



Leinöl und Mohnöl aus der Ostschweiz

Konkurrenz fürs Olivenöl

Unter den hochwertigen Speiseölen wählen viele Konsumenten Olivenöl. Doch es gibt, neben Raps, weitere einheimische Alternativen. Leinöl und Mohnöl überzeugen geschmacklich und mit wertvollen Inhaltsstoffen. Die Saatzuchtgenossenschaft Flawil möchte die lang vergessenen Kulturen wieder vermehrt anbauen.

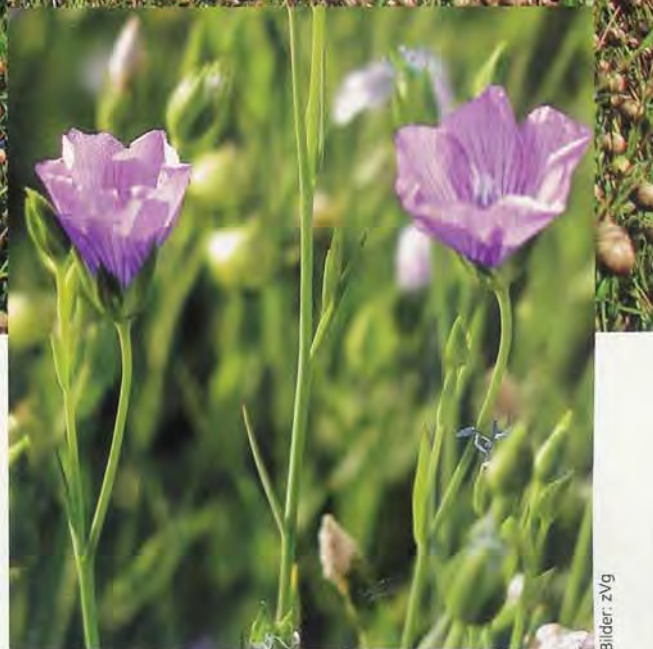
VON SUSANNE MEIER

Wer ein gutes, hochwertiges Öl für die Salatsauce sucht, greift oft zu ausländischem Olivenöl. Auch Rapsöl hat mittlerweile seinen schlechten Ruf verloren und gilt dank ungesättigten Fettsäuren als sehr gesund. Ausserdem stammt es aus Schweizer Produktion. Doch damit nicht genug: Seit Neuestem kann man den Salat nämlich auch mit inländischem Mohn- oder Leinöl anmischen. Möglich macht dies etwa die Saatzuchtgenossenschaft Flawil SG. «Der Saatzuchtgenossenschaft gehören 80 Bauern an», erklärt Geschäftsführer Christoph Gämperli, «unseren Geschäftssitz haben wir am Landwirtschaftlichen Beratungszentrum Flawil, mit dem wir eng zusammenarbeiten.» Die 80 Mitglieder der Genossenschaft haben der

traditionellen Vermehrung von Getreide abgeschworen und setzen erfolgreich ganz auf Nischenprodukte. Sie züchten im klimatisch begünstigten Rheintal Hybridmaissaatgut und vermehren in der Region um Flawil spezielle Kartoffelsorten für Pro Specie Rara, sie produzieren Grassamen und eben ganz spezielle Ölfrüchte.

Medaille für beste Qualität

Letztes Jahr haben die St. Galler Bauern neben Raps erstmals je eine Hektare Lein, Mohn und Disteln angebaut und aus der Ernte ein hochwertiges, kaltgepresstes Speiseöl hergestellt. «Das Distelöl kam aber nie auf den Markt», ergänzt Christoph Gämperli, «wir waren mit der Qualität nicht zufrieden. Doch wir geben nicht auf und haben auch dieses Jahr wieder eine



Bilder: zVg

Parzelle für Versuchszwecke angebaut.» Erfolgreicher ist da die Mohnöl- und die Leinölproduktion angelaufen. Weil die Erzeugnisse aus diesen Ackerkulturen auch Gourmets begeistern, konnte die Anbaufläche 2007 auf 9 ha Mohn und 4 ha Lein ausgedehnt werden. Und für 2008 ist nochmals mehr Fläche geplant. Auch Raps wird auf 10 ha angebaut, ausschliesslich für kaltgepresstes Öl. Und dieses ist so gut, dass die Saatzuchtgenossenschaft in einem Vergleich von Rapsölen aus Deutschland, Österreich und der Schweiz eine Medaille von der Deutschen Gesellschaft für Fettwissenschaften bekommen hat.

«Wichtig ist, dass man Mohn und Lein nur auf den besten Braunerdeböden ohne Staunässe anbaut», kommt Christoph Gämperli auf die Produktionstechnik zu sprechen. Dabei sind die Ansprüche von Mohn am

Lein ist schwer zu dreschen, weil die Pflanzen ungleich abreifen und einen sehr faserigen Stängel haben.



Bilder: Susanne Meier

LEIN UND MOHN

Lein wurde letztmals während dem 2. Weltkrieg grossflächig angebaut. Der auch als Heilpflanze bekannte Lein ist eine Zweinutzungs-pflanze, es können Stängel (Flachs) und Samen verwertet werden. Die angebauten Ölsorten sind allerdings kurzwachsend. Leinöl ist eines der gesündesten Öle mit mehr als 90 % ungesättigten Fettsäuren, davon mehr als die Hälfte besonders wertvollen Omega-3-Fettsäuren. Es muss dunkel und kühl aufbewahrt werden, weil es sonst bitter wird.

