

Kräutergarten der Schweiz

Oregano aus dem Diemtigtal

- Text: André Dähler, Unterseen
- Fotos: Herbert Steiner, Ringgenberg / zvg



**30 Bergbauern aus dem Berner Oberland
dem Emmental und dem Schwarzenburgerland
kultivieren für die SAH Alpenkräuter AG in
Därstetten Kräuter und Gewürze. Maria Erb aus
Schwenden im Diemtigtal pflanzt Estragon
und Oregano an.**

Der Wert der Langsamkeit

Im Alpenraum finden sich mineralstoffreiche Böden. In den Bergregionen wirkt die Sonneneinstrahlung intensiver und konzentrierter auf den Boden als in den Tälern, da die Sonnenstrahlen annähernd im rechten Winkel auf die Hänge treffen. Natürlicher Anbau bewirkt ein harmonisches Wachstum der Pflanzen, dadurch haben die Kräuter Zeit, ihr unvergleichliches Aroma aufzubauen. All diese Faktoren ermöglichen das Heranwachsen von Kräutern in dieser unvergleichlichen Qualität. Die Farbe und der Geschmack dieser Pflanzen widerspiegelt die einzigartige Ausstrahlung dieser wunderbaren Bergwelt. Der Firmengründer der SAH Alpenkräuter AG wählte den Alpenraum als Produktionsstandort, weil der Boden in dieser Region niemals intensiven Ackerbau mit dem Einbringen von Kunstdüngern ermöglicht hat. Aus diesem Grund ist diese Region prädestiniert für das Kultivieren von biologischen Produkten. Die Kräuterkulturen sind bis in eine Höhe von 1400 m über Meer zu finden.

Harte Arbeit in der freien Natur

Maria Erb ist verwitwet und lebt zusammen mit ihrem Sohn Christian im «bhäbigen» Bauernhaus in Schwenden, im hinteren Diemtigtal auf 1250 Meter über Meer. Christian arbeitet als Sanitärspengler im Tal. Auf dem Hof werden heute noch die Alpweiden bewirtschaftet und das Heu eingebracht. Dazu betreibt Maria Erb auf drei Parzellen sechs Aren Kräuteranbau. Sie hat dazu einen Anbauvertrag mit der SAH Alpenkräuter AG in Därstetten. Aus Überzeugung und Respekt gegenüber der Natur verzichtet Maria Erb auf die Anwendung von Herbiziden, Fungiziden, Insektiziden und künstlichen Düngemitteln. Sie betreibt eine extensive biologische Landwirtschaft. Ihr Betrieb unterliegt strengen Auflagen von Bio Suisse (Vereinigung Schweizer Biolandbau-Organisationen). Diese kontrollieren denn auch einmal jährlich, ob die Vorgaben eingehalten werden. Seit 1993 baut Maria Erb Gewürzkräuter an. Estragon und Oregan sind wiederkehrend im Anbauplan. Heuer werden zusätzlich Bohnenkraut und Dill kultiviert. «Sicher, es gibt viel zu tun, doch die Arbeit ist schön, der Duft der Kräuter inspirierend», sagt Maria Erb spontan. Mit der Aussaat der Kräutersorten beginnt sie, je nach Witterung, ab Mitte Mai. Jäten steht danach vor allem auf dem Programm. Der Anbauvertrag schreibt vor, dass die Kräuter 99 % sortenrein, das bedeutet, ohne Unkraut, abgeliefert werden müssen.



Ablieferung und Zahltag

Zur Ernte von Ende August bis September müssen die Vorgaben der SAH Alpenkräuter AG strikte befolgt werden. Diese schreiben zum Beispiel die gewünschte Anzahl Triebe oder Blätter, den Pflanzenwuchs oder die Schnittgröße der Kräuter genau vor. In nur zehn Minuten erreicht Maria Erb zusammen mit Sohn Christian oder Tochter Brigitte den Trocknungsbetrieb in Därstetten. Hier kann sie ihre wohlduftende Ernte frisch für die Verarbeitung zu hochklassigen Küchenkräutern übergeben. Bezahlt wird sie für ihre Lieferung zu Kilopreisen, welche nach genauen Qualitätsstufen vorgegeben sind.

Switzerland's herb garden

Tarragon and oregano from Diemtigtal

The Bernese Oberland is Switzerland's herb garden. In the mountains the sun shines on the slopes almost at right angles and is more intensive than in the valleys. Natural cultivation gives the herbs time to develop their fragrant aroma. Thirty mountain farmers in the region grow organic herbs and spices for Swiss Alpine Herbs in Därstetten, on plots up to 1400-metres altitude. One is Maria Erb who lives on her farm at the rear of the Diemtigtal. As well as farming her Alpine pastures, Maria also grows top-quality herbs for the company: organic, without pesticides or artificial fertilizers and subject to strict controls by Bio Suisse. "There's plenty to do," says Maria, "but it's wonderful work and the aroma of the herbs is so inspiring."

GEMACHT IM BERNER OBERLAND

SAH Alpenkräuter AG, Därstetten

Alpen-Chili & Kräutersalze

- Text: André Dähler, Unterseen
- Fotos: Herbert Steiner, Ringgenberg



Swiss Alpine Herbs

Alpine aromas for lowland kitchens

Every year, some 30 Bernese Oberland bio-farms produce up to 50 tonnes of about 12 varieties of organic Alpine herbs. The SAH Alpenkräuter AG in Därstetten specialises in processing these to select herb and spice mixtures in Switzerland's only vacuum-drying facility. Thanks to company philosophy, which is based on quality and love of nature, the landscape is well-tended and the mountain farmers can earn additional income with their first-class produce. The herbs are sorted, dried, mixed and packed by 26 employees. Swiss Alpine Herbs produces a considerable variety of mixed herbs, including even Alpine chilli. Once the dried herbs come into contact with liquid, they instantly unfold their full Alpine aroma and can be used as fresh herbs.

