitig aber dürfen die erbsenartigen Samen darin nicht zu gross sein. Weil sonst das Endprodukt nicht schön wird. «Wir kaufen doch alle auch mit den Augen ein», sagt er. Auch dass die Bohnen beim Trocknen schön grün bleiben, ist wichtig. Dafür kommt es auf



Marc und Selina Frühauf haben den Hof samt Dörrbohngeschäft übernommen.

Bilder: Claudia Walder

die richtige Verarbeitung an, und auf die richtige Sorte. Urs Frühauf verwendet eine alte Sorte, welche genau, das bleibt sein Geheimnis. «Am Anfang musste ich halt viel ausprobieren, da haben wir schon unseren Lehrblätzen bezahlt», erinnert er sich. Am Anfang, das war vor 15 Jahren, als er und seine Frau den Hof von Christines Eltern übernahmen und mitunter zusammen mit Geschwistern von Christine bewirtschafteten. Urs hat eigentlich Automechaniker gelernt, Christine war Lehrerin. Genauso wie heute Marc neben der Landwirtschaft Architektur betreibt. «Im Moment haben wir Marc verboten, neue Projekte anzunehmen, bis das eigene Haus fertig ist», wirft Selina fröhlich ein, die bis vor wenigen Wo-

chen in der Kinder- und Jugendpsychiatrie gearbeitet hat.

Alteisen für die Verarbeitung

Im Gegensatz zum Ernten beginnt das Trocknen bereits am Morgen: Auf dem Biohof Grünboden steht vor der Baustelle eine lange Maschine aus zwei sich drehenden Zylindern. Die Maschine stammt ursprünglich aus einer Schweizer Fabrik, kam dann in den süddeutschen Raum, zu einem Bauern, der sie nach einem Unfall selbst nicht mehr verwenden konnte. «Sie stand in einer Hecke und hat vor sich hin gerostet, als wir sie gefunden haben», erinnert sich Urs. Eingeführt hätten sie sie als Alteisen, so schlecht war der Zustand. Da

kam Urs' ursprüngliche Ausbildung gelegen. Heute drehen sich die Zylinder wieder reibungslos, schneiden den Bohnen die Spitzen ab, waschen und sortieren sie. Danach zieht Marc die Harassentürme in die «Manufaktur», einen küchenartigen Raum, in dem die Bohnen weiterverarbeitet werden: In 10-Kilogramm-Chargen werden sie zuerst rund drei Minuten in siedendem Wasser blanchiert. Urs Frühauf steht mit einer grünen Plastischürze ausgestattet hinter dem grossen Kocher, hebt das Sieb mit den Bohnen mittels einem kleinen Kran aus dem dampfenden Topf, spült sie kurz ab und lässt sie dann in ein kaltes Wasserbad sinken. Marc trägt derweil weitere Harassen mit Bohnen herein oder stellt diejenigen

Sommerserie Luzerner Spezialitäten

Einheimische Produkte sind nicht erst seit der Corona-Krise gefragt. In einer Sommerserie stellen wir Spezialitäten und Raritäten aus Luzerner Gemeinden sowie die Menschen, die sie herstellen, in den Fokus. Wir starteten mit dem Beitrag über Dagmersellerli, darauf folgten Yak-Biospezialitäten aus Altbüron, wilde Apfelsorten aus Altshofen, Karpfen aus St. Urban und Bier aus Dagmersellen. Haben Sie Feedback oder Anregungen zur Sommerserie? Schreiben Sie uns an luzern@ztmedien.ch

mit den bereits gekochten Bohnen zum Abtropfen auf den gekachelten Küchenboden. «Wir verarbeiten etwa vier Tonnen Bohnen pro Jahr, das gibt dann nach dem Trocknen rund 400 Kilo Dörrbohnen», sagt er und erzählt, dass er und Selina auch andere Trockenprodukte wie Aroniabeeren oder Apfelingli herstellen. «Wir probieren auch immer wieder Neues aus und haben für die Zukunft bereits weitere Ideen», sagt das junge Paar.

Bohnen werden bei 35 Grad Celsius getrocknet

Getrocknet werden die Bohnen bei 35 Grad Celsius in einem Trockner, der als unscheinbare Metallkiste in der Ecke steht. Ganz so einfach, wie er aussieht, ist die Sache aber nicht: damit die Bohnen nicht zu gären anfangen, muss die Luft im Trockner ständig umgewälzt werden, so dass dem Gemüse die Feuchtigkeit entzogen wird und die Bohnen schonend getrocknet werden. Nur so behalten sie die Farbe, werden nicht zu blass oder zu braun. «Wenn man bräunliche Dörrbohnen sieht, dann weiss man, da wurde vermutlich mit zu viel Hitze gearbeitet», erklärt Urs. Zwischenzeitlich steht auch Marc wieder hinter dem Kochtopf, lässt sich von Urs helfen, wenn er den Kran am heissen Sieb einhakt. «Auf dem Foto musst schliesslich auch mal du drauf sein, das ist ja jetzt euer Hof!», insistiert der Vater und überlässt es dem Sohn und der Schwiegertochter, das Päckchen mit dem fertigen Produkt zu präsentieren. Wobei, wer es in die Kamera hält, ist letzten Endes unwichtig; denn an der Arbeit, am Säen und Pflegen, am Ernten und Trocknen sind alle beteiligt. Und der Stolz auf die eigenen Produkte, die Sorgfalt und Leidenschaft, die da hineinfliesst, die Freude, mit dem eigenen Land zu arbeiten, auch die scheint ihnen allen gemeinsam zu sein.

Die Dörrbohnen und weitere Produkte findet man zum Beispiel online auf: www.gruenboden.ch



Die Bohnen wachsen an niedrigen Pflanzenreihen auf dem Feld.



Die Bohnen werden geerntet und landen auf dem Förderband.



Im sich drehenden Zylinder werden die gerüsteten Bohnen sortiert.



Urs Frühauf schüttet die Bohnen nach dem Kochen ins kalte Wasserbad.



Das sind die fertig getrockneten Bohnen. Jetzt folgt nur noch das Abpacken.