

Was 17'000 kleine Gourmets in einem Kuhstall machen

Vor etwa 15 Jahren hat ein Landwirtepaar im Badezimmer angefangen, Seidenraupen zu züchten. Heute ist aus dem Hobby ein echter Nebenerwerb geworden.

Martina Schmid

Rosshäusern In einem Metallgestell auf dem Biohof im Bärfishenhaus hängt ein blaues Netz. Darin winden sich weisse, ungefähr drei Zentimeter grosse Raupen. Es sind viele. Rund 16'000 bis 17'000, schätzt Reto Streit. Der Landwirt hat gemeinsam mit seiner Frau Ursula Knuchel Streit vor 17 Jahren angefangen, Seidenraupen zu züchten. Damals noch eher als Hobby, denn die Kunst der Seidenproduktion war in der Schweiz ein vergessenes Handwerk und das Wissen verloren. «Wir mussten uns alles selbst aneignen», erklärt Streit.

Nach der Gründung des Vereins Swiss Silk (siehe Kasten) beteiligte sich das Paar am ersten Pilotversuch. Aus 200 Raupen wurden 2000, dann 5000. «Am Anfang benutzten wir dafür das Betriebsbad.» Dort sei es auch schon passiert, dass die Tiere zum «Einspinnen» – wenn sie sich vor der Metamorphose zum Falter einen Kokon spinnen – die Wände hochgekrochen und sich an die Badezimmerdecke gehängt hätten. In der Anfangszeit sei es ein Lernen durch Ausprobieren gewesen.

Richtige Temperatur

«Irgendwann haben wir gedacht: Entweder wir suchen uns ein neues Hobby, oder wir machen die Seidenproduktion zum Betriebszweig», erinnert sich Streit und lacht. Inzwischen haben die beiden die Abläufe und die Infrastruktur professionalisiert. Der Aufzuchtstraum befindet sich im alten Kuhstall, in einem eigens dafür mit Holz ausgebauten und isolierten Raum. Wichtig: Dieser ist belüftet, und die Temperatur sowie die Luftfeuchtigkeit können eingestellt werden. Denn je nachdem, wo die Raupen sich im Lebenszyklus gerade befinden, benötigen sie andere Bedingungen.

Aktuell sind sie 17 Tage alt, also kurz vor der vierten Häutung. Wenn die Raupen dann am 24. Lebenstag anfangen, sich zu drehen, bedeutet das: «Sie suchen etwas, woran sie sich einspinnen können», erklärt Streit. Ab diesem Moment ist Arbeit angesagt. Von Hand packt das Team die Raupen vom Netz in einen hängenden Kartonrahmen, der in kleine Quadrate eingeteilt ist. «Wenn alles optimal läuft, brauchen wir dafür mit vier Personen etwa vier bis sechs Stunden.» Da Raupen die Tendenz haben, nach oben zu gehen – die Badezimmerdecke lässt grüssen –, muss der Kartonrahmen alle paar Stunden um 90 Grad gedreht werden. «Auch in der Nacht», betont der Landwirt.

Bis zu 90 Kilogramm Futter

Viel Aufwand gibt es aber schon vorher. Dreimal pro Tag wollen die Maulbeerspinner – so heisst die Art – gefüttert werden. «Sie sind Gourmets», betont Streit. Und sie machen ihrem Namen



Tausende von Seidenraupen produzieren auf dem Biohof Seide.

Bilder: Charles Ellena



Eine Seidenraupe ist nur wenige Zentimeter lang.

Ehre und fressen ausschliesslich die Blätter des Maulbeerbaums. Frisch müssen diese sein, ohne Hagellöcher, kühl, aber ja nicht zu kalt. «Eine Zeit lang haben wir das Futter im Kühlschrank aufbewahrt, die Raupen haben davon aber Bauchschmerzen bekommen.» Inzwischen lagert er die Tagesration im Keller und deckt sie mit nassen Tüchern ab. Wenn er mit den Blättern hantiert, desinfiziert er sich vorher die Hände: «Je besser das Futter, desto höher auch die Qualität der Seide.»

Die Vegetationszeit der Maulbeerbäume bestimmt also, wann die Seidenraupenzucht stattfinden kann: Juni bis August. Möglich wären drei Aufzuchten, wegen des hohen Aufwands belassen Streits es bei zwei. Erfahrungswerte, wie viel Futter benötigt wird, haben Streits akribisch auf einer Liste eingetragen. Am Anfang sind es nur ein paar hundert Gramm, am Ende fressen die Maulbeerspinner gemeinsam bis

zu 90 Kilogramm frische Blätter pro Tag. Dafür stehen auf dem Biobauernhof auf einem langen Feld 360 Maulbeerbäume.

Verein verarbeitet weiter

Was passiert aber nun mit den Raupen, nachdem sie sich eingesponnen haben? In der Natur werden sie zum Falter, mit dem einzigen Ziel, sich zu paaren. Nach nur wenigen Tagen verenden sie schon wieder. Hier geht das noch schneller: Wenn die Raupen nach sechs bis acht Tagen zu Puppen geworden sind, werden die Kokons mit einer Maschine ausgedrückt und die Puppen mit hoher Hitze abgetötet. Das passiert aber nicht im Bärfishenhaus, sondern in einem speziellen Ofen auf einem Betrieb in Seedorf.

