



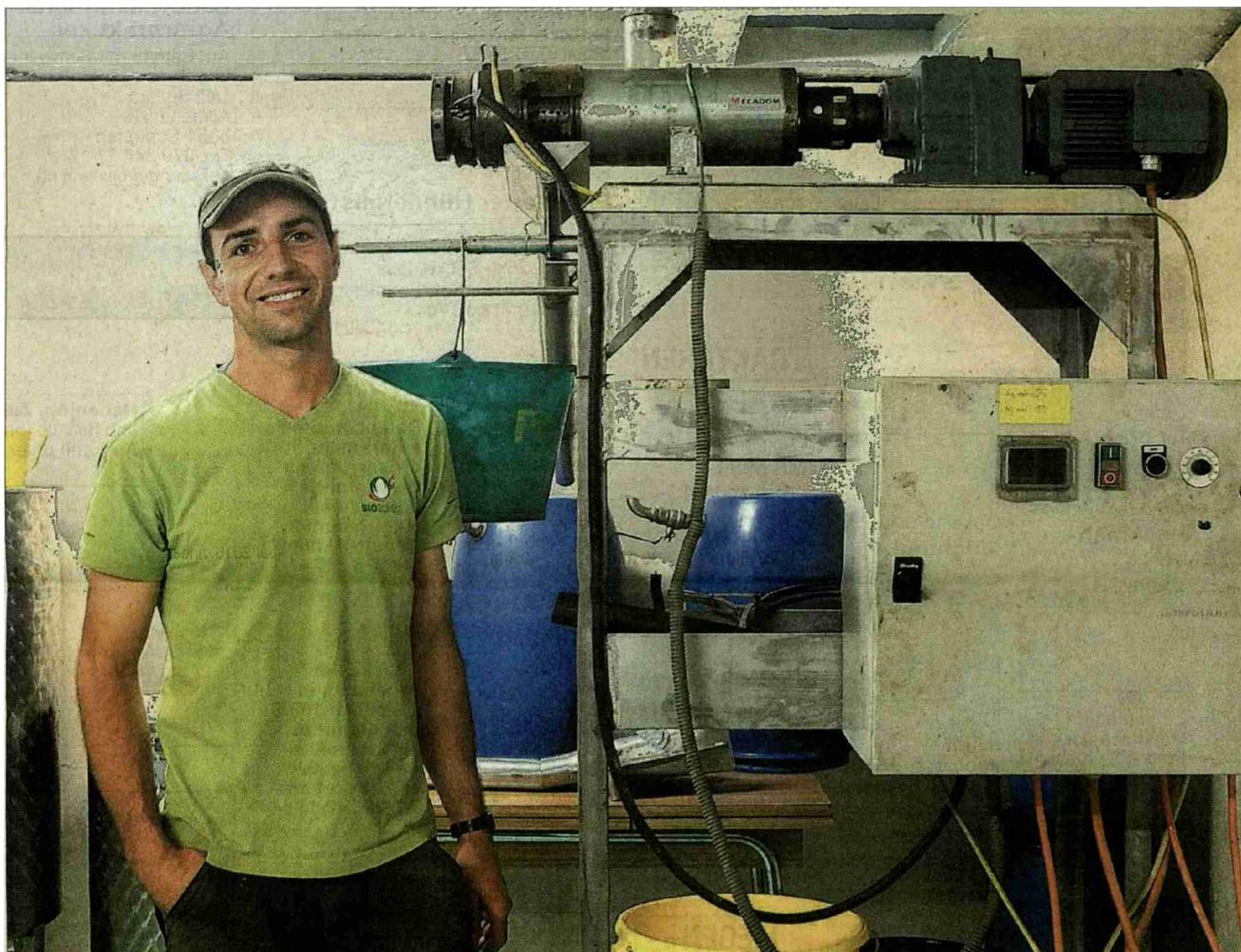
Schweizer Bauer
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

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

Themen-Nr.: 541.003
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 11
Fläche: 78'395 mm²

REGIO-FOKUS: Mit «Suisse Caméline» vertreibt ein
Waadtländer Bauer Leindotteröl in Bio-Knospe-Qualität

Eine alte Pflanze neu entdeckt



Nicolas Chenuz neben der Ölpresse für Leindotter. (Bilder: Irène Böhm)

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: 11
Fläche: 78'395 mm²

IRÈNE BÖHM

Leindotter ist für die menschliche Ernährung sehr interessant, sein Öl enthält viele wichtige ungesättigte Fettsäuren. Im Waadtland bauen mehrere Produzenten Leindotter in Mischkultur mit Erbsen an.

In der Schweiz spielt der Leindotteranbau zwar keine grosse Rolle, und doch wird er von einigen Bauern als Nischenkultur angebaut und erfreut sich bei der Kundschaft grosser Beliebtheit. Einer dieser Produzenten ist der 33-jährige Nicolas Chenuz aus dem waadtländischen Juriens. Er ist Geschäftsführer der von ihm gegründeten Firma «Suisse Caméline» und arbeitet mit 8 bis 10 Produzenten zusammen, die für ihn Leindotter in Bio-Knospe-Qualität in Mischkultur anbauen. «Ich habe diese Kultur während meines Studiums an der Fachhochschule Hafl in Zollikofen kennengelernt», sagt der innovative Jungunternehmer. Er war derart beeindruckt, dass er seine Diplomarbeit darüber schrieb und den Leindotter fördern wollte.

