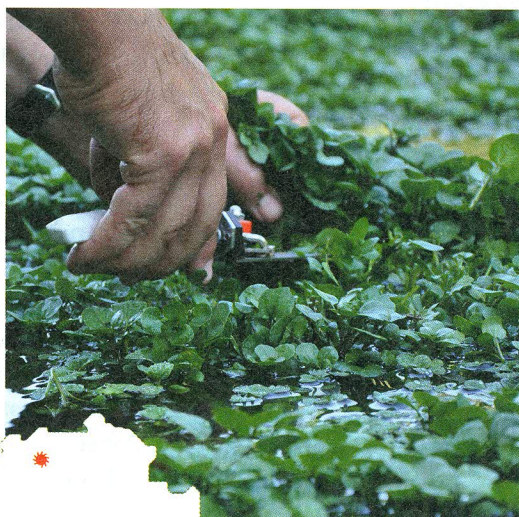


Würziges Grün aus frischer Quelle

Bei Roggwil (BE) steht die einzige grosse Brunnenkresse-Anlage der Schweiz. Der Bio-Knospe-Betrieb ist Kulturerbe und Naturparadies in einem. Ursina Steiner



Porträt

Die BrunnBachKresse GmbH wurde im Jahr 2018 gegründet, als es darum ging, in der Brunnmatte oberhalb Roggwil-Wynau BE die einzige Vollerwerbs-Brunnenkresse-Anlage der Schweiz zu übernehmen. Die Trägerschaft – die Stiftung Wasserland Oberaargau und Pro Natura – wollte damit nicht nur die über hundertjährige Anlage als Kulturerbe erhalten, sondern auch die wertvolle Wasserlandschaft der Weiher-Brunnmatte schützen. Die frische Brunnenkresse aus dem Oberaargau ist im Biofachhandel und auf den Wochenmärkten erhältlich sowie getrocknet ein wichtiger Bestandteil der Kräutersalze von A.Vogel.

www.brunnenkresse.ch

Lichte Laubwälder, blühende Flusslandschaften, Vogelgezwitscher. Hier, am Rand der naturgeschützten Oberaargauer Brunnmatten, trifft man unerwartet auf eine Kultur, die wohl die Wenigsten schon einmal gesehen haben: Dutzende Wasserbecken, bedeckt mit einem sonderbaren, grünen Teppich. «Das ist die einzige professionelle Brunnenkresse-Anlage der Schweiz», erklärt der hochgewachsene Mann, der in Fischerstiefeln durch die bewachsenen Bachbecken gewatet kommt. Es ist Werner Stirnimann, Agronom und Co-Betriebsleiter der BrunnBachKresse GmbH. Vor über hundert Jahren habe der deutsche Gärtner Mathias Motzet die Anlagen gebaut. Er kannte sie aus seiner Heimat, dem Thüringischen Erfurt, wo die Brunnenkresse schon seit dem 17. Jahrhundert angebaut wird. «Hier in den Brunnmatten fand Herr Motzet schliesslich die perfekten Bedingungen für diese Aquakultur: einen mineralreichen Untergrund und dazu viel sauberes, kühles Quellwasser.»

VITAMIN C IM WINTER

Werner Stirnimann sprudelt nur so vor Begeisterung für das Kraut, in dem er steht. Brunnenkresse sei reich an Vitamin C und liefere auch im Winter wertvolle Nährstoffe, erklärt er. Darum habe schon Napoleon den Anbau dieses Wildkrauts gefördert und in seine Parkanlagen integriert. «Was wir hier weiterführen, ist also ein wertvolles Kulturerbe», sagt Stirnimann und lässt seinen Blick über die weitläufigen Bachbecken mit ihren Wasserein- und -ausläufen gleiten. «Viel überliefertes Wissen



