



Kräuterbäuerin der ersten Stunde. Stolz präsentiert Maria Erb vor ihrem Hof in Schwenden, zuhinterst im Diemtigtal gelegen, die Ergebnisse ihrer Arbeit.

Maria Erb, Kräuterbäuerin in Schwenden im Diemtigtal

Der feine Duft der Schweizer Alpen

Wer hätte gedacht, dass inmitten saftiger Wiesen und sanft abfallender Berghänge im Herzen der Schweizer Alpen hocharomatische Kräuter wie Basilikum, Dill, Estragon, Oregano usw. in grossem Stil gehegt und gepflegt werden! Das Simmental ist die Heimat der SAH Alpenkräuter AG und Maria Erb in Schwenden im hintersten Diemtigtal eine ihrer Kräuter-Lieferantinnen.

VON TONI KAISER (TEXT)

Zuhinterst im Diemtigtal, bevor die Strasse den Rank macht zu den Grimmialp-Liften hinunter und zum Parkplatz für das intensiv frequentierte Skitourenziel Rauflihorn, steht das «bhäbige» Bauernhaus von Maria Erb. Rund um ihr Heimetli liegt jetzt natürlich kein Schnee mehr, sondern es wachsen saftige Kräuter: Estragon, Oregano und Dill. Die produziert die Bäuerin für die Simmentaler SAH Alpenkräuter AG, die ihren Sitz im ehemaligen Gebäude der Weissenburger Mineralwasser hat. Wo noch bis 1988 Wasser abgefüllt wurde, dominieren heute die Düfte von feinen frischen Kräutern. Das inspiriert!

Aus dem ganzen Berner Oberland

Die SAH Alpenkräuter AG hat Fritz Stettler 1993 gegründet. Die Firma ist im kleinen Simmentaler Dorf Därstetten zuhause, inmitten saftiger Wiesen und sanft abfallender Berghänge. Sie hat sich auf das schonende Trocknen und Verarbeiten von frischen, wohlduftenden Alpenkräutern aus kontrolliert biologischem Anbau spezialisiert. Und stellt daraus herrliche Würz- und Kräutersalzmischungen her. Das Einzugsgebiet der SAH sind die Felder und Weiden des Diemtig- und des Untersimmentals sowie des Schwarzenburgerlandes und des Emmentals bis hinauf nach Grindelwald.

Maria ist eine von rund 30 Bäuerinnen und Bauern, welche für die SAH Kräuter anbauen. Vertrieben werden diese unter der Marke Swiss Alpine Herbs. Dazu kommen die gleiche Anzahl Produzenten für dekorative Blütenmischungen, 60 Familien, die Holunderblüten für die Sirupherstellung sammeln, und ein halbes Dutzend, welche Teekräuter anbauen. Die daraus veredelten Produkte kommen wie weitere, von Familienbetrieben aus der ganzen Schweiz hergestellte, qualitativ hochstehende Honige, Konfitüren, Essige und Öle, Sirupe, diverse Senfspezialitäten usw. schön verpackt unter der Qualitätsmarke Alta Terra in den Handel.

Partnerschaftlich verbunden

Mit Maria Erb und allen anderen Produzentinnen und Produzenten hat die SAH einen langjährigen Vertrag abgeschlossen. Das Verhältnis ist ein partnerschaftliches: Die Bauern

verpflichten sich zum Anbau nach den strengen Auflagen der Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen), dafür nimmt ihnen die Organisation die gesamte Ernte nach einem fest vereinbarten Preis ab. Auch wenn diese einmal nicht so toll ausfallen und der Ertrag unter – oder auch über – den Erwartungen sein sollte. Im Gegensatz zur Selbstvermarktung der Bauern, trägt also hier die SAH das Risiko. Und sie bezahlt für die frische Ware Preise zwischen 3 Franken fünfzig und zehn Franken pro Kilogramm. Dazu kommt jeweils ein Zonenzuschlag, basierend auf dem vom Bund festgelegten Landwirtschaftlichen Zonenplan; mit 1250 m ü. M. liegt Maria Erbs Hof in der dritten (von vier) Zone, das macht plus 50 Prozent. Die höchsten Kräuterfelder reichen bis etwa 1400 Meter.