Mohn hat in der Ostschweiz Tradition. Noch 1942 bauten dort 158 Bauern die Kultur an. Auch Mohnöl enthält viele mehrfach ungesättigte Fettsäuren und überzeugt durch seinen milden Geschmack. Es sollte nicht über 170 °C erhitzt werden.

Christoph Gämperli rechnet mit einem Leinertrag von 2 t/ha. Das Erntegut muss nachgetrocknet werden.

grössten, gefolgt von Lein, Disteln und Raps.» Das Saatgut beziehen die Bauern von Schweizer Händlern beziehungsweise für Mohn aus Österreich.

Der Leinstängel erschwert die Ernte

Der Lein wird im Frühling gesät, mit etwa 100 bis 120 kg N/ha gedüngt und im Nachauflauf gegen Unkraut behandelt. Mohn kann man im

Herbst oder im Frühling säen. Die Düngung erfolgt mit 80 bis 100 kg N. In der Schweiz sind keine Herbizide und Fungizide für Mohn zugelassen. Geerntet wird Mitte August, wobei man beim Mohn mit 1 t/ha und beim Lein mit 2 t/ha rechnen darf. «Gerade der Lein ist mit seinem extrem faserigen Stängel schwer zu dreschen», weiss Christoph Gämperli aus Erfahrung, «schliesslich wird der hoch wachsende Lein geflacht, und es werden daraus Stoffe und Seile hergestellt.» Dank der Grassamenproduktion sind die Bauern der Genossenschaft aber bestens gerüstet, ein Doppelmesser am Mähdröschler und

ein spezielles Sieb erleichtern die Ernte. Weil sie in der Grassamenproduktion sowieso benötigt wird, haben alle Genossenschaftsmitglieder eine Trocknungsanlage, die sie nun auch für Lein- und Mohnsaat gebrauchen können. Denn diese Kulturen reifen ungleich ab. Während einige Leinkapseln in der ersten Augustwoche schon braun gefärbt sind, stehen gleich daneben Pflanzen mit unreifen Kapseln und sogar noch einzelnen Blüten.

Nach dem Trocknen und Reinigen – auch dieser Arbeitsschritt wird selber ausgeführt – lagern die Bauern die Lein-, Mohn- oder Rapsaat bei



Bild: Susanne Meier

Alle Öle der Saat-zuchtgenossenschaft, Lein, Raps und Mohn, werden kalt gepresst und stets frisch hergestellt.

POTENZIAL VORHANDEN

Auch am Agroscope FAL Reckenholz beschäftigt man sich mit Lein und Mohn. Thomas Hebeisen hat sowohl verschiedene Sorten wie auch deren Verwertung untersucht. Auch er bestätigt, dass Leinöl sehr heikel ist und bei unsachgemässer Lagerung rasch bitter wird. Doch dem Lein bescheinigt er einiges Potenzial und verweist auf Frankreich, wo Lein eine lange Tradition hat. Dieser Trend kommt auch in die Schweiz, wo die Anreicherung von Nahrungs- und Futtermitteln mit dem Omega-3-reichen Lein, etwa für Pferde oder Kühe, aufkommt. Beispiele sind TradiLin oder der Maréchal-Käse aus dem Kanton Freiburg.

Auch die Biofarm-Genossenschaft beschäftigt sich mit der Leinproduktion und -vermarktung. Franziska Schärer: «Dieses Jahr haben acht Landwirte für uns 5 ha angebaut, sodass ab Februar ein Bioleinöl im Handel erhältlich sein sollte.» Knackpunkt auch hier: die Lagerung. Deshalb ist für Franziska Schärer die Vermarktung ab Hof, stets frisch gepresst, die beste Lösung. Bei der Biofarm möchte man die Fläche weiter ausdehnen, denn noch stammen alle Leinsamen im Handel aus Osteuropa.

sich. Denn in der Saatzuchtgenossenschaft wird immer nur so viel Öl gepresst, wie verkauft werden kann. Dazu kommt eine modifizierte Ölmühle zum Einsatz. Bei der Kaltpressung beträgt die Ausbeute etwa 30 %.

Pressen und Abfüllen nach Bedarf

«Nur stets frisch gepresstes Öl, das nicht erhitzt wurde, erreicht die von uns geforderte Qualität», beteuert Christoph Gämperli. Das Abfüllen und Etikettieren, eine aufwendige Arbeit, übernehmen vor allem die Bäuerinnen, so bleibt die ganze Wertschöpfung in der Region. Der Aufwand für die Ölgewinnung ist gross, und nur wenn die Verwertung der Ernte geregelt ist, bleibt am Ende ein Gewinn. Die Saatzuchtgenossenschaft hat da eine optimale Struktur, bei der die Mitglieder auch die Preise der Ernte mitbestimmen.

Verkauft werden die Fläschchen mit 0,25l Inhalt dann direkt von den Produzenten, auf Bauernmärkten und vom Culinarium-Trägerverein

zum Preis von Fr. 7.65 für Rapsöl, Fr. 9.30 für Leinöl und Fr. 13.30 für Mohnöl. Testverkäufe laufen auch in Drogerien und in Delikatessgeschäften. Der Markt soll langsam aufgebaut werden, damit die Kunden auch stets bedient werden können und keine Lieferengpässe auftreten. Die Zufriedenheit der Abnehmer ist Pflicht, denn wenn es nach den Mitgliedern der Saatzuchtgenossenschaft geht, sollen die farbenfrohen Lein- und Mohnfelder nicht mehr aus der St. Galler Landwirtschaftszone verschwinden.



Der rote Mohn ist wie der blaue Lein eine Bereicherung des Landschaftsbildes.

Bilder: zVg