10/19

braucht es, um die Brunnenkresse gedeihen zu lassen.» Sie benötigt stetig fliessendes, frisches Quellwasser. In den Brunnmatten hat es vorläufig noch jede Menge davon. An verschiedenen Stellen im Naturschutzgebiet drückt das Grundwasser an die Oberfläche. Über ein ausgeklügeltes Netz von Bächen gelangt es zu den einzelnen Brunnenkresse-Anlagen. Dort wird es wiederum aufgeteilt, damit jedes Bachbecken stets mit der richtigen Menge an frischem Wasser gespiesen wird. «Bei zu wenig Wasserzufuhr erwärmen sich die Bachbecken zu stark und die Kresse leidet, bei zu viel Zulauf wird sie ausgeschwemmt», erklärt Werner Stirnimann. Er lässt seine Hand in das grüne Gewächs gleiten und zieht ein Geflecht aus Wurzeln, Stängeln und Blättern hervor. In der Tat: Die Kresse bildet einen dichten Teppich im Wasser, der nur vereinzelt im Sediment verankert ist. «Zum Glück wohnen die Nachkommen der Gründerfamilie Motzet noch immer neben dem Areal und können mir wertvolles Wissen von drei Generationen weitergeben – zum Beispiel wie die komplexe Wasserzufuhr zu regulieren ist», sagt Werner Stirnimann.

ERNTE IM WASSER

Nicht nur die Bewässerung, auch die Ernte basiert auf altem Wissen. Knifflig wird sie im Winter, wenn die Temperaturen unter null sinken. «Dann drücken wir die Brunnenkresse mit einem Gitter zehn Zentimeter unter Wasser und überfluten sie», erklärt Werner Stirnimann. Solange die Wassertemperaturen über vier Grad sind, wächst die Brunnenkresse weiter und bildet auch unter Wasser neue Triebe, die geerntet werden können. Etwa alle zehn Wochen erlaubt die Wasserpflanze in milden Wintern einen Schnitt – im Frühling und Herbst alle sechs Wochen. Damit lassen sich übers ganze Jahr aus

der rund ein Hektar grossen Anlage bis zu 28 Tonnen des wertvollen Grüns ernten.

Dies geschieht nicht etwa mit Maschinen, sondern von Hand mit ganz gewöhnlichen Rasenscheren. «Wir stehen dazu in Fischerstiefeln im Wasser und schneiden das Erntegut direkt in Kisten», berichtet Werner Stirnimann und fügt stolz an: «Unsere Anlage benötigt weder Strom noch Treibstoff – abgesehen von Geräten wie dem Rasenmäher und der Luftkanone zum Verscheuchen der Enten.» Diese würden zwar nicht die Brunnenkresse fressen, sondern seien eher hinter den Bachflohkrebsen her. «Dabei durchpflügen sie aber den Kresseteppich und beschädigen ihn», weiss Werner Stirnimann.

SICH MIT DEM BIBER ARRANGIERT

Die Enten sind nicht die einzigen Störenfriede, die der Brunnenkresse Schaden zufügen können. Bachaufwärts, bei der Quellfassung, lauert eine weitere Gefahr: Eine Biberfamilie hat sich vor einigen Jahren in der Brunnmatte niedergelassen, zuerst noch unterhalb des Kressegebiets. «Mittlerweile treiben sich auch bei den oberen Quellen Tiere herum und verstopfen mit abgeissenen Ästen die Zuflüsse zu den Bächen», berichtet Werner Stirnimann. Bleibt Frischwasser aus, geht's der Brunnenkresse schlecht. «Für uns ist der Biber dennoch kein Feind, sondern ein Nachbar, der seinen Platz im Naturschutzgebiet haben darf», findet er. Nach einigen bösen Überraschungen mit verstopften oder umgeleiteten Zuflüssen habe man gelernt, mit dem arbeitssamen Tier zusammenzuleben. Täglich sucht der Agronom die Quellfassung auf und entfernt alle frisch gefällten Stämme und Zweige. Ganze Beigen an Biberholz schmücken bereits den Waldrand rund um die Quellfassung.