Ernten bis in den September

Die Schwendener Bäuerin – sie ist verwitwet, kann aber auf die Unterstützung ihres Sohns und der Tochter zählen – «chrütlet» schon seit 1993 für die SAH, also seit Anbeginn. Zuvor hatte sie mit ihrem Mann noch Viehzucht betrieben, mit fünf Simmentaler Kühen und auch der alten Rasse der Hinterwäldler. In diesem Jahr baut sie auf ihren drei Feldern – insgesamt sind es sechs Aren oder 600 m² – Oregano, Estragon und Dill an. Bohnenkraut, Kerbel, Salbei, Schnittlauch und Petersilie hat sie auch schon probiert, auch Cayennepfeffer für das beliebte Alpen-Chili; die scharfen Schoten mochten jedoch auf dieser Höhe nicht ausreifen, im Gegensatz zum milderen Thunerseeufer, wo Fritz Tschanz mit dem Chili wirtschaftet. Die eher mageren Böden hier oben eignen sich halt nicht für alles, das Wetter spielt auch im Hochsommer nicht immer mit und kann gelegentlich eine Kälteperiode «reinschneien». Und überhaupt: «Es wott nid geng, wiemers gärrn welti», gibt sich Maria bescheiden.

Ab Mai steht sie fast täglich im Garten und «chüderlet» ihren Zöglingen. «Drzue gugge und jätte», heisst das im Detail. Mit der Aussaat der einjährigen Sorten wie Dill beginnt sie etwa Mitte Mai, dann steht das Jäten im Vordergrund. Und den Schnecken – den aromatischen Estragon «hei si grüslü gärrn» – und

auch den Mäusen wehren, die lieben das Kraut nämlich auch. Ab Anfang Juni können Estragon und Oregano erstmals geerntet werden, noch bevor die Kräuter in die Blüte geraten; bei Dill wirds Mitte Juli. Denn die Pflänzchen müssen nach Anleitung der SAH jung und kräftig sein und dürfen eine gewisse Höhe nicht übersteigen: Estragon 20 cm, Oregano 10 cm, Dill 12 cm. Wenns soweit ist, geht die Meldung nach Därstetten, von wo die Lieferungen koordiniert werden. Gemäht wird dann bis in den September hinein in verschiedenen Etappen, je nach Wetter halt. Der Sohn und die Tochter helfen Maria dabei, denn die Erntearbeit ist recht streng. Und Autofahren, um die Kräuter selber auszuliefern, hat sie nie gelernt. Im letzten Jahr sind so vom Egg-Hof rund 112 Kilo frisches Bohnenkraut, 80 Kilo Dill und 90 Kilo Estragon in die schmucken Döschen, Gläschen und Mühlen der SAH gelangt; von letzterem seien es auch schon über 100 Kilo gewesen, betont die Bäuerin. So oder so bleibt das ein verschwindend kleiner Anteil bei 40 bis 50 Tonnen Frischkräutern, welche die SAH jährlich zu hocharomatischen Bio-Gewürzkräutern und -mischungen wie Alpen-Chili und -Pesto, Bouquet de Provence, Café de Paris usw. verarbeitet.

Getrocknet wird unter Vakuum

Die geografische Nähe zu den Anbaupartnern ist ein wichtiger Erfolgsfaktor, denn die SAH hat es sich zum Grundsatz gemacht, dass die frischen Kräuter innerhalb von 24 Stunden im Simmentaler Dorf Därstetten verarbeitet sein müssen. Für den schonenden Trocknungsprozess sorgt ein Vakuumtrockner, und verantwortlich dafür ist Betriebsleiter Martin Lüdi: «Das Vakuum in dieser Spezialmaschine sorgt dafür, dass die Kräuter, im Gegensatz zu herkömmlichen Verfahren, innert weniger Stunden sorgfältigen und schonenden Trocknens nicht nur ihr kräftiges Aroma, sondern auch die natürliche Farbe behalten.» Diesen Vakuumtrockner hat man seinerzeit der Berner Firma Wander abgekauft, die darin ihre Ovomaltine getrocknet hat. Das Wasser, welches den saftigen Pflanzen entzogen wird, kommt der Herstellung von Kräuteressig zugute. Interessant an diesem Prozess ist, dass die getrock-



Alles Dill. Wer wünschte sich nicht so einen Garten voller würziger Kräuter vor dem Haus?

BILD SAH



Richtig scharf. Die perfekt ausgereiften Pfefferschoten vom Thunersee ergeben einen hocharomatischen Cayennepfeffer.

BILD SAH



BILD: SAH

Eile angesagt. Die Kräuter, die Maria Erb zuhinterst im Diemtigtal am Ernten ist, müssen innerhalb von höchstens 24 Stunden in Därstetten im Simmental schonend getrocknet sein.



BILD: SAH

Hocharomatisch. Beim Anblick von Maggikraut (Liebstöckel) kommt mir unweigerlich Salat in den Sinn. Und Ihnen?



BILD: SAH

Schöne Arbeit. Fritz Tschanz aus Faulensee erntet seine Pfefferschoten. Schon bald kommen sie als Alpen-Chili und Schweizer Cayennepfeffer in den Handel.

neten Kräuter instantfähig bleiben. Das heisst, dass sie bei einem erneuten Flüssigkeitskontakt wieder ihr volles Aroma ausspielen und wie frische Kräuter verwendet werden können.

