

Dank des Anbaus von Basilikum und weiteren Kräutern hat Bio-Bauer Jürg Messerli ein zweites Standbein und muss nicht auswärts arbeiten.



Pro Montagna: Alpenchili & Co.

Bio-Kräuter wirken Wunder. Nicht nur im Salat und auf dem Fleisch. Sie sorgen beispielsweise auch für ein intaktes Familienleben.

FRANZ BAMERT

Das Paradies? Das liegt hinter einem Strassenschild mit der Aufschrift «Zubringerdienst gestattet» in Ried bei Oberbütschel BE. Als Erstes rennt Gina, eine Seele von einem Hund, auf die Besucher zu, gefolgt von den sechs Kindern der Bio-Bauernfamilie Claudia und Jürg Messerli. Und wie es sich für ein Paradies gehört, riecht es auch paradiesisch: In der Luft liegt der un-

glaublich intensive Geruch von Basilikum und Oregano, von Majoran und Alpenchili. Der Alpenchili stammt von einer Handvoll Cayenne-Pfefferschoten ab, welche vor Jahrzehnten aus Mittelamerika herausgeschmuggelt wurden.

Aber das ist wieder eine andere Geschichte. In dieser Geschichte hier geht es um eine Erkenntnis: So also können Kräuter riechen, so müssten eigentlich alle Küchenkräuter riechen! Intensiv, betörend, verführerisch. Hinter einer Herde Sim-

mentaler Kühe, denen niemand die Hörner abgesägt hat, tauchen die Eltern der Kinderschar auf. Als die Messerlis vor sechs Jahren den Hof übernahmen, war klar, dass sie biologisch bauern würden. Also ohne chemische Keulen, tierfreundlich und natürlich. Schon wegen der Kinder. Jürg und Claudia wussten, dass alleine mit dem Einkommen aus der Milchwirtschaft kein Auskommen war. Als das Angebot von Swiss Alpine Herbs (SAH) zum Kräuteraanbau

kam, sagten sie zu. Die SAH ist spezialisiert auf das schonende Trocknen und Verarbeiten von frischen Alpenkräutern aus biologischem Anbau. Die Pflanzen werden alle von Bio-Bauern im Schweizer Berggebiet angepflanzt und von der SAH zu Kräuter- und Kräutersalzmischungen verarbeitet. Bestärkt wurden die Messerlis noch durch eine Studie der Bergbauernschule Hondrich, welche dem Bio-Kräuteraanbau ein grosses Potenzial einräumt.



FOTOS: ANNETTE BOUTELLIER, KEYSTONE

Ob Alpenchili (Bild oben), Majoran oder Oregano – die Bio-Kräuter aus den Schweizer Bergen sind ausserordentlich geschmacksintensiv.



«Ich habe eine gesicherte Abnahme und einen guten Preis.»

Jürg Messerli
Bio-Bauer

Im Laufe des Tages zeigt sich, dass das Paradies in den Berner Bergen mit viel Arbeit immer wieder neu geschaffen werden muss: Gejätet etwa wird von Hand, geerntet mit einfachen Geräten oder ebenfalls von Hand. «Gerade in der Hochsaison – also jetzt – bin ich oft noch bis nachts um zehn Uhr in den Kräuterefeldern», sagt Jürg Messerli. Doch er beklagt sich nicht, im Gegenteil: «Ich habe mit der SAH einen wirklich fairen Partner, eine gesicherte Abnahme und einen guten Preis für meine Produkte.» Aber noch viel wichtiger ist für die Bergbauernfamilie Folgendes: «Für den benötigten Zusatzverdienst muss mein Mann nicht auf

den Bau oder in die Industrie», sagt die Bio-Bäuerin. «Wir sind alle auf dem Hof, die Kinder wachsen in einer intakten Familienstruktur auf. Dafür bin ich dankbar.»

Es sind Bergbauernfamilien wie die Messerlis, welche Coop mit Pro Montagna fördert.

Zwei Produkte bietet Coop an, welche von der Firma SAH mit Bio-Kräutern aus Schweizer Berggebieten hergestellt werden: «Pro Montagna Bio Berg Salatkräuter» und die «Pro Montagna Bio Berg Würzmischung für Kräuterbutter» (siehe Artikel rechts). Kräuter der Messerlis und weiterer 120 Bergbauern werden ausschliesslich im Freilandanbau gezogen und innerhalb von 24 Stunden in Därstetten, im Niderrsimmental, vakuumgetrocknet. Auch in diesem Gebirgstal finden dank der SAH weitere 30 Personen Arbeit.

Dann müssen die Messerlis aufs Feld. Für die anderen ist es Zeit, das Paradies zu verlassen. Gina trollt sich, die Kinder winken, und der Journalist denkt: Gott sei Dank gibt es noch Familien wie die Messerlis!



Einfach besser für alle

Im Schweizer Berggebiet werden unglaublich gute Produkte hergestellt. Pro Montagna bringt sie auf Ihren Tisch.

Pro Montagna steht für authentische Produkte aus den Schweizer Bergregionen, welche die strengen Qualitätsanforderungen von Coop erfüllen. Einige sind sogar biologisch produziert und mit der Knospe von Bio Suisse ausgezeichnet. Bereits werden von der Milch über Trockenfleisch und Wein bis hin zu Teigwaren und Gebäck über 100 Bergprodukte unter der Coop-Marke Pro Montagna angeboten.

Aber das ist nur die eine Seite, jene nämlich, welche die Feinschmecker unter den Konsumenten freut.

Pro Montagna steht nämlich nicht nur für ausgezeichnete Produkte, sondern für direkte Hilfe im Berggebiet: Bei der Bergprodukte-Linie Pro Montagna werden nicht nur die Rohstoffe in den Bergen produziert, sie werden auch dort weiterver-

arbeitet – das macht die Pro-Montagna-Linie auch so einzigartig in der Schweiz.

Denn diese Politik erhält und schafft Arbeitsplätze in Regionen, die von Ab-



Die Pro-Montagna-Kräuter, im Bild Oregano, stammen aus den Schweizer Bergen und werden auch dort verarbeitet.

wanderung bedroht und dringend darauf angewiesen sind. Weitere Infos:

[link](#)
www.promontagna.ch



Echte Hilfe Coop Patenschaft für Berggebiete

Auf jedes verkaufte Pro-Montagna-Produkt wird ein «Solidaritäts-Beitrag» erhoben. Dieses Geld fliesst ohne jeglichen Abzug via die Coop Patenschaft für Berggebiete wieder den Menschen in den Schweizer Bergen zu. Letztes Jahr waren das über 700 000 Franken.

Das Geld verhilft Bauernfamilien zu einem Neustart, Alpbetrieben zu wirtschaftlichen Perspektiven oder einem neuen Bergprodukt zum Durchbruch. Weitere Infos:

[link](#)
www.cooppatenschaft.ch