

Merenschwand

Produktion von Ziermais ist ein Erfolg

Der Freiämter Bauernsohn Philipp Käppeli ist heute Marktleader in Sachen Ziermais. Eine Erfolgsgeschichte.

Ziermais gehört, fast wie Rosen oder Tulpen, seit Jahren zum saisonalen Angebot aller Blumenläden. Seit 1997 kommt er nicht mehr wie früher aus Holland oder Dänemark. Dem Freiämter Philipp Käppeli ist es mit Innovationskraft und hoher Qualität gelungen, den Nordländern den Rang abzulaufen, indem er eine Trocknungsanlage für Ziermais entwickelte. Er ist der grösste Ziermaisvermarkter Europas. Rund 15 Prozent des Umsatzes erreicht er seit einem Jahr mit Exporten.

Saisonale Arbeitsplätze

Von Juli bis Oktober sind fünf bis sieben Leute mit schälen, trocken und verpacken des Maises beschäftigt. Sie arbeiten in einem Lagerhaus, das Käppeli für die Sommermonate mieten kann. Der Mais, den er zu einem kleineren Teil selber produziert und zum Grossteil importiert, geht ausschliesslich an Grossisten und Blumenmärkte. Käppeli-Ziermais finden die Kunden nicht nur in Blumen- und Dekorläden, sondern auch beim Grossverteiler Coop.

Käppeli hat so etwas wie eine Tellerwäscherkarriere gemacht. Sein Vater war Bauer mit einer Schweinezucht. Er zog Futter für seine Tiere und Gemüse für die Industrie. Sohn Philipp Käppeli machte die landwirtschaftliche Schule, eine KV-Ausbildung, die Landwirte-Meisterprüfung und eine Managementausbildung. Und er machte Sprachaufenthalte. „Leider nur in Frankreich und in England“, bedauert er, denn jetzt fehlt ihm das Spanisch, da er den grössten Teil seines Ziermais aus Peru und Argentinien importiert. „Das werde ich aber bei Gelegenheit lernen“, sagt der ehrgeizige 34-jährige.

Keine Dumpingpreise

1997 begann er zusammen mit seinem ehemaligen Lehrmeister, dem Murianer Bauern Lukas Frey, Schnittblumen anzubieten.



Ihre Felder stehen heute überall an den Strassen zwischen Eschenbach und Lenzburg. Gemeinsam tüftelten sie auch an einer Trocknungsanlage für Ziermais. Dies gelang ihnen. Dank dieser Innovation konnte Käppeli, der sich mit seiner Firma Agrocult AG inzwischen selbständig gemacht hatte, die Qualität des Ziermais so verbessern, dass er zum Marktleader wurde.

2003 übernahm er vom Vater als Einzelfirma auch die Schweinezucht. Er erweiterte sie von 50 auf 140 Muttertiere. Jährlich verkauft er bis zu 3000 25-Kilo-Ferkel in die Mastbetriebe. Das Futter produziert er auf 25 Hektaren selbst, und auch die Gülle kann er zum Beispiel für den Maisanbau verwerten.

Die Agrocult AG produziert Schnittblumen, Zierkürbisse, die Käppeli von einem andern Bauern ziehen lässt, und Ziermais.

Käppeli verkauft diese Produkte nur an Grossisten. „Ich will keine Dumpingpreise und keine Massenproduktion. Wir haben Erfolg, weil wir ein Nischenprodukt anbieten“. Der Ziermais macht rund 20 Prozent des Umsatzes des Agrocult AG aus. „Es wäre nicht gut, wenn wir nur von einem Produkt abhängig wären“, sagt Käppeli.

Bianca Theus

Der Indianermais kommt übers Meer

Sie heissen Erdbeermis, Babyfinger, Harlekin oder gelbe Beere. Die meisten Ziermaissorten sind ursprüngliche, so genannte Indianermaissorten.

Der Merenschwander Philipp Käppeli, der grösste Produzent von Ziermais nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Europa, importiert sie ausser der Sorte gelbe Beere, die er selber anbaut, allesamt aus Peru und Argentinien. In grossen Containern werden sie übers Meer transportiert.

Käppeli hat eine neue Methode entwickelt, sie gut zu trocknen. Mit der hohen Qualität gelang es ihm, zum Marktleader in Sachen Ziermais zu werden. *bts*