

15.02.2020

NISCHENPRODUKTION: Landwirte aus dem Kanton Freiburg bauen Hartweizen an, ein Koch verarbeitet ihn zu Teigwaren

Mit Pasta von Direktzahlungen wegkommen

Lionel Avanthay lebte vier Jahre im Kloster. Dort entschied er, umweltfreundliche Teigwaren herzustellen, für deren Rohstoffe er faire Preise zahlt. Damit will er langfristig die Landwirtschaft und die Welt verändern.

JULIA SPAHR

Von Weitem ist sie kaum sichtbar. Um die Abbaye d'Hauterive in Posieux FR zu erreichen, muss man einen kleinen Abhang runtersteigen. Über eine gepflegte Wiese gelangt man zum stattlichen Klostergebäude, das zum Orden der Zisterzienser-Mönche gehört. Tritt man durch den Torbogen der gotischen Kirche, geht es durch enge Gänge, die einen Blick auf den Kreuzgang zulassen, wo sich noch heute die rund 20 Mönche, die in der Abtei leben, bewegen.

Der Duft von Teigwaren

Plötzlich biegt man um eine Ecke und es riecht nach frischen Teigwaren. In einem schlichten Herstellungsraum stapeln sich Kisten voller Fusilli, Fettuccine, Casarecce und Hörndli. Alle entweder aus Schweizer Dinkel-, Weizen- oder Hartweizenmehl, wie später zu erfahren ist. Davor steht Lionel Avanthay. Der 35-Jährige trägt ein weisses Kochhemd und einen Bart. «Hätte ich gewusst, dass Sie mich fotografieren, wäre ich mich noch rasieren gegangen», sagt er und lacht. Sogleich kommt er aber zum eigentlichen Thema: der Pastaherstellung. Er deutet auf dem Fussboden, wo noch etwas



Landwirt Frédéric Zosso und Teigwaren-Produzent Lionel Avanthay. (Bilder: Julia Spahr)

Teig klebt. «Hier habe ich versucht, Pasta ohne Gluten herzustellen. Aber wie Sie sehen, hat es nicht funktioniert.»

Vom Kloster inspiriert

Das Interesse an der Produktherstellung treibt Avanthay schon lange um. Ebenso wie die Nähe zu Klöstern. Der junge Mann aus dem Wallis ist gelernter Koch. Nach seiner Ausbildung hat er aber vier Jahre lang im Kloster für den Franziskaner-Orden gelebt. Dort habe er gelernt, welche Bedeutung solche Orden für den Anbau von Kulturen oder für die Herstel-

lung von Lebensmittel hatten. Ihm fiel auf, dass noch heute oft viel Land und viele Räumlichkeiten zu den Klöstern gehörten. «Ich bin also von Ort zu Ort gezogen und habe die Leute dort aufgefordert, irgendein lokales, gesundes Produkt herzustellen, bei dem die Produzenten der Rohstoffe anständig entlohnt werden.» So kam er einmal zu einer italienischen Gemeinschaft. «Ihr seid Italiener, stellt doch Teigwaren her», habe er gesagt. Und die Leute hätten geantwortet: «Das ist eine hervorragende Idee. Wir mieten dir eine Küche und du fängst



In der Abbaye d'Hauterive ist der Produktionsraum für Avanthays Teigwaren.



Dinkel-Fusilli aus der Schweiz.

an.» Da habe es bei ihm Klick gemacht. «Ich konnte nicht allein meine Vision theoretisch aufdrängen. Ich musste selbst etwas in Angriff nehmen.» So begann er 2016 Teigwaren zu produzieren. In einem Raum der Abbaye d'Hauterive und unter dem Namen «Laudato si'». Heute produziert er in seinem Raum 500 kg Teigwaren pro Monat. Die kann er ohne Probleme absetzen. Kapazität hätte er für eine Tonne pro Monat. Dafür hat er aber noch nicht genug Abnehmer. Er produziert genau nach den Kriterien, die ihm vorschwebten. «Ich versu-



Pâtes de Fribourg mit Dinkelmehl und Kameliensamen.

che ein gesundes Produkt herzustellen, das der Natur nicht schadet. Dafür beziehe ich Rohstoffe aus der Region.» Eier und Mehl kommen von den Bauern im Kanton Freiburg. Selbst Hartweizen kann er von ihnen beziehen. Etwa vom Biobauer Frédéric Zosso aus Cournillens FR, der auf seinem 90-Hektaren-Betrieb mit Milchwirtschaft und Legehennen auch Bio-Ackerbau betreibt. Und er setzt gern auf Nischenprodukte. Deshalb hat er mit Hartweizen angefangen. Einen Teil davon kann er Avanthay für 3.50 Fr. pro Kilo verkaufen und den

Weichweizen für 3.30 Fr. Er erhält also tatsächlich einen sehr fairen Preis (laut Wirzkalenderlag der Richtpreis für Bioweizen 2019 bei rund 1 Fr.).

Die Welt verändern

«Ich möchte mit meinem Engagement die Welt verändern», sagt Avanthay. Und das meint er ernst. «Wenn ich hier in der Region viel Gutes ausrichten kann, habe ich doch schon etwas bewirkt. Und viel mehr als lokal handeln kann ich ja nicht.» Er spricht sich dafür aus, dass man den Produzenten einen gerechten Preis für die Lebensmittel zahlen soll. Das komme letztlich auch dem Konsumenten zu Gute. «Wenn die Bauern nämlich von den Preisen für ihre Produkte leben können, brauchen sie keine Direktzahlungen mehr und die Bevölkerung zahlt weniger Steuern», so Avanthay. Zudem sei er glücklich, mit Landwirten zu zusammenarbeiten. «Die Beschäftigung mit dem Land und der Erde ist eine sehr besondere. Man ist der Natur ausgeliefert und kann nur bis zu einem gewissen Grad planen. Das macht einem demütig», sagt er. Und da pflichtet ihm auch Zosso bei, der letztes Jahr wegen eines Pilzes fast drei Viertel seines Hartweizens verloren hat. Trotzdem will er die Kultur weiter anbauen und mit Avanthay Gutes für die Region tun. Worauf Avanthay selbst nicht explizit hinwies, was sich aber im Nachhinein deutlich zeigte: Seine Teigwaren sind nicht nur fair. Sie schmecken auch sehr gut.