

EINE ZWEITE CHANCE FÜR KRUMME BOHNEN

*Zu kurz oder zu krumm – und doch von bester Genussqualität.
Bohnen, die nicht in den Frischverkauf gehen, sind für die Biogasanlage zu schade.
Stattdessen werden sie zu Dörrbohnen veredelt.*

Text und Bilder: Martina Peyer



Der Längenkalibrierer stellt die Weichen: ab in den Frischkonsum oder in die Dörranlage.

«Die Bohne ist die reinste Diva: Sie will dann geerntet werden, wenn es ihr gerade passt. Meist gibt sie uns ein Erntefenster von knapp drei Tagen», erzählt Claudio Bertocco. Der Feldbesichtiger der LANDI Seeland steht an

einem trüben Herbstmorgen in einem der vielen Bohnenfelder mitten im grössten Gemüsegarten der Schweiz. Die Moor- und Mineralböden im Drei-Seen-Land bieten beste Voraussetzung für verschiedene Kulturen. Claudio

Bertocco begutachtet den Zustand und die Farbe des gesamten Feldes, nimmt das Blütenstadium unter die Lupe und prüft, ob die einzelnen Pflanzen Krankheiten, Schädlinge oder Tierfrass aufweisen. «Diese Bohnen benö-

tigen noch 16 Tage», ist er sich sicher. Rund 40 lokale Produzentinnen und Produzenten liefern von Ende Juni bis Mitte Oktober ihre Bohnen für den Frischkonsum in die Bohnenzentrale Seeland in Kerzers (FR). Es sind grüne Buschbohnen, die sich mit der Maschine ernten lassen. Von der Bohnenzentrale

«Eine echte

Win-win-Situation:

Wir vermeiden Food Waste,

Solomania erhält

garantierte Rohmengen.»

Patrik Gerber

trale aus gelangen die Frischbohnen über Vermarkter aus dem Seeland, darunter Inoverde, zu den Grossverteilern und Detaillisten.

Während Claudio Bertocco die Feldbesichtigungen abschliesst, fährt Raphael Stauffer mit dem Vollernter über erntebereite Felder nebenan. Seit drei Uhr morgens sitzt der Mitarbeiter des lokalen Lohnunternehmens hinter dem Steuer. Nach knapp acht Stunden hat er tonnenweise frische Bohnen geerntet. Danach fahren die Produzentinnen und Produzenten ihre frische Ernte in die Bohnenzentrale. «Alle unsere Produzentinnen und Produzenten befinden sich im Umkreis von zehn Kilometern. So können wir die Bohnen sofort in die Aufbereitung geben», sagt Claudio Bertocco.



Je nach Wetter und Temperatur sind die Buschbohnen nach 55 bis 75 Tagen reif.

Echte Win-win-Situation

Frisch von der Ernte wandern die Bohnen durch Trommeln und Reinigungsbäder, wo Steine, grösster Schmutz, Blätter und Ranken entfernt werden. Danach geht ihre Reise weiter in die Produktionshalle, wo der Längenkalibrator auf sie wartet. Dieser sortiert die Bohnen aus, die für den Frischkonsum zu kurz oder zu krumm sind. Vier Saisonmitarbeiterinnen sortieren danach in aufwendiger Handarbeit nach. In den Abgang kommen auch Bohnen mit Schönheitsmakel. «Was nicht passt, transportieren wir in der Früh des Folgetags in die Dörranlage im solothur-

nischen Welschenrohr», erzählt Patrik Gerber, Leiter Produktehandel der LANDI Seeland. Vor neun Jahren hat er Marc Pergher, Gründer und Inhaber der Dörrmanufaktur Solomania, kennengelernt. Pergher setzt mit seinem zehnköpfigen Team, zu dem in der Bohnensaison bis zu zehn Saisoniers hinzukommen, auf die Produktion von Dörrbohnen. Dazu hat er vor zehn Jahren mit einem Geschäftspartner eine ehemalige Pastamanufaktur gekauft. Gerber und Pergher verarbeiten den Bohnenabgang in hochwertige Lebensmittel, anstatt sie in der Biogasanlage zu entsorgen. «Es ist eine echte Win-

win-Situation: Wir können Food Waste vermeiden und damit auch zur fenaco Nachhaltigkeitsstrategie bei-

«Wir bewahren
ein Stück Schweizer
Esskultur.»

