



Öl, das aus Kürbiskernen gewonnen worden ist.



Rafael Brüttsch vor dem abgeernteten Feld. Die Kürbisreste verbleiben als Dünger auf dem Feld.

(Bilder Urs Oskar Keller)

Das grüne Gold aus der Ostschweiz

Kürbiskernöl / Der Schaffhauser Kürbis-Pionier Jakob Brüttsch produziert das einzige Schweizer Kürbiskernöl.

BÜRGLEN ■ Seit Sonnenaufgang erntet Rafael Brüttsch die unzähligen gelb-grün gestreiften Ölkürbisse, die maschinell aufgehoben und zerquetscht werden. Das 105 Aren grosse Kürbisfeld von Hans-Jörg und Beatrice Hut-Reist befindet sich direkt an der viel befahrenen Kantonsstrasse Bürglen-Sulgen TG. In einer Trommel werden die Kerne vom Fruchtfleisch getrennt, und die Kürbisreste verbleiben als Dünger am Feld. Vor der Ernte mussten die Kürbisse geschwaden werden, damit in der Folge die Reihen von einem so genannten «Igel» der Erntemaschine aufgenommen werden können.

In 90 Minuten rund 600 Kilo Kürbiskerne geerntet

Rafael Brüttsch, der 24-jährige Agrotechniker aus Barzheim SH, ist der jüngste Sohn des Schweizer Kürbis-Pioniers Jakob Brüttsch von der Brüttsch Erdverbunden GmbH. Rafael sitzt am Steuer eines 120 PS starken Deutz-Fahr-Traktors, der die Erntemaschine zieht. In neunzig Minuten ist die Ernte eingefahren, und schätzungsweise 600 Kilogramm frische Kürbiskerne liegen im Anhänger. Auf einer Hektare können in guten Jahren durchschnittlich 800 Kilogramm

Kürbiskerne geerntet werden. Für die Herstellung von einem Liter reinen Schweizer Kürbiskernöl werden zirka 2,5 Kilogramm getrocknete Kürbiskerne verarbeitet.

«Eine besonders schöne und interessante Kulturpflanze»

«Wir pflanzen seit sieben Jahren Kürbisse für Jakob Brüttsch und sein Unternehmen. Es ist eine besonders schöne und interessante Kulturpflanze. Uns gefällt die Pflanze, reich wird man nicht dabei», sagt der Thurgauer Biobauer Hans-Jörg Hut-Reist (44). Die von Brüttsch zur Verfügung gestellten vier Kilogramm steirische Ölkürbissamen hat Hut selbst gesät. Die Menge von etwa 10 000 Samen reicht für eine Hektare. Die Aussaat der Samen erfolgt bei Hut erst nach den Eiseheiligen, Mitte Mai in Reihen von 1,6 Meter Abstand, sodass ein mehrmaliges mechanisches Hacken zwischen den Reihen ermöglicht wird.

Nach dem Anlegen der Früchte ist der Kürbis nach rund 55 Tagen reif und für die Ernte bereit. Je nach Witterung erfolgt die Ernte zwischen Mitte September bis Mitte Oktober. Neben dem Boden ist aber besonders auch das sonnenreiche Klima, wie es nicht nur in der Steiermark, son-

dern auch in der Ostschweiz zu finden ist, Voraussetzung für die Qualität dieses Produkts. Dabei sind es auch die Temperaturschwankungen zwischen Tag und Nacht und der sonnenreiche Herbst, die beste Kürbiskerne garantieren.

«Kürbisse», so weiss Biobauer Hans-Jörg Hut, «benötigen weniger Arbeit als Zuckerrüben. Wir brauchen für die Pflege etwa 30 Stunden, bei den Rüben sind es rasch mal 200. Es gibt wenig Handarbeit. Ungeziefer gibt es

kaum. Da ist Raps anfälliger.» Fast durchwegs «zufriedenstellend» ist bisher die aktuelle Ernte aus Sicht der Ostschweizer Landwirte. Der Hagel machte aber Jakob Brüttsch zu schaffen. Vierzig Prozent seiner Kürbisse – er pflanzt selbst fünf Hektaren an – wurden vernichtet.

Ernte hat zwei Wochen früher begonnen

Generell müssen die Bauern heuer zwei Wochen früher aufs Feld, weil bereits einige Kürbisse

verfaulen und schwarze Flecken aufweisen. «Der Ertrag pro Hektar Anbaufläche ist gut», so Jakob Brüttsch: «Wir gehen immer davon aus, dass wir durchschnittlich 600 bis 700 Kilogramm ernten. Es gibt auch Anbauer, die bis zu 1000 Kilogramm ernten.» Derzeit liegt der Preis für einen Liter Kernöl bei 52 Franken.

