

Der Duft der Schweizer Alpenwelt

Oregano und Thymian, Salbei und Estragon: Im Simmental pflanzen Bergbauern Kräuter statt Kartoffeln an. Zu Kräutersalz verarbeitet, trägt die Ernte das würzige Aroma aus den Schweizer Bergen in die Welt hinaus.



1

1 Hanni Allemann erntet den Oregano.

2 Die frischen Kräuter gelangen innert 24 Stunden an den Verarbeitungsstandort Därstetten.

3 Andi Brunner bringt die Kräuter zur Verarbeitung.

4 Unmittelbar nach der Qualitätskontrolle kommen die Kräuter aufs Laufband zur Maschine.



2

Text: Haia Müller Fotos: Gian Vaitl

Der Hang in Littisbach ob Boltigen ist steil. So steil, dass man kaum gerade stehen kann. Der letzte Regenguss hat denn auch seine Spuren hinterlassen und einen Teil des Erdreichs weggespült. Doch die Simmentaler Bäuerin Hanni Allemann (51) ist sich gewohnt, dass die Arbeit mühselig ist und sie dem Boden abringen muss, was er hergeben soll. Resolut packt sie die Heckenschere und setzt zum Schnitt an. Heute wird der Oregano geerntet, den sie im Frühling angesät hat. Sorgfältig achtet sie darauf, dass die geschnittenen Kräuter den Boden nicht berühren, «wegen der Feuchtigkeit und dem Schmutz». Der würzige Duft füllt die Luft, die Bergbäuerin wischt sich den Schweiß von der Stirn und seufzt:

«Wenn doch nur jemand eine Maschine erfinden würde, die schneller arbeitet und bei der man nicht so gebückt stehen müsste!»

Anfang mit Thymian und Salbei

Angefangen hat Hanni Allemann vor acht Jahren auf ihren neun Aren Hanglage mit Thymian und Salbei, doch die gediehen nicht recht. Inzwischen ist sie umgestiegen auf Oregano und Liebstöckel, im Moment liebäugelt sie mit Estragon. Vorwissen in Sachen Kräuternbau hatte sie nicht, sie musste ihre eigenen Erfahrungen machen. Und manchmal auch zwei Mal ansäen. Fest stand immer, dass die Kräuter biologisch gezogen werden: Kompost und Pflanzenauszüge sind die einzigen Wachstumshilfen, die eingesetzt werden.



3



4

Erst war der Anbau von Kräutern als Ergänzung zur Milchwirtschaft gedacht, inzwischen hat er einen wichtigen Stellenwert für den Hof. «Wenn man Glück hat, verdient man dabei gut.» Die Ernte hängt aber weitgehend vom Wetter ab. In einem guten Jahr liefert Hanni Allemann insgesamt 3,5 bis 4 Tonnen Kräuter ab. Am meisten Zeit, rund 200 bis 300 Stunden, wendet sie fürs Jäten von Hand auf, auch das am steilen Bord ein harter Knochenjob. Heute haben die Allemanns noch 16 Stück Grossvieh, die auf der Alp im Hinteren Hüsliberg bei Zweisimmen sömmeren.

Schonende Verarbeitung

Hanni Allemann ist eine von über 30 Bergbäuerinnen und -bauern, die für die Swiss

Alpine Herbs Kräuter anpflanzen. Weiterverarbeitet werden die würzigen Pflanzen innert 24 Stunden nach der Ernte am Verarbeitungsstandort in Därstetten. Im Industriegebäude, in dem einst das bekannte

AROMATISCHE KRÄUTLEIN

Unter dem Namen Swiss Alpine Herbs wird eine breite Palette von Gewürzmischungen wie zum Beispiel Bärlauch-Mix, Fish&Dip oder Alpenkräutersalz angeboten. Zudem werden reine Kräutermischungen ohne Salz wie zum Beispiel ein Alpen-Chili oder Salatkräuter hergestellt. Die Mischungen sowie einzelne getrocknete Gewürzkräuter werden verkauft in Metzgereien, bei Carrefour, Manor, Landi sowie direkt bei Swiss Alpine Herbs, 3763 Därstetten, www.swissalpineherbs.ch.

Weissenburger Mineralwasser abgefüllt wurde, nimmt Trocknungsmeister Andi Brunner die prall gefüllten grünen Kistchen in Empfang. Er kontrolliert die geschmacksintensiven Kräuter, lässt sie durch seine Hände gleiten. Auf diese Weise wird die Qualität der frischen Rohware jeweils überprüft, bevor die Kräuter mit einer speziellen Schneidmaschine den verschiedenen Sorten und deren Verwendung entsprechend geschnitten werden. Danach kommen sie über ein Förderband in den Vakuum-Trockner. Im Riesentank wird den Kräutern innerhalb von zwei bis drei Stunden das Wasser entzogen.

