



Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 51'962 mm²

WYNAU BE: Jährlich verlassen rund 20 Tonnen

Brunnenkresse den seit 1993 biozertifizierten Betrieb

Brunnenkresse auch künftig produzieren



Mathias Motzet schneidet Brunnenkresse. (Bild: Hans Käser)

Ingrid und Mathias Motzet produzieren etwas in der Schweiz Einmaliges: Brunnenkresse. Nun steht das Ehepaar zwei Jahre vor der Pensionierung und hofft auf eine Weiterführung des Betriebs auch in der Zukunft.

HANS KÄSER

Mathias Motzet steht in Fischerstiefeln im 50 cm tiefen Wasser eines seiner Produktionsbecken. Er ist umgeben von einem Meer von saftgrünen Brunnenkressen. Die im Grund des Beckens wurzelnden Pflanzen mit ihren kleinen Laubblättern ragen ungefähr 10 cm aus

dem Wasser. Der 63-Jährige umfasst mit der einen Hand ganze Büschel von Brunnenkresse-Trieben und schneidet sie mit der Gartenschere in der anderen Hand emsig um fünf bis sieben Zentimeter zurück. Die abgeschnittenen Pflanzenteile legt er sorgfältig in ein Kistchen. Sie sind druckempfindlich und sollen unbeschädigt zu den Abnehmern gelangen.

Die Ernteperiode für Brunnenkresse erstreckt sich hauptsächlich von September bis zum Blühbeginn im Mai. «Doch während der Blütezeit haben wir nicht einfach Ferien», sagt Motzet und lacht. «Damit sich die Triebe erneuern, muss die Brunnenkresse auch während

der Blütezeit geschnitten werden.» Allerdings gelangen diese Pflanzenteile nicht in den Frischverkauf, sondern gehen an eine Firma, die sie als Zusatz in Kräutersalz verwendet. Zum Teil landen sie auch im Kompost.

In dritter Generation

Brunnenkresse braucht viel frisches, natürlich fliessendes Quellwasser. Hier in Wynau ist es vorhanden. Es ist reich an Mineralien und enthält relativ wenig Kalk. Mit seinen 10 bis 12°C bietet es optimale Bedingungen. Brunnenkresse verträgt aber auch hohe und tiefe Temperaturen, wenn die Wasserversorgung ausreichend ist.



Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 30'480
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 6
Fläche: 51'962 mm²

Der Grossvater des Produzenten suchte und fasste mehrere Quellen, als er 1905 in Wynau mit der Brunnenkresse-Produktion begann. Schlussendlich war genug Wasser vorhanden, um rund 60 Becken speisen zu können. «Heute sind aber nur noch deren 28 in Betrieb», sagt Mathias Motzet. «Denn das Quellwasser fliesst nicht mehr so reichlich wie früher.» Als Gründe nennt er das Auflassen der Wässermatten, das grossräumige Ableiten von Hochwasser und die Zersiedelung der Landschaft. Jedes Becken ist mit einem Zu- und Abfluss versehen, mit dem der Wasserstand geregelt werden kann.

Pflanzen erneuern

In extensiv betriebener Produktion können die Pflanzen über längere Zeit in Kultur bleiben. Bei intensivem Anbau wie in Wynau jedoch wird die Pflanzung nach zwei, drei Jahren erneuert. Die Pflanzen im betreffenden Becken werden ausgerissen, das Becken geleert und der Pflanzgrund gereinigt. Danach werden die Pflanzen darauf ausgelegt, bis sie neue Wur-

zeln geschlagen haben. Erst jetzt lässt man erneut Wasser einfließen.

Die Kultur wird nicht gedüngt. Jährlich verlassen rund 20 Tonnen Brunnenkresse den seit 1993 biozertifizierten Betrieb.

Gesundheit des Körpers

Die Brunnenkresse gilt von alters her als Gemüse- und Heilpflanze und wurde in früheren Zeiten «Gesundheit des Körpers» genannt. Sie lässt sich als Suppe, Salat, Spinat, Käse oder in der Gewürzmischung «Herbamare» geniessen. Ihr werden viele gesundheitsfördernde Wirkungen zugeschrieben. Wegen des hohen Gehalts an ätherischen Ölen gilt sie als Blutreiniger und Blutbildner. Sie soll den Stoffwechsel fördern und gegen hartnäckige Ausschläge und Akne wirken. Besonders zu beachten ist ihr hoher Gehalt an Vitamin C. Ganz allgemein gilt die Brunnenkresse als Muntermacher. Zu kaufen ist diese Spezialität auf den Gemüsemärkten der Region, in Bio-Läden und Reformhäusern der ganzen Schweiz.

Zukunft planen

In zwei Jahren wird das Ehepaar Ingrid und Mathias Motzet das Pensionsalter erreichen. Da keines der drei erwachsenen Kinder Interesse an der Brunnenkresse-Produktion zeigt, sieht sich Mathias Motzet anderweitig nach einem Nachfolger oder einer Nachfolgerin um. «Es ist mir ein wichtiges Anliegen, dass dieser Betrieb weiterhin bestehen bleibt», sagt er. Kein Wunder, denn er ist seit seiner Jugendzeit mit der Brunnenkresse verbunden.

Nun will erfreulicherweise die Stiftung Wasserland Oberaargau dafür sorgen, dass die Zukunft dieser besonderen Kultur gesichert wird. Sie will die Produktionsanlagen kaufen, funktionstüchtig erhalten und vor der Zerstückelung bewahren. Zurzeit sucht sie Partner und Geldgeber. «Ich hoffe sehr, dass sich mit Hilfe der Stiftung eine Lösung finden lässt», sagt Mathias Motzet. «Gern werde ich einen Neubeginn mit Rat und Tat unterstützen.»

E-PAPER

Mehr Bilder im E-Paper:
www.schweizerbauer.ch/epaper