«Unseren Kürbisproduzenten bezahlen wir für die getrockneten Kürbiskerne in Bioqualität sieben und im normalen Anbau fünf Franken pro Kilogramm. Das ist mehr als auf dem Weltmarkt», bestätigt Jakob Brüttsch. Der Ölsaatenbeitrag vom Bund (Direktzahlung) ist von 1500 auf 1100 Franken pro Hektare gesunken.

Jakob Brüttsch sucht weitere Kürbis-anbauer

Die Nachfrage nach Schweizer Kürbiskernen und -öl sei steigend und deshalb sucht Jakob Brüttsch weitere Vertragsanbauer in der Ostschweiz. Vor allem Biobetriebe in Rebbaugebieten werden gesucht. Denn: da wo der Wein wächst, gedeiht auch der Kürbis gut. «Wir übernehmen die Beratung, bringen die Samen, säen, ernten und kaufen die Kürbiskerne zu fairen Bedingungen ab. Wir bieten einen Vollerwerb», so das Angebot der Brüttsch Erd-

verbunden GmbH. «Wir haben», freut sich Brüttsch, «schon Gespräche mit Ackerbauern geführt, die mit dem Rapsanbau unzufrieden sind und im Kürbis eine Alternative sehen.» Ein weiteres Argument für den Kürbis-anbau: Eine neue Kultur liefert einen wichtigen Beitrag zur Vielfalt in der ganzen Fruchtfolgegestaltung auf den Biohöfen. «Je grösser die Vielfalt in der Fruchtfolge, umso weniger Probleme gibt es mit Schädlingen im Boden», so Jakob Brüttsch.

Gewaschen und bereit zur Trocknung

Vor Sonnenuntergang sind die gewonnenen Kürbiskerne in Barzheim bei Thayngen gewaschen, von Schalentteilen gereinigt, auf allfällige Rückstände kontrolliert und zur zwölfstündigen Trocknung bei fünfzig Grad Celsius gebracht. Denn: vollreife, dickbauchige und dunkelgrüne Kürbiskerne sind Voraussetzung für ein erstklassiges Kürbiskernöl und für Knabberkerne. Auch die Erntemaschine steht gewaschen und gefettet für den nächsten Einsatz bereit. Rafael Brüttsch: «Die nächsten Wochen werden anstrengend sein. Bis das grüne Gold gepresst wird, geht es noch einige Wochen.»

Urs Oskar Keller

Rund 30 Hektaren Anbaufläche

Das bedeutendste Kürbiskern-Anbauggebiet der Schweiz ist laut Jakob Brüttsch von der Brüttsch Erdverbunden GmbH der Kanton Thurgau mit der Region Thurttal. Heuer produzieren 17 Landwirte in den Kantonen Thurgau (9 Betriebe), Schaffhausen (6 Betriebe) und Zürich (2) für Jakob Brüttsch mittlerweile bis zu 20 000 Kilogramm Kürbiskerne, was etwa 8000 Liter Kernöl im Jahr ergibt.

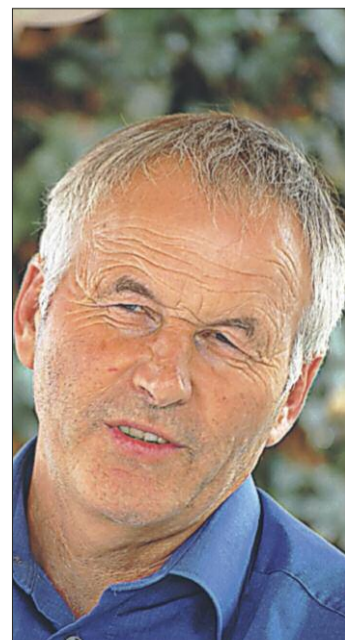
«60 Prozent verkaufen wir als getrocknete Knabberkerne, der Rest wird zu Öl verarbeitet», erklärt Jakob Brüttsch. Die Anbaufläche für Kürbis hat sich in der

Schweiz seit dem Höhepunkt um 2001 mit 60 Hektaren, in den vergangenen fünf Jahren auf rund 30 Hektaren eingependelt.

Alle Biokürbiskerne werden von der Genossenschaft Biofarm übernommen. Das Biokernöl wird in einer alten Mühle in der Westschweiz hergestellt. Die konventionell produzierten Kürbiskerne dagegen werden zur Steirerkräft Naturprodukte GmbH ins 750 Kilometer entfernte österreichische St. Ruprecht/Raab bei Graz gefahren, die es unter anderem zu Kürbiskernöl weiterverarbeitet. *uok*



Der Thurgauer Biobauer Hans-Jörg Hut-Reist.



Jakob Brüttsch, Gründer der Brüttsch Erdverbunden GmbH.



So präsentieren sich die Kürbiskerne, noch bevor sie gewaschen worden sind.



Der so genannte «Igel» der Erntemaschine sammelt die Kürbisse ein, danach werden in einer Trommel die Kerne vom Fruchtfleisch getrennt.