Unterwegs von den Quellfassungen zu den Brunnenkresse-Anlagen wird offensichtlich, wie sehr Kultur und Natur in den Brunnmatten ineinander verwoben sind. Die Artenvielfalt in den Streuwiesen, Sumpfbereichen und Laubbaumbeständen ist enorm. «In jedem einzelnen Lebensraum lassen sich dutzende seltene Pflanzenarten bestimmen», schwärmt Werner Stirnimann. Das Herz des Agronomen schlägt schon von klein auf für die Pflanzen- und Tierwelt. Jeden Grashalm, jedes Insekt scheint er zu kennen. «Dies hier ist die Wasserlinse – die weltweit kleinste Blütenpflanze», sagt er und zeigt auf einen fahlgrünen Teppich in einem gestauten Bach. «Auch diese Wasserpflanze könnten wir hier kultivieren. Sie hat einen enorm hohen Proteingehalt.»

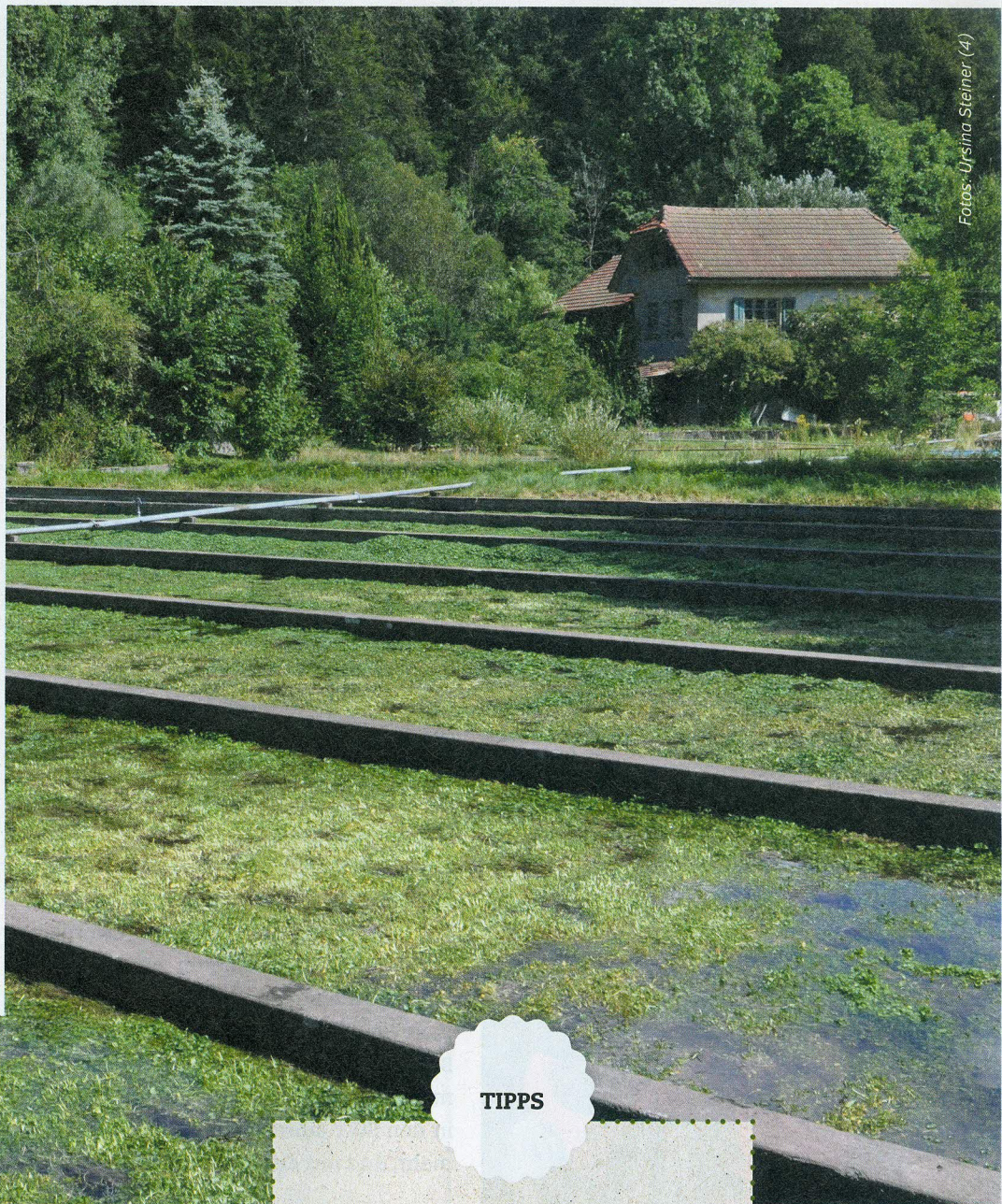
STRATEGIEN GEGEN SCHADINSEKT

Doch vorerst ist das Biologiewissen des Agronomen anderswo gefordert. Ein Insekt macht der Brunnenkresse nämlich seit mehreren Jahren stark zu schaffen: Der Meerrettichblattkäfer frisst an den Blättern der Brunnenkresse, die sich beschädigt nicht mehr verkaufen lassen. «Mit dem Klimawandel vermehrt sich dieser Käfer nun

BRUNNEN-KRESSE

NAHRHAFT UND HEILEND

Die Brunnenkresse ist ein heimisches Wildkraut, das man in frischen, kühlen Bächen findet. Sie ist reich an wertvollen Vitaminen und Mineralstoffen, welche sie auch in den Wintermonaten stets frisch liefert. Wegen ihres hohen Gehalts an Senfölglykosiden, Bitter- und Gerbstoffen gilt die Brunnenkresse schon seit langer Zeit als Heilpflanze, die stoffwechselfördernd, entschlackend und