

Forschungsreise am seidenen Faden

Praktikumsbericht / Stefan Roth reist auf den Spuren von Seidenraupen und Seidenproduzenten durch mehrere europäische Länder.

STOENESTI (ROU) Es klingt wie ein feiner Regen, wenn Tausende von Seidenraupen genüsslich an den frischen Maulbeerblättern knabbern. Viele der Seidenbauern sagen, es habe etwas Beruhigendes und Meditatives. Die Tausenden von Seidenraupen, welche in aufgestapelten, perforierten Kunststoff-Transportkisten wohnen und dieses Regen-geräusch erzeugen, gehören der Familie Niculescu. Diese stellt in der Region Vâlcea in Rumänien seit Generationen aus Seidenfaden traditionelle, handgefertigte «Borangi»-Textilien her.

Bis die Tiere «reif» sind

Ich stehe zusammen mit Christina Niculescu, der Inhaberin, an einem Tisch. Kiste für Kiste begutachten und sortieren wir die ca. 9 cm langen, weisslichen Raupen. In diesem Stadium befinden sich die Tiere im sogenannten «fünften Alter» oder im Stadium nach der vierten Häutung. Dies ist das letzte Stadium, bevor sie sich einspinnen und verpuppen, um nach der Metamorphose zu einem Nachtfalter zu werden.

Einige der Tiere in den Kisten zeigen durch ständiges Heben des Kopfes, durch beginnendes Hochklettern an den Rändern, aber auch durch ihr etwas verändertes, fast etwas durchscheinendes und glänzendes Erscheinungsbild, dass sie bereit sind, ihren Kokon aus wertvollem Seidenfaden zu spinnen.

Andere hingegen tun sich weiterhin an den saftigen, frischen Blättern gütlich und warten lieber noch ein, zwei Tage damit. Den «reifen» Tieren werden Gerüste oder Strukturen angeboten, in welchen sie leicht ihren Kokon spinnen können. Im Falle der Familie Niculescu werden vor allem einfache Holzgitter verwendet, daneben aber auch Eichenäste oder Ähnliches, alles nach alter, traditioneller Technik.



Seide wird aus den feinen Fäden gewonnen, mit denen die Seidenraupen ihre Kokons spinnen. Die Seidenraupenzucht hatte ihren Ursprung vor rund 5000 Jahren in China. (Bild: zvg)

Den «Nachzüglern» füttern wir frische Maulbeerblätter. Natürlich gehört, wie in jeder ordentlichen Nutztierhaltung, auch das Misten dazu. Es ist erstaunlich, wie viel Ausscheidungen so kleine Tiere in einem Tag zu produzieren vermögen. Sauberkeit und Hygiene sind sehr wichtig in der Seidenraupenaufzucht, da die Tiere sensibel auf Umwelteinflüsse und Krankheiten sind.

Neuer Aufschwung

Ich befinde mich dieses Sommerhalbjahr auf einer Forschungs- und Entdeckungsreise durch verschiedene europäische Länder wie Frankreich, Griechenland, Bulgarien, Rumänien, Italien oder Slowenien; immer auf der Suche nach diesen klei-

nen Tierchen und den Leuten, welche diese züchten.

Aktuell gibt es in verschiedenen europäischen Ländern kleinere Initiativen, welche in der Seidenraupenzucht eine interessante landwirtschaftliche Nischenproduktion sehen. Sei es als traditionelles, hochwertiges Handwerk, aber auch bis hin zu modernsten Verwendungen von Seide oder anderen sogenannten Derivaten in Medizin, Biotechnologie oder Kosmetik.

Eine solche Initiative ist die 2009 gegründete Vereinigung Schweizer Seidenproduzentinnen und -produzenten Swiss Silk, welche als Verein Produzent(innen), Verarbeiter(innen) und weitere seideninteressierte Parteien zusammenbringt. Das Geschäfts-

modell von Swiss Silk basiert auf der Kreislaufwirtschaft, es wird also alles verwendet und nichts weggeworfen. Und es ist erstaunlich, wie viele nützliche (Neben-)Produkte neben dem eigentlichen Seidenfaden anfallen. So ist Seidenraupenkot ein exzellenter Dünger, die Puppen wiederum sind bestes Proteinfutter für Haustiere. Aber auch Reste des Seidenfadens sowie «Zweitwahl»-Kokons werden nicht weggeworfen. Daraus können «Kibiso» und Schapp-Seide hergestellt werden, welche als Rohfasern in ihren Eigenschaften eher Wolle oder anderen Faserstoffen ähneln.

