

«Ich erzähle dir» – diesmal mit Robin Dorsaz

Kennen Sie Spirulina, die Mikroalge, die als Superfood gehandelt wird und zumeist importiert wird? Doch es gibt sie auch bei uns, in swiss made und hand made, und einer dieser sehr wenigen Produzenten stellen wir hier vor:
Robin Dorsaz, Spirulina-Pionier aus dem Wallis.

Von **Lotty Wohlwend**

Im Gegensatz zu Ländern wie Frankreich, Spanien oder Deutschland ist Spirulina in der Schweiz noch wenig bekannt und wird in der Schweiz kaum angebaut. Doch was noch nicht ist, kann noch werden.

Die Produktion erfolgt hier meist in kleinem, handwerklichem Rahmen. Umso wichtiger sind Pioniere, die zeigen, dass Spirulina auch unter Schweizer Bedingungen nachhaltig und in hoher Qualität hergestellt werden kann.

Robin Dorsaz, wie begann es mit Spirulina?

Während meines Masterstudiums in Life Sciences an der HAFL in Zollikofen kam ich erstmals mit Superfoods in Kontakt – insbesondere mit Spirulina. Die beeindruckenden Nährwerte dieses Lebensmittels faszinierten mich so sehr, dass ich mich näher mit seiner Herstellung beschäftigte.

2018 absolvierte ich in Frankreich eine Ausbildung bei einem Verband von Spirulina-Produzenten. Ein Jahr später begann ich mit den administrativen Schritten zur Produktionsbewilligung, und 2020 konnte ich im Wallis die erste Spirulina-Farm aufbauen und die ersten Ernten einfahren.

Was hat Sie persönlich an Spirulina so überzeugt?

Zum einen ist Spirulina ein aussergewöhnlich nährstoffreiches Lebensmittel – in dieser natürlichen Komplexität nahezu einzigartig. Zum anderen stellte der Anbau eine echte persönliche Herausforderung dar: Er ist technisch anspruchsvoll, einzigartig in der Schweiz und noch wenig verbreitet und bot mir die Möglichkeit, unseren Familienbetrieb sinnvoll zu diversifizieren. Zudem erfüllt er alle Kriterien eines nachhaltigen, biologischen und umweltfreundlichen Anbaus.



Wie läuft die Spirulina-Produktion ab?

Unsere Spirulina wächst in Wasserbecken unter landwirtschaftlichen Tunneln. Das Wasser wird ausschliesslich durch Sonnenenergie erwärmt, wodurch sich die Mikroalge von März bis Oktober natürlich entwickelt. Wir ernten zweimal pro Woche und verarbeiten die Spirulina direkt vor Ort: Sie wird gepresst, schonend bei niedriger Temperatur getrocknet, analysiert und anschliessend abgepackt.

Wie wird sie konsumiert?

Das Wallis bietet ideale Bedingungen: viel Sonne und hervorragende Wasserqualität. So entsteht eine Spirulina von sehr hoher Reinheit, frei von Schwermetallen. Durch die schonende Trocknung bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe erhalten – darunter Vitamine, Eisen und Antioxidantien.



Robin Dorsaz

Aufgewachsen

In Fully VS in einer Familie mit vier Kindern. Wein- und Obstbau prägten den Alltag, ebenso die Nähe zur Natur und zu den Bergen.

Familie

Sohn eines unternehmungslustigen Vaters – Innovation, Selbstständigkeit und Unternehmerrgeist wurden stets gefördert.

Werdegang

Studium in Freiburg (Master in Biologie und Sport), und dann den zweiten Master in Life Sciences in Zollikofen.

Heute

Winzer, Obstbauer, Spirulina-Produzent – und ich bin verheiratet und glücklicher Vater von Zwillingen.

Wir verkaufen sie in 100-Gramm-Beuteln, einer Monatsration für Erwachsene. Empfohlen sind 3 bis 5 Gramm täglich. Am einfachsten wird sie in Wasser oder Saft eingerührt, sie eignet sich aber auch für Joghurt, Salate oder Smoothies.

Welche Rolle spielen Nachhaltigkeit und Umweltbewusstsein für Sie?

Eine zentrale. Als Landwirt lebt man im direkten Kontakt mit der Natur. Wir sind oft die ersten, die sich für ihren Schutz einsetzen – auch wenn das in der öffentlichen Wahrnehmung manchmal nicht präsent ist.

Was waren die grössten Herausforderungen beim Aufbau Ihrer Produktion?

Ganz klar die administrativen Hürden und Bewilligungsverfahren. Innovation erfordert viel Geduld und Präzision. Sehr geholfen hat mir dabei die Unterstützung von Agroscope.



© Oliver Mair

Wie reagieren die Konsumentinnen und Konsumenten?

Das Feedback ist durchwegs positiv. Besonders berühren mich Rückmeldungen älterer Menschen, die von mehr Energie und Wohlbefinden im Alltag berichten. Das ermuntert uns, diesen Weg weiterzugehen.

Wie sehen Sie die Zukunft?

Ich möchte bewusst klein bleiben und unseren Kundinnen und Kunden weiterhin hochwertige Schweizer Spirulina anbieten. In Nischenmärkten zu bestehen ist herausfordernd – Qualität steht für mich klar im Vordergrund.

Was würden Sie gerne noch einmal ausprobieren?

Das ist eine gute Frage! Ich habe Glück, denn meine Arbeit mit meinen verschiedenen Kulturen erfüllt mich sehr – Weinbau, Obst, Spirulina und Kosmetik. Wenn es mehr Stunden am Tag gäbe, würde mich der Pilzanbau, besonders von Morcheln, sehr reizen.

Kennen Sie das Kneippen?

Vorher nicht – jetzt schon!

Was liegt Ihnen persönlich besonders am Herzen?

Die Balance zwischen Familie und Arbeit. Als frischgebackener Vater von Zwillingen ist es mir wichtig, für sie da zu sein – und ihnen eines Tages auch Spirulina zu geben. Und schliesslich hoffe ich wirklich, dass ich trotz der derzeit schwierigen Lage in der Schweiz weiterhin in den Weinbergen arbeiten kann.