Blutzucker senkend wirken soll. Bei der Wildsammlung ist jedoch um Vorsicht gebeten, da die Wasserpflanze im Umfeld von Schafweiden vom grossen Leberegel befallen sein könnte. Legen Sie deshalb wild gesammelte Brunnenkresse zur Sicherheit 10 Minuten in Salzwasser ein und spülen Sie sie anschliessend gründlich ab.



Fotos: Ursina Steiner (4)

Hier spielen Natur und Kultur zusammen: Von der Quelle (u.) über die Bachläufe (o.) gelangt das Wasser zur Anlage (gr. Bild).

viel schneller und das macht ihn zu einer echten Bedrohung für die Kultur», berichtet Werner Stirnimann. Hier kann er nicht auf traditionelles Wissen zurückgreifen, sondern muss eigene Strategien aushecken. Ein ganzes Paket aus Massnahmen sei nötig, erklärt er. «Zum Beispiel fluten wir die eingestauten Bachbecken, sodass der Wasserspiegel ansteigt und die Käfer auf der Oberfläche aufschwimmen. Dann lassen wir das Wasser ab und schwemmen die Käfer davon.» Wenn Werner Stirnimann von all den Massnahmen erzählt, die er noch ergreifen möchte, ist ein gewisser Stolz nicht zu überhören. Der Stolz, zum Erhalt eines jahrhundertealten Kulturerbes beizutragen und es gleichzeitig mit dem Lauf der Zeit weiterzuentwickeln.

TIPPS

FÜR EINE WÜRZIG-SCHARFE NOTE

Geniessen Sie die Brunnenkresse am besten roh, dann profitieren Sie am meisten von den wertvollen Inhaltsstoffen. Das kresseartige, leicht scharfe Kraut schmeckt hervorragend in Salaten, auf einem Butterbrot oder als würzige Dekoration von Suppen und Saucen. Brunnenkresse ist im Kühlschrank bis zu einer Woche haltbar.