50 Tonnen biologischer Alpenkräuter werden von Bio-Bauernhöfen im Berner Oberland jährlich produziert.

Die SAH Alpenkräuter AG verarbeitet Kräuter in der einzigen Kräuter-Vakuumtrocknungsanlage der Schweiz zu hochwertigen Gewürzmischungen.

Kräuter vom Bio-Bauern

Die SAH Alpenkräuter AG in Därstetten im Simmental ist spezialisiert auf das schonende Trocknen und Verarbeiten von aromatischen Alpenkräutern aus biologischem Anbau. Aus diesen stellt der Betrieb herrliche Kräuter- und Kräutermischungen her. Rund 30 Bergbauernbetriebe aus der Region liefern rund ein Dutzend verschiedene, erntefrische Alpenkräuter. Die Philosophie der Firma ist geprägt von einem konsequenten Qualitätsdenken und der Liebe zur Natur. Durch das Kultivieren von Kräutern in den Alpenregionen ermöglicht die SAH Alpenkräuter AG den Bergbauern ein zusätzliches Einkommen und leistet einen wertvollen Beitrag zur Pflege der Alpenlandwirtschaft.

Die Vakuum-Anlage – Herzstück der Produktion

26 Mitarbeitende sortieren, trocknen und mischen die Bio-Kräuter zu hochwertigen Küchengewürzen. Der schonende Vakuum-Trocknungsprozess ist für die Verarbeitung der Kräuter einzigartig. Aus diesem Unikat werden jährlich bis zu 50 Tonnen frische Alpenkräuter verarbeitet. Um die Aromen der Kräuter optimal zu erhalten, werden die frischen Kräuter innerhalb von 24 Stunden nach der Ernte getrocknet. Das Wasser, das im Trocknungsprozess entzogen wird, geht nicht verloren. Es wird als würzige Essenz für die Herstellung von Kräuternessig gebraucht. Durch das speziell schonende Vakuum-Trocknungsverfahren werden die Kräuter in nur wenigen Stunden sorgfältig getrocknet. Alle wichtigen Qualitätseigenschaften der Kräuter wie Farbe und Aroma-Intensität bleiben weitgehend erhalten.

Hochbetrieb von April bis Oktober

Die Vakuum-Trocknungsanlage steht je nach Fortschritt der Vegetation im Sommerhalbjahr unter Hochbetrieb. Bereits im April wird mit den Anlieferungen von wild gewachsenem Bärlauch mit der Kräutertrocknung begonnen. Bis im Herbst folgen Schlag auf Schlag die erntefrischen Kräuter aus dem Berner Oberland und dem Emmental zur Verarbeitung. Die von Fritz Stettler gegründete SAH Alpenkräuter AG ist seit 2001 im Besitz der Bieler Firma Narimpex AG. Die Firma verarbeitet auch Lebensmittelprodukte wie Nüsse, Honig und die unter der Marke Nectaflor bekannten Softfrüchte. Geschäftsführer Ulrich Grünig hat die Verarbeitung und Verpackung dieser Soft-Fruits von Biel nach Därstetten umgesiedelt. Er hat damit die SAH Alpenkräuter AG zum grössten Ar-

Kraut	Ernte/Trocknung	Herkunft
Bärlauch	April bis Mitte Mai	Wildsammlung im Berner Oberland
Basilikum	Juli bis September	Faulensee, Steffisburg, Heitenried,
Bohnenkraut	Juni bis September	Schwenden, Aeschi, Oberbütschel, Wasen
Cayenne	August bis Oktober	Faulensee, Oberscherli, Hasle-Rüegsau
Dill	Juni bis September	Schwenden, Eggwil, Heitenried
Estragon	Mai bis September	Boltigen, Grindelwald, Schwenden
Liebstockel	Mai bis September	Boltigen, Reutigen, Aeschau, Trubschachen
Majoran	Juli bis Oktober	Aeschi, Trubschachen, Trub
Oregano	Mai bis September	Aeschi, Boltigen, Grindelwald, Zweisimmen
Petersilie	Juni bis Oktober	Steffisburg, Heitenried, Oberbütschel
Thymian	Mai bis Oktober	Zweisimmen, Oberbütschel, Wasen

Alpenaromen für Flachlandküchen

Unter der Marke Swiss Alpine Herbs wird in Därstetten neben den reinen Trockengewürzen eine breite Palette von Gewürzmischungen hergestellt. Bärlauch-Mix, Fish&Dip, Alpen-Pesto, Alpenkräutersalz und sogar Alpen-Chili sind nur einige der Mischungen, die ihre Aromen in vielen Küchen entfalten und Speisen verfeinern. Die Produkte von Swiss Alpine Herbs werden in Metzgereien, Reformhäusern und Bio-Läden, bei der Landi, bei Manor und im Fabrikladen in Därstetten verkauft. Eilige Passanten können sich rund um die Uhr am Kräuterautomaten vor dem Fabrikladen direkt an der Simmentalstrasse, bedienen.

www.swissalpineherbs.ch



beitgeber in Därstetten gemacht. Die Wandlung zum ganzjährig tätigen Lebensmittelverarbeiter garantiert die Erhaltung von Know-how. Und sie verhindert die Abwanderung der Arbeitskräfte aus dem Tal.