

Er gewinnt rares Öl im Seeland

Bucheckern Durch aufwendiges Sammeln ist es dem Lüscherzer Urs Wehrli gelungen, aus 80 Kilogramm Buechnüssli 15 Liter Öl zu gewinnen. Er sagt: «Das rarste Speiseöl aus der Schweiz stammt aus dem Seeland.»

Andrea Butorin

2016 gab es ausserordentlich viele Buechnüssli, wie die Bucheckern hierzulande genannt werden. Es war eines der stärksten Mastjahre der letzten 30 Jahre. Das hat Urs Wehrli aus Lüscherz zu einer Aktion inspiriert. Er wollte die eigentlich alte, aber hierzulande kaum mehr bekannte Tradition der Buechnüssli-Ölgewinnung wiederbeleben. Wehrli ist einer, der sich in der Natur auskennt: Er ist studierter Biologe und arbeitet als Kommunikationsverantwortlicher bei Wald Schweiz, dem Verband der Waldeigentümer.

Im Internet hat er vor einigen Jahren solches Öl aus Deutschland bestellt – ein Geschenk, das Bundesrätin Doris Leuthard im Rahmen einer Versammlung erhalten hat. Auch Wehrli hat davon gekostet und war begeistert.

In der Fachzeitschrift «Wald und Holz» rief er deshalb letzten Herbst zur nationalen «Aktion Buechnüssli 2016» auf. Er schlug vor, die Nüsse zu sammeln, pressen zu lassen und im Rahmen eines gemeinsamen Labels, aber auf eigene Faust, zu verkaufen. «Ein Pionierprojekt ohne Erfolgsgarantie», wie Wehrli schrieb.

Heute bilanziert er: «Die Aktion war kein grosser Erfolg.» Bloss vereinzelte Personen aus der ganzen Schweiz hätten mitgemacht. Das mag in erster Linie daran liegen, dass das Sammeln von Bucheckern nicht gerade eine einfache Angelegenheit ist.

80 Kilogramm gesammelt

Im Wald um Lüscherz hat Wehrli die Nüsse zunächst ganz normal aufgesammelt. Dann hat er die Nüsse mittels Wellblech aufgefangen und zusammengekehrt. «Da war viel Dreck mit dabei, sodass ich die Nüsse gut sortieren musste.» Am idealsten habe sich die Variante mit am Wegrand ausgelegten Hagelschutznetzen he-

Im Handel erhältlich

- Urs Wehrlis Buechnüssli-Öl kann im Hofladen Meuter in **Vinelz**, im Frischmärit Bichsel in **Täuffelen** sowie in der Stedli Chäsi in **Aarberg** bezogen werden.
- Der **Preis** beträgt zwischen 27 und 29.50 Franken pro dl. *ab*



Urs Wehrli verwendet sein Buechnüssli-Öl am liebsten in der Salatsauce. Matthias Käser

rausgestellt. «Leider fiel mir diese Idee fast schon zu spät ein», sagt Wehrli, denn bald schon habe der Laubfall begonnen.

Er legte die gesammelten Nüsse eine Nacht lang auf ein Dörrgerät, damit sich nach einiger Zeit die Aussenschale, Fruchtbecher genannt, öffnet – die eigentlichen Nüsse, die mit einer braunen Schale umgeben sind, bleiben übrig. Bis in den November hinein hat Wehrli so – «in ungezählten Stunden», wie er sagt – rund 80 Kilogramm Buechnüssli gesammelt und sortiert.

Öl im Aargau gepresst

Die Suche nach einer Mühle, die sein Öl presst, gestaltete sich schwierig. Fündig geworden ist er schliesslich bei Markus Deppeler von der Pflanzenoel.ch AG in Tegerfelden (AG). Dieser ist gemäss Wehrli experimentierfreudig und hat von Distel- über Mandel-, Traubenkern- bis zu Hanf- oder Kürbiskernöl jede Menge Speiseöle im Angebot.

Das Öl wurde kalt gepresst und komme so auf geschätzte 40 Prozent mehrfach ungesättigte Fettsäuren. Die Bucheckern enthalten Blausäure und Alkaloide, wes-

halb sie nicht in grossen Mengen gegessen werden sollten. «Beim Pressen verbleiben diese Stoffe in den Resten oder entsteigen in die Luft, das Öl ist frei davon», sagt Deppeler, der auch schon aus blausäurehaltigen Kirschsteinen Öl gewonnen hat.

Urs Wehrli hat aus seinen 80 Kilogramm Bucheckern 15 Liter Öl erhalten. Er sagt: «Das kostbarste Schweizer Speiseöl stammt aus dem Seeland.» Das Öl wurde in 1- und 2,5-Deziliter-Flaschen abgefüllt – «pünktlich auf Weihnachten», wie er lachend sagt. Und so wurde sein Umfeld mit dem kostbaren Öl beschenkt. Einige Flaschen will Wehrli behalten, und einen Teil versucht er nun mit Hilfe von lokalen Geschäften zu verkaufen (siehe Infobox). Wehrli verwendet sein Öl am liebsten zum Salat. Doch auch zu Wildgerichten oder einem Risotto findet er es passend.

