



Knochen stampfen – gefragte Rohstoffe

Damals...

Von einem geschlachteten Tier wird alles verwertet. Die Knochen werden fein zerstampft. Ab 1800 ist Knochenmehl in der Landwirtschaft als Dünger gefragt. Es wird auch für die Herstellung von Leim gebraucht. In diesem Fall wird es mit Wasser aufgekocht.

Das Fett, das sich an der Oberfläche ansammelt, wird abgeschöpft und für die Seifenherstellung gebraucht. Der fettfreie Sud wird abgeschüttet und eingekocht. Was zurück bleibt, ist Knochenleim. Das restliche Knochenmehl wird getrocknet und als Phosphordünger eingesetzt. Der Leimsieder ist ein ausgestorbener Beruf. Dieser Block stammt vom „Stampfeli“ am Mühlebach, der Knochenstampfe beim Jerisberghof.

Heute...

Gelatine wird auch jetzt noch aus Knochenmehl gemacht.

P-Kunstdünger wird aus phosphorhaltigen Mineralien gewonnen. Die Phosphorvorkommen reichen je nach Schätzung noch für 30 bis 150 Jahre. Deshalb wird die Forschung forciert, den Phosphor aus Urin für die Landwirtschaft zurückzugewinnen.