Eine ausgefallene Idee

Ein Artikel auf der Internetseite von Bio Bern im Juni 2022, wo

Ueli Ramseier, der Präsident von Swiss Silk, neue Bauern mit Interesse an Serikultur suchte, war der Auslöser für meine wissenschaftliche Reise, welche mich nun letztendlich hier in dieses kleine Bauerndorf namens Stoenesti in den Südkarpaten Rumäniens führte.

Nach dem Lesen des Artikels damals dachte ich: «Seidenraupen in der Schweiz? Hätte ich nicht gedacht! Klingt spannend.» Ich studiere Internationale Landwirtschaft an der HAFL in Zollikofen und bin somit auch etwas vertraut mit «exotischen» Produktionsformen. Aber Seidenraupen in Europa, darüber war ich bis dahin noch nicht gestolpert.

Gemeinsam voran

Da alle IL-Studierenden (IL für Internationale Landwirtschaft) im letzten Studienjahr während 6 Monaten ins Ausland gehen, um an einem Projekt zu arbeiten, welches dann als Basis für die Bachelorarbeit dient, dachte ich mir: «Warum nicht Seidenraupen in Europa?» Da für Ueli Ramseier eine enge Zusammenarbeit unter den Produzent(innen) auf europäischer Stufe zentral erscheint, war er sofort Feuer und Flamme für die Idee einer Analyse der «Nachhaltigkeit von Serikultur als landwirtschaftliche Nischenproduktion in Europa».

Gestern hat sich ganz konkret gezeigt, wie so eine «enge Zusammenarbeit» aussehen könnte. Wir führten einen Whatsapp-Videocall durch, bei welchem Ueli einige Informationen zur Abhaspelmaschine in Berndeutsch weitergab. Über den Umweg Englisch übersetzte ich dann die Informationen in Echtzeit per Google-Translate auf Rumänisch. Es hat erstaunlich gut geklappt, Technologie sei Dank, und amüsant war es irgendwie

ZUR PERSON



Stefan Roth

Stefan Roth (37) hat einen Abschluss in Medizin der Universität Bern in der Tasche. Während, aber auch nach dem Studium hat er jede Gelegenheit genutzt, den weissen Kittel zur Seite zu legen, um seiner Leidenschaft, der Landwirtschaft, nachzugehen. Diese Leidenschaft hat in einem Agronomie-Studium an der HAFL in Zollikofen gemündet. Das aktuelle Forschungsprojekt zum Seidenanbau in Europa führt er in Zusammenarbeit mit der Vereinigung der Schweizer Seidenproduzent(innen) «Swiss Silk» durch.

auch. Wo ein Wille ist, ist auch ein Weg!

La revedere!

Schon sehr bald heisst es «La revedere» – «Auf Wiedersehen» auf Rumänisch. Es wird mir schwerfallen, denn in kurzer Zeit sind mir speziell die zwei osteuropäischen Länder Rumänien und Bulgarien mit ihren wunderschönen Landschaften, aber vor allem mit ihren herzlichen, humorvollen und pragmatischen Leuten sehr ans Herz gewachsen! «La revedere», «auf Wiedersehen» – und nicht lebt wohl.

Stefan Roth

«Äs isch wie heicho»

Tagebuch / Francesco De Benedetto hat eine Anstellung auf dem einzigen Bauernhof seines Wohnorts angetreten.

ZUR PERSON



Francesco De Benedetto

Francesco De Benedetto war Kandidat beim Wettbewerb «Lehrling des Jahres 2022». Nach seiner ersten Lehre als Sanitärinstallateur verliebte sich der 21-Jährige aus Gretzenbach SO in die Landwirtschaft, vor allem in die Brauviehhaltung. Nach dem zweiten Berufsabschluss als Landwirt EFZ ist er wieder auf den Bauernhof Hofchäsi Schmid in Gretzenbach gezogen. Dort hält Familie Schmid-Häusermann Rindvieh und einen kleinen Bestand an Schweinen.

