

Reis an der Reuss

Claudia und Michael Rüttimann Stohler bauen im Aargau seit Kurzem Risottoreis an. Dass zu ihren Abnehmern unter anderem der Zürcher Spitzenkoch Fabian Fuchs gehört, ist ein Glücksfall – für beide Seiten.

Text: Dominik Flammer | Fotos: Jürg Waldmeier

⌘ Aare, Reuss und Limmat ermöglichen, was vor zehn Jahren noch undenkbar war. Auf temporär gefluteten Flächen bauen bereits sechs Aargauer Betriebe Reis an. Einer davon gehört Claudia und Michael Rüttimann Stohler in Jonen. Für Fabian Fuchs ein Grund, die beiden zu besuchen. Denn der Zürcher Spitzenkoch arbeitet in der Neuen Taverne fast ausschliesslich mit regionalen Produkten.

Mitten im Reisfeld steht ein Reiher, eine Stockentenmutter flüchtet vom Rand des Feldes hinein ins Dickicht, ihre Jungen paddeln eifrig hinterher. Zwischen den Ähren schwirren unzählige Libellenarten, Frösche quaken. Neben dem Feld steht stramm und hoch der Mais, den die Rüttimanns als Futter für ihre Milchkühe anbauen. Dass sie sich parallel dazu auf den Reis eingelassen haben, ist reiner Zufall. Michael Rüttimann hörte über verschiedene Kanäle davon. Doch erst die Euphorie seiner Frau und seines Umfelds überzeugten ihn schliesslich restlos von dem Projekt. Und natürlich die unmittelbare Nähe der eigenen Felder zur Reuss. Denn schliesslich muss die 75 Aaren grosse Fläche wöchentlich mit 200 Kubikmetern Wasser geflutet werden, damit die Reispflänzchen rund um die Uhr im Nassen stehen. Ins Feld gepumpt wird es aus der Reuss. Das hat im Gegensatz zum Trockenanbau zwei wesentliche Vorteile:

Einerseits werden durch den permanenten Wasserstand beinahe sämtliche Unkräuter unterdrückt, andererseits dient das Wasser als Energiespender, sodass die Reispflanzen insbesondere in kühleren Nächten milde Bedingungen vorfinden.

Entstanden ist ein kleines ökologisches Paradies. Der Anbau der Reissorte Loto, bekannt auch von den Feldern im Tessin, erfolgt ohne Düngung und kommt ohne Pflanzenschutzmittel aus. Dem Projekt, das 2017 von Agroscope lanciert wurde, haben sich schweizweit inzwischen 13 Betriebe angeschlossen. Aus ökologischer Sicht ist es bereits ein Erfolg: Innert kurzer Zeit haben sich auf den neuen Reisfeldern stark gefährdete Tier- und Pflanzenarten angesiedelt. Das Feld ist auch ein schöner Beweis dafür, dass es alternative Produktionsmöglichkeiten auf Feuchtackerflächen gibt.

Leicht war der Start auf dem Hof in Jonen nicht, die erste Ernte 2021 brachte gerade mal 800 Kilogramm Reis. «Diese Menge war jedoch verkauft, bevor wir sie geerntet hatten», sagt Michael Rüttimann schmunzelnd. Von den drei bis vier Tonnen, die er für dieses Jahr erwartet, ist die Hälfte bereits wieder reserviert. «Wir haben eine Reservationsplattform für unsere Kundschaft eingerichtet, und die Liste wird von Tag zu Tag länger.»



Dessertkreation von Fabian Fuchs: Cassis-Milchreis