

Flüssiges Gold aus der Region

Wer von kalt gepresstem Öl spricht, meint fast immer Olivenöl. Immer mehr Gourmets wissen hingegen, dass Mohn-, Lein- und Rapsöl auch vor ihrer Haustüre wachsen und mindestens so gut und gesund sind wie Olivenöl.

RUTH BOSSERT

MÜNCHWILEN. Viele Autofahrer sind in den vergangenen Wochen an den violett und blau blühenden Feldern zwischen Gloten und dem Dreibrunnenkreisel vorbeigefahren und haben sich an ihrer Farbenpracht gefreut.

Heute sind die Blüten verwelkt; die grossen Kapseln des Schlafmohns und die kleinen kugeligen Leinkapseln reifen bei dieser Hitze gut. Bald schon werden das Mohn- und das Leinfeld, welches noch knapp auf Münchwiler Gemeindeboden liegt, mit dem Mährescher geerntet, bei Zeno und Hanna Stadler auf dem Hof Schweizerbund beim Kreisel Dreibrunnen getrocknet und später bei der St. Galler Saatzuchtgenossenschaft in Flawil zu schmackhaftem Öl gepresst, abgefüllt und über verschiedene Quellen vermarktet.

Vom Endprodukt begeistert

Zeno Stadler bewirtschaftet zusammen mit seiner Frau Hanna und den drei Kindern die 32 Hektaren Land bereits in der fünften Generation. Milchwirtschaft, Ackerbau und Obst waren seit 16 Jahren ihr Broterwerb. Vor vier Jahren ist er eingestiegen in die Versuchsphase mit alten Kulturpflanzen und in der Zwischenzeit restlos begeistert. Bereits zum dritten Mal reift in diesen Tagen sein Mohnfeld und zum zweiten Mal der Lein. «Wir sind vom Endprodukt überzeugt und stehen voll und ganz hinter dem kalt gepressten Öl, das wir auf unseren Feldern produzieren dürfen», sagt der Landwirt stolz. Er fühle sich im Verbund der St. Galler Saatzuchtgenossenschaft aufgehoben.

Der Support von Geschäftsführer Christoph Gämperli und der Austausch unter den Saatzüchtern habe ihm viel geholfen in der Anfangsphase, und die Idee dahinter, die alten Kulturpflanzen nicht nur anzubauen, sondern auch die Schritte von der Lagerung und dem Pressen bis zur Vermarktung nicht aus der Hand zu geben imponiere ihm, so Stadler.



Bild: rb.

Dieses Mohnfeld liegt zwischen Gloten und Dreibrunnenkreisel auf Münchwiler Gemeindegebiet.

Auch seine Frau Hanna steht hinter dem gesunden Öl, das viel Handarbeit erfordert, bis es im Kaufregal steht. Die Felder müssen bei der Ernte frei von Unkraut sein, weil verunreinigte Samen den Geschmack des Öls beeinträchtigen könnten.

Ebenfalls müsse darauf geachtet werden, dass beim Trocknungsprozess keine Fremdgerüche angezogen werden, was wiederum die hochwertige Qualität des Öls schmälern könnte. Und das will man keineswegs, wurde das St. Galler Öl doch schon mehrfach an internationalen und nationalen Wettbewerben für die herausragende Qualität ausgezeichnet. Weil das Öl auch nicht sehr lange haltbar ist, wird an rund 250 Tagen im Jahr gepresst, damit immer frisches Öl zum Verkauf bereitsteht.

Mehrwert für Landwirte

Nach dem Pressvorgang in Flawil kommen das Lein- und das

Mohnöl der Familie Stadler zurück auf ihren Hof. Hier verkauft Hanna Stadler ihr edles Produkt im Direktverkauf und am Wochenmarkt in Wil. «Ich muss die Leute nicht überzeugen mit unserem gesunden Öl, ich muss es ihnen nur zeigen, sie probieren lassen und ihnen erzählen, wie das Öl entsteht, das reicht meistens schon.» Christoph Gämperli, Geschäftsführer der St. Galler Saatzucht, ist seit Jahren engagiert, den Landwirten aufzuzeigen, wie es möglich ist, mit Nischenprodukten Mehrwert aus ihren Betrieben zu schöpfen. «Unsere Landwirte haben erkannt, dass mit einem kleinen, übersichtlichen Anbau, einer effizienten, sauberen Arbeitsweise und einer optimalen Vermarktung durch eigene Kanäle viel erreicht werden kann und dass sich jedem Einzelnen der heute 80 Saatzüchter ein gesundes Standbein seines Lebensunterhaltes bietet.» Landwirte sind heute eigenständige

Unternehmer und müssen mit ihren Produkten auf dem Markt erfolgreich sein.

Nischenprodukte erhalten

Deshalb habe man auch mit wenigen Hektaren angefangen, und auch heute werden zum Beispiel vom Mohn erst um die 10

Hektaren Mohn angepflanzt. «Wir wollen gesund wachsen und erst weiter expandieren, wenn der Markt es zulässt. Nur so können wir die regionale Nischenproduktion erhalten und den landwirtschaftlichen Betrieben ein längerfristiges Einkommen bieten», ist Gämperli überzeugt.

STICHWORT

Öl, Grassamen und blaue Kartoffeln

Die St. Gallische Saatzuchtgenossenschaft bietet fünf verschiedene kalt gepresste Ölsorten an: Rapsöl, Leinöl, Mohnöl, Traubenkernöl und Baumnussöl. Diese hochwertigen Öle eignen sich vorwiegend für die kalte Küche. Das Traubenkernöl ist auch zum Braten geeignet. Die Öle müssen dunkel und kühl aufbewahrt werden und sind ein Jahr haltbar. Das Leinöl enthält 90 Prozent ungesättigte Fettsäuren, davon mehr als die Hälfte

der wertvollen Omega-3-Fettsäuren und ist deshalb auch ein Arzneimittel. Haltbar ist Leinöl nur vier Monate. Mit insgesamt 40 000 Liter Öl ist das vorhandene Marktpotenzial noch nicht ausgeschöpft. Neben dem Öl produziert die Saatzuchtgenossenschaft auch Grassamen, ein eiweissarmes Pferdefutter und blaue Kartoffeln. (rb.)

www.st.galleroel.ch