Gemeinsam mit drei Studenten aus Zollikofen erstellte er ein Konzept für Marketing und Verkauf, sodass Chenuz im Jahr 2010 mit ein paar Produzenten 10 Hektaren Leindotter/Eiweisserbsen-Mischung aussäen konnte. 2011 waren es bereits 16 Hektaren, und seit 3 Jahren hat sich die Fläche bei 30 Hektaren eingependelt. Er selber baut 5 ha auf seinem 45-ha-Betrieb an, den er zusammen mit einem Kollegen bewirtschaftet.

Gute Bedingungen

Die Erntemenge schwankt allerdings je nach Wetterverhältnissen. «In trockenen Jahren ist der Ertrag höher, was bei den Eiweisserbsen eher umgekehrt ist», erzählt Chenuz. Der nasse Frühling in diesem Jahr liess die Erbsen wachsen und den Leindotter darben, sodass die Ernte von 500 kg/ha bescheiden ausfiel. Für Chenuz passt die Leindotter/Erbsen-Mischkultur gut in seine Fruchtfolge mit Mais als Vorfrucht und Getreide, meist Weizen, als Nachfrucht. Zudem ist sie mit 120 Tagen eine kurze Kultur, und Erbsen als Flach- und Leindotter als Pfahlwurzler passen perfekt zueinander, sodass der Wurzelraum im Boden optimal ausgenutzt wird. Der sandige, trockene Boden an der Jurasüdseite bietet ausserdem gute Bedingungen für den Leindotter.

Ein feines Saatbeet ist für die Kultur sehr wichtig. Chenuz sät erst die Erbsen. Im gleichen Arbeitsgang wie das Walzen sät er den Leindotter in eine Tiefe von 0 bis 1 cm, bei etwa 3 kg Saatgut pro Hektare. «Eine weitere Bodenbearbeitung ist nicht nötig, striegeln wegen der Erbsen sowieso unmöglich.» Säen und ernten lautet also die Devise. Den Verlust durch das Ausfallen von Samen beim Dreschen schätzt Chenuz auf etwa 30 kg/ha. Aus diesem Grund lässt er das Feld auch erst einmal brach, damit die Samen keimen können, und pflügt es erst später um.

2000 Kilo Samen

In der Sammelstelle werden Erbsen und Leindotter nach dem Dreschen getrennt. Was nicht Erbsen sind, kommt in die Mühle und wird noch zwei-

mal ausgesiebt, bis schliesslich die äusserst kleinen Samen mit einem Tausendkorngewicht von 1 bis 1,5 g übrig bleiben. Die weitere Verarbeitung liegt fast ausschliesslich in Chenuz' Händen. Jeweils eine Woche lang presst er gegen 2000 kg Samen in der eigenen Ölmühle, und dies alle zwei Monate. «Das Öl lagert einen Monat im Tank, damit sich die festen Bestandteile setzen können», erklärt er. Danach füllt er sie in 0,5- und 0,25-Liter-Flaschen ab, um sie anschliessend an die Läden in der Region zu liefern. So kommt immer frisches Leindotteröl in Bio-Qualität in die Läden. Einen Teil des Öls liefert er auch an Biofarm, welches von ihr unter der Eigenmarke verkauft wird.

Den Presskuchen verkauft er weiter an eine Futtermühle, welche ihn als Zusatz für Viehfutter weiterverarbeitet. «Aufgrund des hohen Gehalts an Omega-3-Fettsäuren ist der Presskuchen nicht für Schweinefutter geeignet», weiss Nicolas Chenuz weiter, «das Öl würde im Fett der Schweine oxidieren und das Fleisch ungeniessbar machen.»

Job an Nagel gehängt

Bis vor Kurzem arbeitete der Quereinsteiger neben seinem Landwirtschaftsbetrieb und «Suisse Caméline» noch als Bio-Berater. Doch diesen dritten Job hat er nun an den Nagel gehängt, um sich vermehrt um die Vermarktung des Leindotter kümmern zu können.

E-PAPER

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



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: 11
Fläche: 78'395 mm²

UNBEKANNTE KULTUR

Leindotter ist eine sehr alte und doch unbekanntere Kultur. Als Bestandteil der Buntbrachenmischung ist er relativ weit verbreitet. Leindotter ist nicht zu verwechseln mit Lein, lateinisch *Linum* aus der Familie der Leingewächse. Leindotter gehört wie Raps zur Familie der Kreuzblütler. Sein lateinischer Name lautet: *Camelina sativa*. Das aus dem Leindotter gewonnene Öl ist für die menschliche Ernährung interessant, hat es doch einen hohen Linolen- und Linolensäure-Gehalt, besser bekannt unter Omega 3 bzw. Omega 6, der dem des Rapses oder Leinöls ebenbürtig ist. Mit einem Anteil von 35 bis 45 Prozent Omega-3-Fettsäure übertrifft der Leindotter den Raps gar bei Weitem, wie einer Studie von Agroscope zu entnehmen ist. Daneben enthält Leindotter weitere ungesättigte und zwei gesättigte Fettsäuren, sowie Vitamin E bei durchschnittlich 40 Prozent Ölgehalt. Von Agridea Lausanne ist zur Leindotterkultur ein Merkblatt erschienen. Ebenso in der ART-Schriftenreihe 18 vom Januar 2013. *ib*



Die feingliedrige Leindotterpflanze.