



Nachhaltiges Öl vom Griesbachhof Freitag, 9. November 2018

Die Ölmühle der Familie Brütsch auf dem Griesbachhof bietet Besuchern in einem Schauraum Einblick in die Produktion von Kürbiskernöl aus eigenem Anbau.“ - So lautete der Text der Ausschreibung für diesen interessanten Abend, organisiert vom Kneipp Verein und von Annemarie Vögele. Um es vorweg zu nehmen: Es war ein spannender, interessanter und lehrreicher Abend. Die Familie Brütsch, ehemals wohnhaft in Barzheim und in enger Verwandtschaft mit Annemarie (Beziehungen muss man pflegen!) lebt und arbeitet seit bald zwei Jahrzehnten auf dem Griesbachhof. Anfang des Jahrhunderts hatten sie die Chance, den Hof in Pacht zu übernehmen und entwickelten in diesen Jahren die Idee des Anbaus von Kürbissen zur Gewinnung von Kürbiskernöl. Die Landwirte sind immer mehr gefordert, neue Nischenprodukte und deren Vermarktung zu suchen und zu finden, eigene Ideen zu entwickeln und gute Absatzmärkte zu finden.

Am Freitagabend, 9. November 2018, einem schönen Spätherbstabend, versammelten sich ca. 20 Kneippianner und Anhang auf dem grossen Parkplatz „Silberne Stute“ nahe beim Griesbachhof. Mit einem Obolus an die Kassierin von 10 Franken war man dabei. Wer gut zu Fuss war, bewältigte die kurze Wegstrecke in flottem Marschtempo bis zum Bauernhof, die anderen mit vier Rädern. Eine mystische Stimmung begleitete uns, der Waldrand schien wie ein Scherenschnitt und darüber hingte eine zarte Mondsichel. Es war ein sehr eindrückliches Naturerlebnis und eine mentale Bereicherung nach einem vielleicht hektischen Tag.

So standen wir plötzlich beim Eindunkeln vor dem neuerbauten Schauraum mit Ölmühle, Partyraum, Küche und weiteren nützlichen Nebenräumen. Der ganze Bau war entstanden aus einheimischen Buchenholz, was sehr ungewöhnlich ist, denn Buchenholz wird wenig gebraucht zum Bauen, da es beim Trocknen und Lagern gerne reisst. Die Familie Brütsch ist sehr einfallsreich, sie sucht immer neue Wege, um Unmögliches möglich zu machen. So auch geschehen mit dem Trocknen des Holzes. Genial! Wir durften im Partyraum Platz nehmen und erst mal diesen einmalig schönen Raum bestaunen, wobei wir von Köbi Brütsch, dem Pächter und Bauer und Erfinder auf viele Details, zum Beispiel die geschmiedeten Türangeln und das Türschloss aufmerksam gemacht wurden. Während mehr als einer Stunde erzählte und Köbi Brütsch die Geschichte von der Idee mit dem Kürbisanbau bis zum Bau der eigenen Ölmühle, von seinem Hof in Barzheim und der Pachtübernahme des Griesbachhofs, von der Geschichte des Hofes, früher als Armenhaus und Verwahrungsanstalt gebraucht; er berichtete uns vom enormen Einsatz der ganzen Familie, von der guten Zusammenarbeit mit seiner Frau, seinen Söhnen, seiner Tochter samt Schwiegersohn – und das Wichtigste an diesem Abend war die Freude über den am Vortag in Bern erreichten Sieg für den Schweizerischen Agrarpreis für besondere innovative Leistung im Sektor Landwirtschaft. Herr Brütsch berichtete uns ausführlich von diesem Tag, der von der ganzen Familie samt Lehrlingen, Angestellten und Freunden einen totalen Einsatz forderte, um das Projekt mit Witz und guten Ideen zu präsentieren. Der Einsatz und die Fahrt nach Bern hatten sich gelohnt und die Familie durfte mit dem ersten Preis in der Tasche heimfahren.

Uns interessierte vor allem die Geschichte vom Anbau der Kürbisse, dem Ernten und Verarbeiten der Kerne und der Gewinnung des Öls. Auch dazu wusste Köbi Brütsch viele interessante Detail zu erzählen und es war spannend, ihm zuzuhören. Erst jetzt durften wir die neue Ölmühle besichtigen und hörten, dass die Kerne zuerst geröstet werden, in einer riesengrossen „Pfanne“, dass nebst dem Öl der Presskuchen bleibt, welcher gemahlen wird und eine Art von Mehl ist, dann gemischt mit Weizenmehl zum Backen von Brot gebraucht wird.

Zum Schluss konnten wir uns mit Kürbiskernöl, Kernen in verschiedenen Ausführungen (natur, gesalzen, süss oder mit Kräutern), frischem Brot und weiteren Produkten aus der eigenen Produktion eindecken und so das ganze Angebot aus dem Hofladen kennen lernen.

Es war ein sehr spannender, interessanter Abend, ich habe viel Neues erfahren und einmal mehr erlebt, mit welchem grossem Einsatz unsere Landwirte um ihre Existenz kämpfen, viel arbeiten und sehr innovativ sind.

Für diejenigen Mitglieder, die am späteren Abend keine Verpflichtungen mehr hatten, fanden noch Zeit den Abend mit einem Glas Wein und einem feinen Kürbisskräuterstollen ausklingen zu lassen. So wurde noch fröhlich auf den Erfolg der Familie Brütsch angestossen.

Vielen Dank, Annemarie für deine Organisation und deine gute Idee, den Griesbachhof zu besuchen. Dein Cousin Köbi hat diesen Abend spannend und lehrreich gestaltet.