



Der Mohn (Bild oben) inspirierte schon Dichter wie Hermann Löns (1866-1914): «Ich höre die Stille rauschen, und sehe die Dunkelheit sprüh'n, vor meinen träumenden Augen, purpurne Mohnblumen blüh'n.» Heute entsteht daraus in erster Linie ein edles Speiseöl. Vor wenigen Wochen stand das Feld noch in Blüte (Bild links), heute sind die Kapseln getrocknet (Bild rechts). In diesen Tagen beginnt die Ernte. (Bilder Ruth Bossert)

Flüssiges Gold aus der Region

Mohnöl aus dem Thurgau / Es muss nicht immer Olivenöl sein: Gourmets schätzen mittlerweile die Öl-Erzeugnisse von Mohn, Lein und Raps.

BRONSCHHOFEN ■ Viele Autofahrer sind in den vergangenen Wochen am violett und rot blühenden Feld zwischen Wil und Münchwilen vorbeigefahren und haben sich an der aussergewöhnlichen Farbenpracht gefreut.

Kapseln reifen bei Sommerhitze gut

Heute sind die Blüten verwelkt, die grossen Kapseln des Schlafmohns und die kleinen kugeligen Leinkapseln reifen bei dieser Hitze gut. Bald schon wird das Mohn- und Leinfeld mit dem Mähdrescher geerntet, bei Zeno und Hanna Stadler auf dem Hof Schweizerbund getrocknet und später bei der St. Galler Saatzeitgenossenschaft in Flawil zu schmackhaftem Öl

gepresst, abgefüllt und über verschiedene Quellen vermarktet.

Alte Kulturpflanzen wieder anbauen

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 17 Jahren ihr Broterwerb. Vor fünf Jahren ist er eingestiegen in die Versuchsphase mit alten Kulturpflanzen und in der Zwischenzeit restlos begeistert. Bereits zum vierten Mal reift in diesen Tagen sein Mohnfeld und zum dritten Mal der Lein. «Wir sind vom Endprodukt überzeugt und stehen voll und ganz hinter dem kaltgepressten Öl, das wir auf unseren Feldern produzieren

dürfen», sagt der Landwirt stolz. Er fühle sich im Verbund der St. Galler Saatzeitgenossenschaft aufgehoben. Der Support von Geschäftsführer Christoph Gämperli und der Austausch unter den Saatzüchtern habe ihm in der Anfangsphase geholfen, 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.

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

falls 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 bereit steht.

Mehrwert für Landwirte vorhanden

Nach dem Pressvorgang in Flawil kommt das Lein- und Mohnöl der Familie Stadler zurück auf ihren Hof. Hier verkauft

Hanna Stadler ihr 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 Saatzeitgenossenschaft und 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 sich jedem einzel-

nen, der heute 80 Saatzüchter ein gesundes Standbein seines Lebensunterhalts bietet.»

«Wir wollen gesund wachsen»

Landwirte sind heute Unternehmer und müssen mit ihren Produkten auf dem Markt erfolgreich sein. Deshalb habe man auch mit wenigen Hektaren angefangen und auch heute werden zum Beispiel erst um die zehn Hektaren Mohn angepflanzt. «Wir wollen gesund wachsen und erst weiterexpandieren, wenn der Markt es zulässt, nur so können wir die regionale Nischenproduktion erhalten und den landwirtschaftlichen Betrieben ein längerfristiges Einkommen bieten», ist Gämperli überzeugt. Ruth Bossert



Baut begeistert Mohn und Lein für die Speiseölproduktion an: Landwirt Zeno Stadler vom Hof Schweizerbund. Heuer reift bei ihm zum vierten Mal Mohn und zum dritten Mal Lein.



Christoph Gämperli, Geschäftsführer der Saatzeitgenossenschaft.

Öl, Grassamen und blaue Kartoffeln

Die St. Gallische Saatzeitgenossenschaft bietet fünf verschiedene kaltgepresste Ölsorten an: Rapsöl, Leinöl, Mohnöl, Traubenkernöl und Baumnußöl. Diese eignen sich vorwiegend für die kalte Küche. Das Traubenkernöl eignet sich auch zum Braten. 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. Neu wurde eine Mayonnaise aus St. Galler Rapsöl lanciert. Mit insgesamt 40 000 Litern Öl ist das vorhandene Marktpotenzial noch nicht ausgeschöpft. Neben dem Öl produziert die Saatzeitgenossenschaft auch Grassamen, ein eiweissarmes Pferdefutter und blaue Kartoffeln. rb

www.st.galleroel.ch