

Mit bio.inspecta auf dem Fürstenhof in Hellikon

Das Label «Jurapark Aargau – regio.garantie» steht für Erzeugnisse, bei denen die Hauptzutat zu 100 Prozent und das gesamte Produkt zu mindestens 80 Prozent aus dem Gebiet des Jurapark Aargau stammen. Darüber hinaus wird sichergestellt, dass die Wertschöpfung zu mindestens zwei Dritteln in der Region stattfindet. Die Kriterien werden von bio.inspecta überprüft. Patrick Spinelli, Projektleiter Regionalprodukte beim Jurapark Aargau, war beim Kontrollbesuch bei Familie Meier dabei. Patrick Spinelli

Der Fürstenhof, betrieben von Christine und Martin Meier, lässt diesen Sommer als erster Betrieb Non-Food-Artikel Jurapark-zertifizieren. Diese Premiere nutze ich und begleite bio.inspecta bei der Erstkontrolle in Hellikon. Zu den aktuell 330 Jurapark-zertifizierten Food-Produkten gesellen sich neu neben Süssmost von den hofeigenen Hochstammbäumen auch Produkte aus Alpakawolle – wie Sitzkissen, Mützen, Stirnbänder und Einlegesohlen für Schuhe.

Auf dem Fürstenhof werde ich von Ueli Müller und den Hofbetreibern erwartet. Müller führt seitens bio.inspecta die Kontrollen für das Label «Jurapark Aargau – regio.garantie» im Bereich Landwirtschaft durch. Nach einer kurzen Vorstellungsrunde erklärt er den Ablauf der Kontrolle. Zuerst steht ein Betriebsrundgang an, anschliessend wird das Lager angeschaut sowie die Warenflussrechnung kontrolliert, und zum Schluss werden alle Formulare durchgegangen und unterzeichnet.

Auf der Weide bei den Alpakas stellt der Inspektor Fragen zu Futter, Haltung, Schur wie auch zum Prozess der Wollverarbeitung. Danach führt der Rundgang in den kleinen Hofladen der Meiers. Hier nimmt Ueli Müller die Kennzeichnung der einzelnen

Produkte genauer unter die Lupe und kontrolliert die Verwendung des Labels. Zudem prüft er die Auflage von Jurapark-Infomaterial.

Bei der anschliessenden Besichtigung im Lager steht der Warenfluss im Fokus. Einerseits werden die Inhaltsstoffe kontrolliert, andererseits rechnet Ueli Müller aufgrund der Rohmaterialien die ungefähre Menge an verarbeiteten Produkten aus. So könnte ein möglicher Betrug aufgedeckt werden. Werden mehr Produkte hergestellt, als das Rohmaterial hergibt, so führt dies zu Sanktionen. Für die zusätzlich verwendeten Rohstoffe müssen im Vorfeld Herkunftsbescheinigungen eingeholt werden, welche die Regionalität beweisen. Zusätzlich müssen alle Quittungen und Lieferscheine für spätere Kontrollen aufbewahrt werden.

Dasselbe Prozedere wird beim Süssmost wiederholt. Hier geht Ueli Müller vom ungefähren Ernteertrag eines Baumes aus. Eine Herausforderung auf dem Fürstenhof ist, dass ein Grossteil der Bäume auf Basler statt auf Jurapark-Boden steht und so bei der Verarbeitung der Äpfel zwei Chargen gemacht werden müssen. Müller erklärt, dass bei diesen beiden Produkttypen die Warenflussrechnung relativ einfach sei. Zusammengesetzte



Ueli Müller von bio.inspecta mit Martin und Christine Meier in ihrem Hofladen

© Jurapark Aargau

Ablauf Jurapark-Zertifizierung

1. Kontaktaufnahme mit dem Jurapark Aargau
2. Betriebsbesichtigung durch den Jurapark Aargau
3. Anmeldung der Produkte mit Eingabe der benötigten Dokumente
4. Prüfung der Unterlagen durch den Jurapark Aargau
5. Unterzeichnung der Unterlagen durch «Das Beste der Region», Jurapark Aargau und bio.inspecta
6. Audit durch bio.inspecta
7. Zertifizierung mit Gütesiegel
8. Rezertifizierung nach zwei oder vier Jahren