Was danach mit der Seide geschieht, liegt nicht mehr in den Händen der Betriebsleitenden, sondern beim Verein Swiss Silk. Dieser sortiert die Seide nach Qualität. Aus der besten ent-

stehen Textilien wie Schals oder Stoffportemonnaies. Die zweite Charge geht an die Medizintechnik, wo aus dem Proteinstoff der Seide, Fibroin, etwa Verbandsmaterial oder Implantate hergestellt werden. Aus dem zweiten Proteinstoff, Sericin, produziert Swiss Silk sogar kosmetische Produkte.

Guter Nebenerwerb

Neben den Tieren, dem Obst- und Ackerbau sowie dem Gästebetrieb sei die Seidenraupenzucht heute ein «kleiner Nebenerwerb» mit rund 20 Franken Stundenlohn, so Streit. Wichtig seien aber auch die Synergien mit dem hofeigenen Gasthof. «Wir bieten für unsere Gäste aus der ganzen Welt Hofrundgänge an. Die Seidenraupenaufzucht ist sozusagen unser Alleinstellungsmerkmal», erklärt Reto Streit. Das Ziel sei, möglichst im Kreislauf zu denken. Im ökologischen Sinne – aus den Puppen wird Meerschweinchenfutter und aus dem Raupenmist

Dünger –, aber auch im ökonomischen: Aus Gästen aus der Region werden auch immer wieder neue Kundinnen und Kunden für weitere Hofprodukte.

Swiss Silk

Der Verein Swiss Silk wurde 2009 gegründet, um die Seidenproduktion in der Schweiz wiederzubeleben und der Landwirtschaft einen zusätzlichen Betriebszweig zu eröffnen. Die Eier der Seidenraupen stammen aus Padua (Italien), die Kokons werden in der vereinseigenen Manufaktur in Bolligen im Winter abgehaspelt und weiterverarbeitet. Neben hochwertiger Seide entstehen auch Naturkosmetikprodukte wie Seidenbalsam. Swiss Silk setzt auf regionale Wertschöpfung – mit Erfolg: Die Nachfrage nach den Produkten übersteigt das Angebot. (mes)

Spielerisch durch den Laupenwald

Laupen Laupen und seine Umgebung bieten ein reichhaltiges Kulturgut sowie eine faszinierende Tier- und Pflanzenwelt. Der neue Erlebnisweg zeigt dies Familien auf spielerische Art.

Naturnahe Posten durch das Stedtl, das Schloss wie den angrenzenden Laupenwald vermitteln die Geschichte vom Handel und altem Handwerk ebenso wie Zusammenhänge zwischen Mensch und Natur. Ausgerüstet mit einer ausführlichen Broschüre lernen die Entdeckerinnen und Entdecker die Fantasiefiguren Gängdas und Laupeda kennen. Zudem erhalten die Kinder einen Laupentaler. Diese magische Münze können sie an den Posten durch Stanzen, Ritzen und Malen bearbeiten.

Der Verein Erlebnisweg Laupen hat in unzähligen Arbeitsstunden die Geschichte und die verschiedenen Posten entwickelt, zusammen mit dem Partner macharten.ch und der Kinderbuchautorin Linda Zwahlen Riesen. (phi) erlebnisweg.laupen.ch

Kurzmeldungen

Köniz warnt vor Astabbrüchen

Köniz Die anhaltende Hitze setzt den Bäumen in Köniz zu. Wie die Gemeinde mitteilt, besteht derzeit bei älteren, grossen Bäumen ein erhöhtes Risiko von Astabbrüchen. Die Gemeinde empfiehlt deshalb, sich unter altem Baumbestand vorsichtig zu verhalten. Betroffen sind unter anderem das Schwimmbad Weiermatt, der Schlosspark, die Friedhöfe sowie der Park Wabern Dorf. Besondere Vorsicht gilt bei Wind und Gewittern. In solchen Situationen sollte der Aufenthalt unter grossen Bäumen wenn möglich gemieden werden. Auch an Waldrändern und auf Wanderwegen ist Aufmerksamkeit geboten. (fgo)

Elektrosound an der Sense

Laupen Am Freitag, 24., und Samstag, 25. Juli, verwandelt sich der Reitplatz in Laupen erneut in einen Treffpunkt für Fans elektronischer Musik. Die Sensebeschallung bringt lokale Talente und internationale Acts auf die Bühne und setzt auf ein vielseitiges Line-up mit House und Techno. Neben der Musik sorgen Food-Stände, Bars und Shuttlebusse nach Bern und Freiburg für ein rundes Festivalerlebnis. Erwartet werden zwei Tage mit Tanz, Sommerstimmung und elektronischen Klängen direkt an Sense und Saane. (san) www.sensebeschallung.ch/tickets

Gratulation

Lotte Bieri-Lehmann wird 80 Jahre alt

Schwarzenburg Lotte Bieri-Lehmann, wohnhaft in Lanzenhäusern, kann am Montag, 20. Juli, ihren 80. Geburtstag feiern. Die FN gratulieren der Jubilarin zum Geburtstag. (mes)