GRETZENBACH «Äs isch wie heicho, i dir inn, da treisch so es Gfühel, wo dir seit, wo du häre ghörsch», singt die Mundartband Heimweh. Besser als mit dieser Liedstrophe könnte ich meine Rückkehr auf den Hof auf dem Kohlschwärzi-Hügel in der unmittelbaren Nähe von meinem Zuhause in Gretzenbach SO nicht beschreiben.

Wo alles begann

Den Hof entdeckte ich vor einigen Jahren fast per Zufall, als mich wundernahm, woher der Käse vom Hofladen um meine Hausecke kommt. Via Facebook vereinbarte ich einen Besuch in der Hofkäserei, dann wurde es Liebe auf den ersten Blick und ich hatte den Hof schnell ins Herz geschlossen.

Aus den Wochenend-Einsätzen wurde eine Teilzeitanstellung, ein Jahr später kam dann die Entscheidung, die Zweitausbildung zu wagen, die ich noch gar nicht so lange her erfolgreich abschliessen durfte. Dadurch landete ich im Entlebuch. Dafür bin ich sehr dankbar.



Neu gestartet auf bestens bekanntem Terrain: Francesco De Benedetto fühlt sich daheim auf dem heimeligen, urchigen Bauernhof Hofchäsi Schmid in Gretzenbach. (Bild: Francesco De Benedetto)

Nun, vor gut zwei Wochen, durfte ich frisch ausgebildet und somit bestens ausgerüstet in den «alten Alltag» in der Hofchäsi bei Familie Schmid starten.

Zum Glück selten langweilig

Der Betrieb umfasst ca. 35 ha Grünland, 30 Milchkühe, ca. 20 Stück Jungvieh, eine kleine Portion Schweine, eine Hofkäserei

mit Direktvermarktungsladen und dazu einige Kilometer Waldländer. Ja, so wird es einem zum Glück selten langweilig.

Da ich vorher schon eine Weile lang dort gearbeitet habe, war mir einiges noch immer bekannt. Weil aber doch einige Zeit vergangen ist, traf ich freudig auch vieles Neues an. Lustig war zum Beispiel das Gefühl,

Kühe zu melken, die während meines Lehrbeginns gerade noch junge Rinder waren. Und als ich die guten, alten Kühe noch kannte, hatte ich ebenso grosse Freude, denn mein Alltag wird sich zukünftig vor allem rund um die geliebte Brauviehherde und deren Management drehen.

Francesco De Benedetto

DR UELI MEINT

Vo Schtrouhuet u Rosebletter

Wede das lisch, bisch vilech scho fasch ume am Friere, aber itz woni das schribe, schwitzeni grad z liebermänt. Me chönnit mi ines Schtübli schteue u aus Sounaofe bruuche. Nei das isch itz chli übertribe, aber du kennsch mi ja afe gäu. Item, i ha tänkt, es Thema, wo sech itz würd abiete, sig dr Huet. Dä ligt grad vor mir ufem Tischli näbem Bierglas. Übrigens es aukouhfreis, chasch fasch nid gloube gäu, aber weni da schtändig normaus würd hingeläläre, würdi äüä no erger liire aus süsch scho. Aber äbe, dr Huet. Äs isch sones Schtrouhuetli miteme Bängu zsringsetum. Di si no gäbig, wüu obem Wärche tuets eim nochli d Löffle abdecke, di wärde ja süsch rot wi zu rifi Tomate. Di Junge bi üs hei ja aui vo dene Beisbolltschäpple mit Näbuschtächer, tüecht mi itz nüt Schöns, wobi d Chopfform schpiut ono e Roue. Aber isch haut gäbig wäg dr Reklame. Wobi i wüsst gar nid, für was i wett Wärbig mache. Ah mou für d Purezitiv natürlech, aber das chientmse de tüür. Ueli dr Schribchnächt