

Brunnenkresse für die ganze Schweiz

Idyllisch gelegen im wasserreichen Gebiet von Wynau, befindet sich hinter hohen Bäumen versteckt die einzige Brunnenkressezucht der Schweiz. Seit 1905 kultiviert hier Familie Motzet das gesunde, schmackhafte Kraut.



und in dem wasserreichen Gebiet in Wynau einen idealen Platz für sein Vorhaben fand. Natürliche Quellen, in Becken gefasst, sorgen dafür, dass die Pflanzen ausreichend bewässert werden können. Mit Hilfe von Schleusen wird die Wassermenge reguliert. 55 Becken werden zur Zeit für die Kultivierung genutzt. Die anderen Becken auf dem 13 Hektaren grossen Gebiet mit einer Wasserfläche von 120 Aren hat Mathias Motzet an den Oberaargauischen Fischereiverein für die Forellenzucht verpachtet.

Anbau

Alle zwei Jahre werden die Zuchtbecken neu bepflanzt. Dazu wird frischgeschnittene Brunnenkresse auf eine Humusschicht gestreut. Nach zwei bis drei Wochen haben sich Wurzeln gebildet; die Pflanzen sind dann soweit angewachsen, dass sie nicht mehr weggeschwemmt werden können und das Becken wieder mit Wasser gefüllt werden kann. Bis zur ersten Ernte dauert es je nach Witterung etwa zwei Monate.

Frostschutz im Winter

Sinkt die Temperatur unter 7 Grad, stellt die Pflanze ihr Wachstum ein. Damit die Brunnenkresse auch bei grosser Kälte nicht erfriert, wird der Wasserpegel erhöht und die Pflanzen mit einer «Brätsche» (einem flachen Sieb) hinuntergedrückt. Die Temperatur des Wassers schützt die Pflanzen vor der Kälte.

Ernten mit Schere oder Sense wie zu Grossvaters Zeiten

Ungefähr eine Woche vor dem Schnitt beginnt Mathias Motzet die Pflanzen zu «strecken». Dazu wird der Wasserstand langsam ange-

hoben. Die Pflanzen strecken sich, um über die Wasseroberfläche zu gelangen. Nach einer Woche sind sie dann so gross, dass sie geschnitten werden können. Je nach Länge des Krautes wird es mit der Sense oder Schere geerntet.

Die frischgeschnittenen Pflanzen werden noch am selben Tag per Bahn oder Post an die Abnehmer geliefert. Unter den Kunden befinden sich auch Bioläden und Reformhäuser; denn seit 1996 tragen Motzets Kulturen das Knospenzeichen.



Auf 120 Aren Wasserfläche wächst das köstliche Kraut



Quellwasser dient zur Bewässerung der Kulturen



Ernten mit Schere und Stiefeln im Wasser

Bis zu 100kg Brunnenkresse werden in Spitzenzeiten täglich geerntet. Eine beschwerliche Arbeit, die fast ausschliesslich von Mathias Motzet und seiner Frau erledigt wird. Nur in der Hochsaison werden noch Helfer hinzugezogen. Rheuma habe er noch keines, meint Mathias Motzet, der sich zum Schneiden mit Fischerstiefeln ausgerüstet ins Wasser stellen muss, aber den Rücken, den spüre er manchmal schon.

Der lateinische Name *nasturtium officinale*, zu deutsch Nasenqual, weist auf den besonderen, leicht brennenden Geruch der Pflanze hin, der die Nase zum Niesen reizt. Doch trotz oder vielleicht gerade wegen ihres scharfen Geschmacks wird die Brunnenkresse auch bei uns immer beliebter. Es gibt kaum ein Feinschmeckerlokal, das dieses würzige und gesunde Kraut nicht als Salat, Gemüse oder Suppen auf der Speisekarte führt.

Bereits in der 3. Generation baut Familie Motzet in Wynau (BE) diese Pflanze in Grosskulturen an und beliefert Restaurants, Hotels, Märkte, Reformhäuser und Privatpersonen damit. Etwa 70% des einheimischen Verbrauches kommt aus der Brunnenkressezucht von Mathias Motzet. Auch im Kräutersalz «Herbamare» ist Motzets Brunnenkresse enthalten; zwischen 15 und 18 Tonnen liefert er dafür jährlich an die Firma Bioforce.

Eine alte Idee bewährt sich auch heute noch

Die Idee zum Brunnenkresseanbau stammt von Grossvater Motzet, der 1905 aus Deutschland in die Schweiz einwanderte



Brunnenkressepflanze



Der Enkel Mathias Motzet führt das vom Grossvater gegründete Geschäft weiter