Produkte wie zum Beispiel Konfitüren, Würste oder Backwaren seien komplizierter zu kontrollieren. Bei einem Betrugsverdacht werden Proben genommen und im Labor untersucht. «Mein Job ist es, zu kontrollieren, ob das drin ist, was drauf steht», sagt er schmunzelnd. Für die Rezertifizierung in zwei Jahren gibt Ueli Müller Christine Meier bereits Tipps, wie sie die Materialien und Produkte kennzeichnen und aufbewahren soll, damit auf einen Blick sichtbar wird, was für die Kontrolle relevant ist und was nicht.

Zum Schluss werden der Leitfaden des Netzwerks Schweizer Pärke durchgegangen und die Formulare auf ihre Vollständigkeit und Richtigkeit hin kontrolliert. Mit dabei ist auch ein Dokument zur Berechnung der Wertschöpfung. Diese muss gemäss Richtlinien von «regio.garantie» zu zwei Dritteln im Jurapark Aargau stattfinden. Die Alpakaprodukte werden zu 100 Prozent, von der Schur bis zum Endprodukt, auf dem Fürstenhof hergestellt. Beim Süssmost muss Ueli Müller genauer hinschauen, denn die Verarbeitung der Äpfel findet nicht auf dem Hof statt – aber ebenfalls in der Jurapark-Gemeinde Hellikon. Daher ist auch hier die Wertschöpfung zu 100 Prozent im Park nachgewiesen. Falls Müller auf dem Rundgang Mängel feststellt, hält er diese fest und leitet sie weiter. Auf dem Fürstenhof aber hat er nichts zu beanstanden.

Nach rund einer Stunde ist die Erstkontrolle vorbei. Mit der Unterschrift aller beteiligten Parteien versehen, werden die Unterlagen nun ins Büro geschickt, und von einer weiteren Person geprüft. Dann sind die Produkte offiziell mit dem Label «Jurapark Aargau – regio.garantie» ausgezeichnet.

Von A wie Alpaka bis Z wie Zipfelmütze

Alle Prozesse der Wollverarbeitung von der Schur bis zum fertigen Produkt werden auf dem Fürstenhof von Hand durchgeführt. Ein Fachmann vom Alpakahof Bern schärft die Alpakas jeden Frühling. Die gewonnene Wolle wird gesäubert und gekardet. Die sortierte Wolle kann dann auf dem Spinnrad gesponnen werden. Dabei weden die Fasern miteinander verdreht und verzwirrt und ergeben so einen stabilen Wollfaden. Das gesponnene Garn wird im lauwarmen Bad gewaschen. Christine Meier strickt und häkelt aus den Garnfäden Wollprodukte wie Mützen und Handschuhe. Sitzkissen werden anschliessend noch verfilzt. Diese Produkte sind seit Sommer 2022 Jurapark-zertifiziert. Mit den Alpakas bietet Christine Meier ausserdem auch Trekkings an – ein Erlebnis der besonderen Art. www.fuerstenhof.ch



Im Frühling werden die Alpakas geschoren. Christine Meier verarbeitet die Wolle von Hand zu Regionalprodukten. © Jurapark Aargau



Christine Meier unterzeichnet die Inspektionsunterlagen © Jurapark Aargau

bio.inspecta, Frick
Die bio.inspecta AG ist eine Kontroll- und Zertifizierungsfirma aus Frick. Seit über zwanzig Jahren bietet sie in den Bereichen Landwirtschaft, Verarbeitung und Handel ihre Dienstleistungen an. Das Angebot umfasst anerkannte Kontrollen und Zertifizierungen für Bio- und Labelprodukte sowie ISO-Standards und Lebensmittelsicherheit. Seit 2018 führt bio.inspecta zudem die Kontrollen für das Netzwerk Schweizer Pärke und regio.garantie durch. Die bio.inspecta kontrolliert auch Nicht-Bio-Betriebe wie beispielsweise den Fürstenhof. Hierzu wurde die Tochterfirma q.inspecta gegründet.