Marc Pergher

tragen. Und Solomania hat garantierte Rohmengen für ihre Dörrbohnen», sagt Patrik Gerber. So hat die Bohnenzentrale Seeland im Jahr 2025 276,71 Tonnen Bohnenabgänge der Nahrungsmittelkette zugeführt.

Dörren mit Fingerspitzengefühl

Am nächsten Morgen um 6.20 Uhr fährt der Kühllastwagen mit PVC-Boxen voller Bohnenabgang bei Solomania vor. Die Manufaktur ist die ein-

zige in der Schweiz, die grosse Mengen Dörrbohnen verarbeitet. Über 20 Maschinen rattern: In den ersten Trommeln werden Ranken und Spitzen entfernt. Danach kommen die Bohnen



Aus 10 Tonnen Bohnenabgang entsteht 1 Tonne Dörrbohnen.



Nur aus guter Rohware entstehen zarte Dörrbohnen mit rauchigem Aroma. Als Frischbohne aussortiert, als feinste Dörrbohne verpackt und genossen.

durch die Ultraschallwaschanlage für die Endreinigung. Anschliessend werden sie bei 95 Grad Celsius blanchiert, mit kaltem Wasser abgekühlt und oberflächlich getrocknet.

Jetzt folgt der eigentliche Dörrprozess: Die Bohnen werden in die Trocknungskörbe der 14 Trockenanlagen verteilt, wo sie während 24 Stunden trocknen. «Bei wie viel Grad wir unsere Dörrbohnen trocknen, bleibt unser Geheimnis», meint Marc Pergher verschmitzt. «Wir haben uns eines der kniffligsten Ge-



Nach der genauen Schlusskontrolle sind die Dörrbohnen parat fürs Abfüllen durch die Mehrkopfwage in 100-Gramm-Beutel, per Hand in 1- und 2-Kilo-Säcke.

müse fürs Dörren ausgesucht. Die Bohne darf nicht zu unreif und nicht zu reif sein. Und trocknet man sie bei mehr als 55 Grad Celsius, scheiden sie Eiweiss aus und werden schleimig», erklärt der Solomania-Geschäftsleiter. Bis zu zwölf Tonnen Bohnen vermögen die Maschinen in den Produktionshallen von Solomania pro Tag zu verarbeiten. Nach dem Trocknungsprozess mit Feuchtigkeitsverlust von neunzig Prozent entstehen so bis zu 1200 Kilogramm Dörrbohnen pro Tag.

Tradition mit Zukunft

Die Endkontrolle bleibt Handarbeit: Vier Mitarbeiterinnen prüfen Farbe, Konsistenz und Restfeuchtigkeit. Anschliessend wird verpackt – maschinell in 100-Gramm-Beutel, per Hand in 1- und 2-Kilo-Säcke. Jetzt fehlt nur noch die Etikette auf den 100-Gramm-Packungen für die lokalen LANDI Läden – wieder in Handarbeit angebracht. Via Lebensmittellieferanten und -händler wie frigemo finden die Dörrbohnen schweizweit in die Regale vieler weiterer

Läden von LANDI und Volg und werden auch in anderen Verkaufskanälen geführt. Perger ist stolz auf seine Aufgabe: «Wir bewahren ein Stück Schweizer Esskultur und verhindern Food Waste. Dass wir damit heute schweizweit Grosisten und Detailhändler beliefern, erfüllt uns mit Stolz.» So wird aus krummen, zu kurzen oder gebrochenen Bohnen ein hochwertiges Lebensmittel, das uns besonders an kalten Wintertagen zusammen mit einer Rösti oder Speck erfreut. ■