

# Grosse Ehre für die «clevereren Gärtner»

**ERMENSEE** Franz und Olga Felix stellen ihre landwirtschaftlichen Erzeugnisse ohne chemische Mittel her. Für ihre ungewohnte Arbeitsweise wurden sie nun belohnt. Bio Suisse hat drei ihrer Produkte prämiert.

von Jonas Hess

Olga und Franz Felix setzen seit fünf Jahren auf eine besondere Landwirtschaft. Sie kommt ohne synthetische Mittel aus und setzt auf das Konzept der Permakultur. Auch Kupfer oder Schwefel, das im Biolandbau verwendet wird, kommt auf dem Hof von Franz und Olga Felix nicht zum Einsatz. Der Anbau von alten Lebensmittelsorten wird zudem grossgeschrieben. Ihre Methoden basieren auf dem russischen Buch «Clever gärtnern – leicht gemacht», das die beiden vor drei Jahren übersetzten (der «Seetaler Bote» berichtete).

Mit ihrer Strategie hat das Paar nun einen durchschlagenden Erfolg erzielt. Bio Suisse hat drei Produkte vom Egghof, Aesch, mit der «Bio Gourmet Knospe» ausgezeichnet. Der Einkornrisotto sowie die Spezialflocken für Müesli wurden von der Jury als «besonders geschmackvolle Produkte» ausgezeichnet. Ihre Pasta erhielt sogar einen Spezialpreis und wurde mit der Maximalnote 6 ausgezeichnet. «Wir sind total überwältigt und erfreut, dass gleich alle drei Produkte eine Auszeichnung erhalten haben», sagt Olga Felix. Dies sei eine grosse Bestätigung für ihre Arbeit. «Es zeigt, dass unsere Anbaumethoden nicht nur für gesunde Lebensmittel sorgen, sondern auch im Geschmack überzeugen.» Dass daneben vor allem erfahrene Betriebe ausgezeichnet wurden, welche schon lange Pasta und Risotto herstellen, ist für die



Olga und Franz Felix mit Sohn Nils freuen sich über die gute Bewertung ihrer Produkte. Fotos jh



Müesliflocken und Risotto aus Einkorn wurden mit der Note 5 ausgezeichnet. Die Pasta (noch in Produktion) gar mit einer 6.

Familie eine besondere Genugtuung. «Wir hätten nicht gedacht, dass wir mit so erfahrenen Herstellern überhaupt mithalten können», sagt Franz Felix.

## Produkte aus alter Getreidesorte

Insgesamt bewerteten die Experten unter der Leitung von Sensoriker Patrick Zbinden 163 Produkte. Gemäss Bio Suisse testet die Fachjury nach den Kriterien «Aussehen», «Geruch und Aroma», «Geschmack», «Textur», «Harmonie» und «Abgang». Die besten Produkte aus dieser Bewertung wurden in einer zweiten Runde von renommierten Schweizer Köchinnen und Köchen erneut beurteilt und bei überragender Qualität mit einer Sonderauszeichnung prämiert.

Bei den drei Produkten der Familie Felix war besonders der intensive Geschmack ausschlaggebendes Kriterium, erzählt Franz Felix. Dies hat einen Grund. Die Erzeugnisse wurden aus Einkorn hergestellt. Dies ist eine uralte Getreidesorte, welche als Vorläufer des auch schon alten Urdinkels gilt. Gemäss Olga Felix gehört ihr Betrieb zu den wenigen in der Schweiz, welcher das Getreide anbaut. «Den nussigen Geschmack kennen die meisten Leute gar nicht. Es ist etwas Neues. Deshalb kam es auch bei der Jury so gut an», ist die 41-Jährige überzeugt. Einkorn werde nicht gezüchtet und eigne sich auch nicht für Brot. Sie habe deshalb einfach ausprobiert, was man daraus herstellen kann. Besonders die Verarbeitung des Urgetreides habe mehrere Anläufe benötigt. «Wir mussten etwas suchen, bis wir eine Mühle gefunden haben, welche aus dem Einkorn Risotto herstellen konnte», sagt Franz Felix. Das Mehl, welches beim Schleifen der Körner anfiel, nutzten sie nachher für die Herstellung der Teigwaren. «Dass wir damit später den Sonderpreis ergatterten, ist natürlich besonders toll», so Franz Felix.