



Die Produktion von Sonnenblumenöl ist für Ruth und Willy Gasser eine Herzensangelegenheit.

Ruth Gasser empfiehlt, das Sonnenblumenöl vor allem für die kalte Küche zu verwenden. «So bleiben die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten.» Ihre Spezialität: der «Gasser-Rüebli Salat». Dafür raffelt sie die Karotten, verührt Apfelessig, Senf, Salz, Pfeffer und Sonnenblumenöl zu einem Dressing und mischt dieses mit den Rüebli. «Beim Anrichten nochmals einige geröstete Sonnenblumenkerne dazu – fertig ist der sonnige Sommer-Salat.»

GASSERS GEHEIMTIPP

Der Sonne entgegen

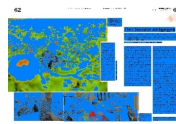
Familie Gasser widmet sich buchstäblich der Sonnenseite des Lebens: Sie produziert feinstes Sonnenblumenöl aus den Kernen der eigens angebauten Sonnenblumen. Etwas Hoffnung in Flaschenform, direkt aus dem **Naturpark Thal**.

TEXT LUKAS TSCHOPP FOTOS CHRISTOPH STÖH GRÜNIG

Sie steht für Leben und Hoffnung, wächst bis zu zwei Meter hoch und verkörperte lange Zeit die Liebe und Treue zum christlichen Gott: die Sonnenblume. Wegen ihrer Ähnlichkeit zur Sonne selbst, und weil sie als Jungpflanze ihren noch verschlossenen Blütenkopf stets zur Sonne richtet, sahen die Menschen in ihr etwas Göttliches.

So imposant wie ihre Erscheinung, so imposant ist der Blick auf das weite Sonnenblumenfeld von Ruth und Willy Gasser am Hang oberhalb ihres Wohn- und Bauernhauses. In Laupersdorf, mitten im Bezirk Thal, pressen

die beiden feinstes Sonnenblumenöl. «Wir bekommen immer wieder Komplimente aus der Nachbarschaft für unser schön blühendes Sonnenblumenfeld», schmunzelt Ruth Gasser (55). «Für den Anbau und die Pflege der Blumen ist unser Sohn Thomas verantwortlich.» Dem 29-Jährigen hat das Ehepaar den eigenen Landwirtschaftsbetrieb vor zwei Jahren vermacht. Seither fokussieren sich die beiden auf die Produktion von kalt gepressten Pflanzenölen. «Wir schätzen uns glücklich, dass unser Betrieb mit Acker- und Futterbau in Familienhand bleibt», sagt Willy



Gasser (67) nicht ohne Stolz. Jeden Morgen, wenn er aus dem Bett steigt, erblickt er durchs Fenster die vielen Pflanzem, die ihre Köpfe gen Osten strecken – dem Sonnenaufgang entgegen.

Das Öl braucht Zeit

Pro Jahr verarbeitet Willy Gasser sieben Tonnen Sonnenblumenkerne zu rund 2800 Liter Öl. Die reifen Sonnenblumen werden maschinell geerntet, das Pflanzengut wird von den Kernen getrennt. Die Kerne werden getrocknet, gelagert und schliesslich in die Ölpresse gekippt. Aus dieser Presse tröpfelt langsam das Öl heraus, wobei die dunklen Kernschalen und Pflanzenreste gleichzeitig zu Tierfutter verarbeitet werden. «Die ganz groben Reste der Pflanzen lassen wir auf dem Feld liegen», erzählt Willy Gasser, «sie dienen als

natürlicher Dünger für die nächste Aussaat.» Die Tierfutter-Pellets können Gassers an Landwirte aus der Region abtreten.

Der wertvolle Kerninhalt landet als Öl in der Glasflasche. So entsteht bei der Produktion des Sonnenblumenöls praktisch kein Abfall. Die vollen Tanks bleiben einige Wochen im Lager, ehe das Öl von Hand in die Flaschen abgefüllt wird. «Man muss der Flüssigkeit Zeit geben, damit sie ihren vollen Geschmack entfalten kann», weiss Willy Gasser. Ehefrau Ruth beklebt die Flaschen mit den passenden Etiketten, ebenfalls in Handarbeit. Und schon ist sie konsumbereit und reist in eine Coop-Verkaufsstelle – eine Flasche feinstes Sonnenblumenöl, voller Leben, Hoffnung und Thaler Sonnenschein. ●

Das Thaler Sonnenblumenöl (Fr. 8.50/500 ml) ist in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen der Region erhältlich.



Impressum: Coop, Region Bern, Postfach, 3001 Bern; Tel. 031 980 91 11; E-Mail: redaktion-be@coop.ch; Redaktion: Rabea Grand (stv. Leitung)