

Datum: 17.11.2014

Thurgauer Zeitung



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 723 57 57
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 36'428
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich



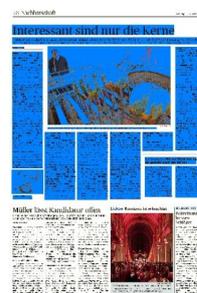
Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 66'458 mm²

Interessant sind nur die Kerne

Kürbiskernöl ist eine Delikatesse und gehört seit einigen Jahren auch zum Sortiment «St. Galler Öl» der Saatzuchtgenossenschaft St. Gallen. Zeno Stadler aus Bronschhofen ist einer der wenigen Produzenten. Pro Hektare resultieren etwa 150 Liter hochwertiges Kürbiskernöl.



Biobauer Hansjörg Weilenmann (links) mit Maschinenführer Marcel Brodbeck bei der Kürbiskern-Ernte auf dem Feld.



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 723 57 57
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 36'428
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 66'458 mm²

RUTH BOSSERT

BRONSCHHOFEN. Das kaltgepresste Öl von Mohn, Lein und seit ein paar Jahren auch von Kürbis hat sich bei Zeno Stadler und seiner Frau Hanna zu einem guten Standbein ihres landwirtschaftlichen Betriebes entwickelt. Sowohl der Anbau als auch der Verkauf der hochwertigen Öle passe gut zu ihrem Betrieb, erzählt Zeno Stadler. Seine Familie bewirtschaftet in fünfter Generation den 32 Hektaren grossen Bauernbetrieb mit Milchwirtschaft, Ackerbau und Obst, nahe der Stadtgrenze zu Wil. Vor acht Jahren ist er eingestiegen in die Versuchsphase mit alten Kulturpflanzen der St. Galler Saat-zuchtgenossenschaft, seit vier Jahren gehört neben Mohn und Lein auch der Ölkürbis dazu. Noch sind es erst drei Landwirte, die im Kanton St. Gallen ein paar wenige Hektaren Kürbisse anbauen. «Es ist eine Nische in der Nische», sagt Christoph Gämperle, Geschäftsführer der Saat-zuchtgenossenschaft. «Mit einer 25prozentigen Ausbeute erwirtschaften wir von den gut 600 Kilogramm Samen pro Hektare etwa 150 Liter Öl», erklärt er. «So stehen uns insgesamt ungefähr 500 Liter Kürbiskernöl aus dem Kanton St. Gallen zur Verfügung.» Das sei nicht viel, doch es vervollständige das Sortiment der St. Galler Öle hervorragend.

Extensive Bewirtschaftung

Für Zeno Stadler ist der Ertrag nicht ausschlaggebend. Wie viel seine Hektare in diesem Jahr hergegeben hat, weiss er noch nicht. «Für mich ist es eine gute Frucht, die in die Fruchtfolge passt und sehr extensiv bewirtschaftet werden kann», sagt der Landwirt. Der Aufwand, gemeint ist damit die Unkrautentfernung, sei wirk-

lich sehr gering und betrage kaum einen Tag pro Hektare. Die Aussaat lässt er von einem Lohnunternehmer erledigen, geerntet wird mit einem Vollernter von Jakob Brüttsch aus dem schaffhausischen Barzheim. Das grosse Geschäft mit den Kürbissen sei nicht zu erwarten, schildert Stadler seine Situation. Doch der Verkauf zusammen mit den anderen exotischen St. Galler Ölen laufe sehr gut, und durch die gute Zusammenarbeit mit der Saat-zuchtgenossenschaft biete er gerne Hand, das Projekt weiter voranzutreiben. Auch wenn der Ölsaatbeitrag des Bundes (Direktzahlung) auf 700 Franken pro Hektare gesunken sei, sieht er keinen Grund, mit den Kürbissen aufzuhören.

Weil das Kürbiskernöl aber nicht im Kanton St. Gallen gepresst wird, sondern in der Moulin de Sévery VD, darf es nicht das Label «St. Galler Öl» tragen, verrät seine Frau und weist darauf hin, dass auf der Flaschenetikette nun «Kürbiskernöl aus Ostschweizer Anbau» steht. Das Aussehen von Flaschen und Etiketten sei aber identisch und deshalb auch in der Geschenkpäckung beliebt. Sie verkauft das Öl und die abgepackten Kürbis-Knabberkerne ab Hof und an Märkten in der Region.