Das Verfahren gilt als besonders schonend, die Farbe und das Aroma bleiben dabei im Kraut enthalten. Trotzdem riechen die Kräuter danach kaum mehr. ▷



5

6

5 Die Maschine schneidet die Kräuter in 2 bis 3 cm grosse Stücke.

6 Die geschnittenen Kräuter gelangen in den Vakuumtrockner.

7 Doris von Gunten bei der Mischung der Kräuter mit dem Salz.

8 Unter der Kontrolle von Irène Rotach füllt eine Maschine das Kräutersalz in die Dosen.

Das erstaunt nur den Laien, die Fachleute aber wissen, dass der volle Eigengeschmack sich wieder entfaltet, sobald die Kräuter – zum Beispiel in einer Sauce oder in dampfenden Speisen – beim Anrichten wieder mit Feuchtigkeit in Kontakt kommen. Abgefüllt in dunkle Plastiksäcke, die die lichtempfindlichen Pflänzchen schützen, warten die Kräuter danach auf die Weiterverwendung. Später werden sie je nach Rezept in unterschiedlichen Mischungen zusammen mit Salz als Kräutersalz-Spezialitäten in Gläser abgefüllt. Bis nach Südkorea tragen sie so den Duft der Schweizer Alpenwelt.

Partnerschaftliche Zusammenarbeit

Verarbeitet werden von der Swiss Alpine Herbs zwölf verschiedene Küchenkräuter,

die im Alpenraum hervorragend gedeihen. Dank der intensiven Sonneneinstrahlung an den Hanglagen, den mineralstoffreichen Böden und dem langsamen Wachstum werden die Kräuter besonders aromatisch. Einzig Bärlauch stammt aus Wildsammlung. Gesammelt wird aufgrund einer amtlichen Bewilligung mit entsprechenden Auflagen, insbesondere bezüglich der Nachhaltigkeit. Alle Kräuter stammen von zertifizierten Bio-Betrieben.

Jeweils im März wird an der Kräuterbauern-Versammlung festgelegt, wer welche Kräuter und wie viel davon anbaut. Die Samen werden von Swiss Alpine Herbs zur Verfügung gestellt, um eine gleich bleibende Qualität und ein identisches Aroma sicherzustellen. Mitmachen dürfen nur Bio-Bauern aus dem Berggebiet, die höchstens eine



7



8

Fahrstunde vom Verarbeitungsstandort entfernt wohnen. Für einige Bergbauern ist der Kräuteraanbau inzwischen eine wichtige

Einnahmequelle geworden. Für Hanni Allemann zum Beispiel ist es aber weit mehr. So anstrengend die Arbeit mit den duf-

tenden Kräutern auch ist: «Sobald ich im Frühling in die Kräuter kann, geht es mir gut.» ▷

DAS SALZ DER ERDE

Salz ist mengenmässig der wichtigste Mineralstoff in der Ernährung. Der Mensch braucht davon täglich etwa drei bis fünf Gramm, um den Verlust durch Schwitzen und Ausscheidungen wettzumachen. Lange wurde ein hoher Salzkonsum mitverantwortlich gemacht für Bluthochdruck. Ein wesentlicher Zusammenhang konnte jedoch bis heute nicht bewiesen werden. Man nimmt an, dass nur bei einem kleinen Teil der Menschen das Natriumchlorid für den Bluthochdruck verantwortlich ist.

In der Küche werden verschiedene Salzarten verwendet, die sich in Geschmack und Feinheit unterscheiden. Die wichtigsten sind:

■ Steinsalz, auch Koch- oder Tafelsalz genannt, wird unter Tag abgebaut. Es wird rein, jodiert oder fluoridiert angeboten. Es schmeckt leicht bitter und metallisch. Spitzenköche verwenden es nur fürs Wasser, in der sie die Pasta kochen.

■ Meersalz schmeckt milder als Steinsalz und unterstreicht den Eigengeschmack von Speisen. Es wird in Salzgärten gewonnen. Ungereinigt wird es als «Gros sel» verkauft.

■ Fleur de Sel ist das teuerste Meersalz. Es entsteht nur an heissen und windigen Tagen als hauchdünne Schicht an der Wasseroberfläche und wird von Hand abgeschöpft.

■ Algensalz wird vorwiegend in der japanischen Küche verwendet. Es schmeckt intensiv nach Algen und eignet sich am besten für Fischgerichte.

■ Himalaja-Salz ist rosafarben und soll angeblich dank energetischer Schwingungen besonders gesund sein. Mehrere unabhängige Untersuchungen haben jedoch ergeben, dass Himalaja-Salz sich kaum von handelsüblichem Salz unterscheidet. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung und Verbraucherorganisationen halten die überhöhten Preise für reine Abzockerei.

■ Rauchsalz ist ein mit Holzrauch aromatisiertes Steinsalz. Es verleiht Speisen einen leichten Grillgeschmack.