Mastjahre häufen sich

Wie stark Urs Wehrli die Gewinnung von Buechnüssli-Öl weiter verfolgen will, weiss er noch nicht. Ein Genfer Unternehmer habe sich bei ihm gemeldet, weil dieser im Luxusprodukt ein Ge-

schäft wittere. Als erstes werde dieser eine Analyse des gepressten Öls durchführen lassen, um den Gehalt an Fetten, Mineralien und Vitaminen zu präzisieren und sicher zu sein, dass keine Pestizidrückstände enthalten sind.

«Um das richtig aufzuziehen, bräuchte man eine Sortiermaschine, wie es sie in Deutschland gibt», sinniert Wehrli. Doch zunächst müsse sich das nächste Mastjahr ankündigen, ehe er entscheiden könne, wie er weiter-

macht. Wann das sein wird, kann nie genau vorausgesagt werden. Der 89 Jahre alte Marc Rüfli, der bei Wehrlis Aktion mitgemacht hat (siehe Zweittext), beobachtete folgendes: «Früher war alle drei bis sechs Jahre ein Mastjahr. Heutzutage können wir alle zwei bis drei Jahre viele Nüssli sammeln.»

Einen Artikel zur Buchenmast finden Sie unter www.bielertagblatt.ch/bueckern

Aus der Kindheit gekannt

Einer, der bei Urs Wehrlis Aktion mitgemacht hat, ist Marc Rüfli aus Lamboing. Der heute 89-Jährige erinnerte sich während des Lesens von Wehrlis Artikel, wie er mit seiner Familie während des Zweiten Weltkriegs auf Buechnüssli-Jagd gegangen ist.

Die in Lengnau lebende Familie zog jeweils in den Jura, zu den Buchen auf den Juraweiden. Die Mutter habe ein Leintuch ausgelegt und er sei auf den Baum geklettert und habe mit einem Hammer die Nüsse herunterge-

klopft. «Man musste den richtigen Zeitpunkt erwischen», sagt er. Und so sei am Abend jeweils jedes Familienmitglied mit rund 15 Kilogramm Nüssen heimgekehrt, welche in einer Mühle im Bucheggberg gepresst worden sind. «Das Öl war in diesen Jahren Gold wert», sagt Rüfli.

Im letztjährigen Mastjahr sammelte Rüfli mittels Plachen unter seiner Buche 14 Kilogramm Buechnüssli. Wie Urs Wehrli liess er das Öl in Tegerfelden (AG) pressen und kam so auf 2,5 Liter. *ab*

Nachrichten

Biel Mutmasslicher Dieb befindet sich in Haft

Ist er der Dieb, der am 8. Februar in Biel mehrere Restaurants ausgeraubt und einen Sachschaden von mehreren 1000 Franken angerichtet hat? Das wird der 26-Jährige dem Richter erklären müssen. Die Kantonspolizei hat den mutmasslichen Täter letzten Donnerstagmittag festgenommen, wie sie gestern mitteilte. Bei der Hausdurchsuchung sei ausserdem Deliktgut sichergestellt worden. Der Mann befinde sich noch immer in Haft und sei teilweise geständig, so die Polizei. Weitere Ermittlungen zu den Einbrüchen seien im Gang. *pkb*

Aarberg Sekundarschule wird hindernisfrei

Ab Sommer besucht eine Schülerin mit Rollstuhl die Aarberger Oberstufe. Deshalb werden die Räumlichkeiten im Sekundarschulhaus so angepasst, dass sie behindertengerecht sind – das besagt das Gesetz über öffentliche Gebäude. Dazu werden drei Plattformlifte und ein Senkrechtlift eingebaut. Kosten: rund 106 900 Franken. Die entsprechenden Arbeiten hat der Gemeinrat in Auftrag gegeben. *mt*

Aarberg Urs Ruchti ist neuer Badmeister-Chef

Diese Mitteilung dürfte Aarbergerinnen und Aarberger besonders interessieren: Der neue Chef-Badmeister in der örtlichen Badi heisst Urs Ruchti. Der Aarberger ist Nachfolger von Markus Schwab. Schwab genoss im Stedli Kultstatus. Er war im Jahr 2001 Co-Gewinner in der Reality-Soap «Die Bar», die nach dem Prinzip von «Big Brother» konzipiert war. Schwabs Nachfolger werde nun noch die nötige Ausbildung absolvieren, schreibt die Gemeinde. Ausserdem ist Pascale Boyd, Aarberg, zur Chef-Bademeisterin befördert worden. *mt*

Aarberg Person verletzt sich nach Zusammenprall

Zwei demolierte Autos, eine verletzte Person: Das ist die Bilanz einer Kollision auf der Aarberger Bahnhofstrasse, Nummer 19, von gestern Morgen. Die Unfallursache sowie die Höhe des Sachschadens sind unbekannt. *asb*

Reklame

It's time to declare your love

TISSOT BELLA ORA.



T+TISSOT
THIS IS YOUR TIME

BERGER
HORLOGERIE-BIJOUTERIE
Grand-rue 22 • 2710 Tavannes • Tél. 032 481 20 81

Villiger
UHREN SCHMUCK
Bahnhofstrasse 21
2502 Biel

augenoptik-bijouterie
messer
aarberg
stadtplatz 19 • tel. 052 592 15 77
www.bijouoptik.ch