



Auf dem Bio-Hof gast&hof in Bärfishenhaus oberhalb von Laupen wird ein altes Schweizer Handwerk zu neuem Leben erweckt: die Produktion von Seidenkokons als Ausgangsmaterial für die Herstellung von Seide. Pro Jahr produzieren die 36'000 Seidenraupen auf dem Hof mit fast 70 kg Kokons das Ausgangsmaterial für zirka 7,5 kg Rohseide. Bis es allerdings so weit ist, braucht es sehr viel Know-how und Passion.

Vom ersten Moment an waren Reto Streit und Ursula Knuchel von der Idee begeistert, dieses alte Handwerk wieder in der Schweiz zu etablieren. Sie begannen vor gut zehn Jahren mit anderen interessierten Landwirten und Landwirtinnen das Handwerk der Kokonproduktion zu erlernen und schlossen sich im Verein swiss silk zusammen. Dieser verarbeitet die Seidenkokons zum einen zu Rohseide für edle Seidengewebe, zum andern werden die Kokons für High-tech-Medizintechnik-Produkte eingesetzt.

Im Jahre 1871 wurden hierzulande rund 270'000 kg Seidenkokons verarbeitet – Zum Vergleich: Im Jahr 2021 waren es 222 kg. Die Blüte der Schweizer Seidenproduktion war allerdings nur von kurzer Dauer und wurde 1930 komplett eingestellt. Die Gründe: Importe aus Asien waren durch die Eröffnung

des Suezkanals 1869 massiv günstiger geworden. Ausserdem war die Aufzucht der anspruchsvollen Raupen komplex.

HEIKLE GESCHÖPFE

Die Raupen sind sehr heikel, was deren Kost angeht: Sie verzehren ausschliesslich frische Blätter des Weissen Maulbeerbaums (*Morus alba*). Die Aufzucht bedingt also eine Kultur von Maulbeerbäumen in der Nähe. Dreimal täglich werden den Raupen frische Blätter verfüttert. Auch die Kultur der Maulbeerbäume hat ihre Tücken. Wie die Seidenraupen stammen auch sie ursprünglich aus Asien und brauchen einen warmen, geschützten Standort und viel Aufmerksamkeit.

Auf chemische Pflanzenschutzmittel muss gänzlich verzichtet werden, nicht nur, weil der Hof Bio-Knospe zertifiziert ist, sondern auch, weil



Reto Streit und Ursula Knuchel Streit, Inhaber gast&hof

1 Rund 24 Tage nach dem Schlüpfen aus dem Ei beginnen sich die Raupen einzuspinnen – es entsteht der Kokon.



die Raupen sehr empfindlich auf Chemie reagieren. Bereits die Abdrift von Insektiziden aus der Umgebung kann bewirken, dass die Raupen sich nicht mehr einspinnen. Des Weiteren benötigen die Raupen eine genaue Temperatur- und Luftfeuchtigkeitsführung. Diese sind für die gleichmässige Entwicklung der Raupen, für ihre Häutungen und schliesslich für die Qualität der Seide entscheidend.

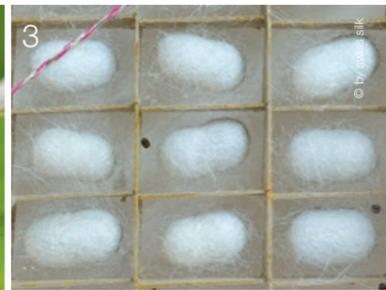
GEWINNUNG VON SEIDE

Rund 24 Tage nach dem Schlüpfen aus dem Ei und vier Häutungen beginnt die Raupe sich einzuspinnen. In wenigen Tagen stellt die Raupe einen mehrere hundert Meter langen Seidenfaden her, mit dem sie sich einwickelt. Der so entstandene Kokon wird zur Gewinnung der Seide in einem Spezialofen getrocknet und danach in der Abhasplerei von swiss silk zu Rohseide weiterverarbeitet.

Swiss silk vereint die Seidenproduzenten mit den Weiterverarbeitungsbetrieben. Aus der Rohseide werden Textile gewoben, gefärbt und bedruckt. Daraus entstehen Accessoires und ganze Kollektionen. Von grosser Bedeutung ist auch die Herstellung von Produkten aus Seidenkokons durch ein deutsches Medizintechnik-Unternehmen – eine Innovation mit vielversprechenden Einsatzmöglichkeiten.

VIelfÄLTIGER HOF

Die Produktion von Seidenkokons passt zum vielfältigen, innovativen Angebot von



gast&hof. Nebst den Raupen halten Reto Streit und Ursula Knuchel eine Mutterkuh-Herde Gallowayrinder, deren Fleisch sie im Direktverkauf anbieten, ziehen Junghennen auf und bieten Pferdepensionsplätze an. Ebenfalls gehören Getreide-, Futter- und Obstanbau dazu. Gäste haben die Möglichkeit, im Bed&Breakfast auf dem Hof zu übernachten und sich mit hofeigenen und regionalen Produkten verköstigen zu lassen. Für Warmwasser und Strom sorgen die Solaranlagen auf den Dächern. Wer zu gast&hof kommt, trifft auf eine gastfreundliche Familie mit einem offenen Haus.



Wyss GartenAkademie

Besichtigung und Führung Seidenraupenaufzucht

Besuchen Sie die Seidenraupenaufzucht und lassen Sie sich die Raupen des Maulbeerspinners und die Maulbeerbäume im Rahmen einer Führung zeigen! Tauchen Sie ein in die faszinierende Welt der Seidenraupen und erfahren Sie, wie aus einem Maulbeerblatt ein Seidenfaden von bis zu 2 km Länge entsteht! Reto Streit und Ursula Knuchel Streit vom gast&hof produzieren Schweizer Rohseide von hoher Qualität. Sie zeigen Ihnen Produkte aus Schweizer Seide, die auf dem Hof gekauft werden können. Zusätzlich gehen Sie auf einen Rundgang über den Bio-Landwirtschaftsbetrieb der Familie Streit Knuchel. Sie besichtigen die verschiedenen Hoftiere, Galloway-Mutterkühe und Kälber,

Pferde sowie Junghennen und erhalten Informationen zum Pflanzen- und Obstbau. Im Anschluss an die Führung geniessen Sie ein gemeinsames Mittagessen aus hofeigener Produktion. Ein/e Mitarbeiter/in der Wyss Samen und Pflanzen AG wird die Reise begleiten. Abfahrt und Ankunft Parkplatz Wyss GartenHaus.

Mitbringen: dem Wetter angepasste Kleidung und Schuhe. **Kosten:** Fr. 95.–, inkl. Carfahrt, Führung, ZnÜni, Kaffee und Mittagessen. Mind. 20, max. 30 Personen. **Anmeldung:** www.wyssgarten.ch/ GartenAkademie/Kursprogramm oder Telefon 032 686 69 23 oder gartenakademie@wyssgarten.ch

Nr.	Datum	GartenHaus	Zeit
416a	Donnerstag, 23. Juni	Zuchwil	08.00 – 14.45 Uhr
416b	Donnerstag, 23. Juni	Ostermundigen	08.45 – 14.00 Uhr

2 Wird Seide aus dem Kokon gewonnen, entwickelt sich kein Seidenraupenfalter.

3 Die Kokons sind bereit für die Trocknung.

4 Seidenraupen sind sehr wählerisch im Futter: Sie fressen nur die frischen Blätter des Weissen Maulbeerbaums.

5/6 Aus der Rohseide stellen Weiterverarbeitungsbetriebe unter anderem hochwertige Schals her.