Die Pflege der Langsamkeit

Wieso werden gerade hier und auf dieser Höhe Kräuter angebaut? «Weil sie aromatischer sind!» Martin Lüdi, ursprünglich selber Landwirt und derzeit an der Thuner European Business School in Ausbildung zum Betriebswirtschaftler, weiss, wovon er spricht, hat er doch selber während zehn Jahren im emmentalischen Sumiswald Kräuter angebaut; 1995 kam er zur SAH. «Die Höhenlage macht, dass die Pflanzen sich Zeit nehmen, ihr unvergleichliches Aroma gemächlich aufzubauen. Dieses langsame Heranwachsen und der natürliche, extensiv-biologische Anbau sorgen für eine unvergleichliche Qualität.» Zusätze wie Fungizide, Herbizide, Insektizide und andere, das Wachstum beschleunigende Düngemittel dürfen nach den strengen Richtlinien der Bio Suisse nicht eingesetzt werden. Die Pflanze wird also nicht im Wachstum beschleunigt: «Wir wollen ihr nicht zu viele Nährstoffe aufs Mal zur Verfügung stellen, sondern lieber die Bodenfruchtbarkeit mit guter Pflege erhöhen», betont Lüdi. Zum Beispiel mit Kompost.

Ein qualitätsförderndes Merkmal ist auch die West-Ost-Ausrichtung der Täler. Das ergibt in den Sommermonaten senkrecht besonnte Südhanglagen, fast wie in den Tropen. «So können die Kräuter perfekt ausreifen», ist Lüdi überzeugt. Und natürlich gibt es für jedes Kräutlein auch den idealen Boden. Zum Beispiel fördern viele Mineralien die Ausprägung

des Aromas, das ist beim Wein nicht anders. Und dass im Simmental und seinen Seitentälern nie intensiv Ackerbau mit Kunstdünger betrieben worden ist, ergibt einen weiteren Vorteil, damit sich die Region ideal für das Kultivieren von biologischen Produkten eignet.

Nach Abschluss der Ernte lässt Maria Erb ihre Kräuter – oder was davon übrig geblieben ist – vorerst einmal ruhen. So hat man ihr in Därstetten geraten. Das Restlaub soll bei mehrjährigen Kräuterpflanzen wie Salbei, Thymian, Estragon und Oregano erst im

Frühling entfernt werden, denn dieses schützt die Pflanze durch den strengen Winter hindurch. Nun ist es Zeit zu geniessen. Da stellt sich bei all der vielen Arbeit mit den Kräutern doch auch die Frage, womit sie selber denn am liebsten kocht? Mit dem Alpen-Pesto würze sie das Fleisch, mit der Raclettemischung Käse und Gratins. Doch am allerliebsten gebe sie den Oregano in die Tomatensauce und über die Pizza. Und wenn Sie mich fragen? Ich führe den Cayennepfeffer «Made in Därstetten» schon seit Jahren in meiner Gewürzbatterie – der ist einfach Spitzenklasse! □

Alpenkräuter aus dem Simmental

Die SAH Alpenkräuter AG gehört seit dem Jahr 2000 zur Bieler Narimpex AG der Familie Grünig. Der Bezug zum Berner Oberland ist vorhanden: Die Wurzeln des ursprünglich in der Molke- und Käse-Produktion tätigen Familienunternehmens liegen in der Region Thun, im Stockental. Narimpex hat sich unterdessen auf die Verarbeitung hochwertiger und natürlicher Produkte wie Honig, Trockenfrüchte und Nüsse (alle unter der Marke **Nectaflo**) spezialisiert.

Mit der SAH verfolgt sie eine konsequente Förderung eines nachhaltigen, umweltschonenden und 100 Prozent natürlichen Anbaus von aromatischen Kräutern im Alpenraum. Und arbeitet dazu in langjähriger Partnerschaft eng mit Bergbauern zusammen, denen damit ein wichtiges Zusatzeinkommen gewährt wird, und die so einen wertvollen Beitrag zu einer sinnvollen Landschaftspflege leisten können.

Die Produkte von **Swiss Alpine Herbs** und **Alta Terra** gibts im Detailhandel (zum Beispiel bei Manor) und in Spezialitätengeschäften (insbesondere Bioläden und Reformhäusern) zu kaufen, zudem ist das gesamte Sortiment auch im Online-Shop erhältlich. Und wer einen Ausflug ins Simmental unternimmt, kann alle Produkte direkt im Fabrikladen in Därstetten beziehen. Oder ausserhalb der Öffnungszeiten am Kräuterautomaten auf der Rampe...

SAH Alpenkräuter AG, Gewerbestrasse 10, 3763 Därstetten, Telefon 033 783 80 10, www.swissalpineherbs.ch, www.altaterra.ch, www.narimpex.ch, www.nectaflo.ch



BILDER: TONI KÄSSLER