Qualität gewinnt an Bedeutung

Christoph Gämperle weiss aus den Erfahrungen der vergangenen Jahre, dass man die Konsumenten nicht mehr von der Qualität der hochwertigen kaltgepressten Öle überzeugen muss. «Wir spüren je länger, je mehr, dass Konsumenten bereit sind, für ein aufwendig hergestelltes Produkt auch mehr zu bezahlen. Qualität gewinnt wieder an Bedeutung.» Zweieinhalb Deziliter

Kürbiskernöl kosten 28 Franken. Für Gämperle ist es sinnvoll, dass sich Jakob Brüttsch um die Ernte, das Reinigen und das Pressen der Kürbiskerne kümmert und sie das fixfertige Öl erhalten. Die Investitionen wären für die Saatgutgenossenschaft viel zu hoch, deshalb sei diese Zusammenarbeit sinnvoll. Auch für Brüttsch, der sich seit 20 Jahren mit dem Ölkürbis beschäftigt und sich mittlerweile zum grössten Produzenten schweizweit entwickelt hat, ist die Zusammenarbeit ideal. Ungefähr 13 Landwirte produzieren in den Kantonen Schaffhausen, Thurgau und Zürich insgesamt 20 Tonnen Kürbiskerne.

Ungefähr 60 Prozent der Kerne werden als getrocknete Knabberkerne verkauft, der Rest wird zu Öl verarbeitet, immerhin 8000 Liter pro Jahr. Seit 2005 werden auch Bio-Kürbiskerne aus Schweizer Anbau verarbeitet; die Kerne und das Öl werden in Bioläden und Reformhäusern mit der Knospe von Bio Suisse verkauft.

Einzige Erntemaschine

Marcel Brodbeck fährt seit Jahren mit dem grossen Vollernter von Jakob Brüttsch. Er weiss genau, was zu beachten ist, dass die grosse Maschine einwandfrei funktioniert. «Steine sind Gift», sagt er und schwingt sich von der Führerkabine. Dreimal habe er bereits halten müssen wegen eines Steins, sagt er zu Hansjörg Weilenmann, dem Bio-Landwirt im zürcherischen Attikon, bei dem er an diesem feucht-nebligen Morgen an der Arbeit ist. Weilenmann ist neu im Kürbis-anbau, hat in diesem Jahr aber auf drei Hektaren bebaut und hofft auf guten Ertrag. Seine Bio-Kürbiskerne werden nach der Trocknung bei Brüttsch von der



Thurgauer Zeitung
8501 Frauenfeld
052/ 723 57 57
www.thurgauerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 36'428
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 36
Fläche: 66'458 mm²

Biofarm in Kleindietwil übernommen. Ein paar Tage vorher hat Weilenmann die Ölkürbisse geschwadet. «Am Schwad trocknen sie dann noch ein paar Tage nach, wobei sie sich von den Ranken lösen», schildert der Biobauer weiter.

Es sei wichtig, dass die Ranken weg seien, denn der Vollernter soll mit seinem Ernterad, das mit scharfen Zacken versehen ist, nur die Früchte aufnehmen. Das Kürbisfleisch fällt als Dünger auf den Acker zurück.

«Der sechs Tonnen schwere, 100'000 Franken teure Vollernter ist der einzige in der Schweiz, deshalb muss die Ernte gut koordiniert sein», sagt Brodbeck. Seine Tagesleistung liegt bei fünf Hektaren. So sei er zur Erntezeit fast Tag und Nacht unterwegs. Die diesjährige Ernte sei überdurchschnittlich, sagt Brüttsch.



Zeno Stadler
Landwirt aus Rossrüti

Kürbisanbau Wo der Wein wächst da gedeiht auch der Kürbis

Jakob Brüttsch hat sich das Wissen von den österreichischen Produzenten und Verarbeitern geholt und bezieht auch heute das Saatgut bei ihnen. Dort werden die Kürbis-Knabberkerne auch poliert und von ihrem äusseren Häutchen befreit. Brüttsch hat 13 Landwirte unter Vertrag, die für ihn auf 25 Hektaren produzieren. Er bezahlt für ein Kilo Kürbiskerne fünf und für Kerne

in Bioqualität sieben Franken pro Kilogramm. 60 Prozent der Ernte werden als Kürbis-Knabberkerne verkauft, 40 Prozent als Öl. Die bedeutendsten Anbauggebiete sind in den Kantonen Thurgau und Schaffhausen, wenige in den Kantonen Zürich und St. Gallen. Wichtig sei ein sonnenreiches Klima, sagt Brüttsch. Überall dort, wo der Wein wächst, gedeiht auch der Kürbis gut. (rb)