

Die Kräuter lassen ihn nicht mehr los

Seit 1982 ist der Medizinal- und Gewürzpflanzenanbau in der Schweiz entwickelt worden. Die Val Poschiavo hat sich einen Namen im biologischen Kräuteraanbau gemacht – zum Beispiel der Landwirt Reto Raselli.

Von Urs Oskar Keller

La Presse. – Reto Rasellis Gegenwart und Zukunft, sie hängt weitgehend an zarten Pflänzchen auf Feldern in der Nähe des Puschlaversees in Le Prese. Salbei haben er und seine Mitarbeiter schon länger gepflanzt, daneben mehrjähriges Maggikraut. Ruhig schreitet Raselli in braun kariertem Hemd und Jacke an diesem Vormittag durch seine Äcker, seinen Hof, die Kräutertrocknungsanlage und den neuen Konfektionierungsbetrieb, zeigt, wie er seine Biokräutertees usw. produziert. Seit 1982 ist der Landwirt Besitzer der 15 Hektar Anbaufläche sowie eines grossen landwirtschaftlichen Gutes mit Graswirtschaft, auf fast 1000 Meter über Meer, im Puschlav, umgeben von steilen Bergen und dem See. «Der Kräuteraanbau, das war die Chance meines Lebens», sagt Raselli.

Der 61-jährige Landwirt wuchs in Le Prese auf, machte im Tal eine Lehre als Automechaniker. Die definitive Entscheidung, Landwirt zu werden, fiel er erst später und trat in die Fussstapfen seiner Eltern, die einen Bauernhof besaßen. Rasellis Lebensweg war damit vorgezeichnet.

Instinkt bewies er auch, als er neben Viehwirtschaft auf Kräuter setzte. Er stiess dabei auf ein grosses Potenzial in der Bergregion: als einer der ersten in der Schweiz. Wer heute einen versierten Kräuterbauern sucht, kommt um ihn nicht herum. Seine Begeisterung für Kräuter und seine ebensolchen Mischungen ist ansteckend: Bei Coop, der Bonbonfabrik Ricola in Laufem im Kanton Basel-Landschaft oder bei der Arbeitsgemeinschaft Arge Bergkräuter mit 200 Mitgliedern, die er auch schon seit Dekaden präsidiert.

«Kombination Hof und Kräuter ist ideal»

Was braucht es, um in die Kräuterproduktion einzusteigen? «Einen starken Willen, um es einfach zu sagen. Aber im Vergleich zu anderen landwirtschaftlichen Tätigkeiten ist das schwieriger», sagt Raselli. Es brauche genügend Land und Geld für die Trocknungsanlage. «1981 habe ich mit dem Kräuteraanbau auf fünf Aren Fläche neben meinem Hof in Le Prese begonnen und baute die einheimischen Kräuter Malve, Spitzwegerich, Eibisch, Schafgarbe und Frauenmantel an.

Die Kombination von Hof und



Gelernter Automechaniker: Heute verdient Reto Raselli 70 Prozent seines Einkommens mit den Kräutern. Bilder Rolf Canal

Kräuter ist aber für mich ideal.» Die Hauptsaison für Kräuter ist von Mai bis Oktober. Nachher gebe es viel Arbeit im Stall und in der Verarbeitung.

Bis zu drei verschiedene Pfefferminzarten

Es sind aktuell 27 verschiedene einheimische und mediterrane Pflanzen und Blumen, die Raselli kultiviert. Pfefferminz oder Salbei beispielsweise sind keine einheimischen Kräuter, aber sie wachsen sehr im Tal. «Mein Unternehmen produziert unter ande-

rem drei verschiedene Pfefferminzsorten (Pfefferminze, Orangenminze, Apfelminze), Frauenmantel, Zitronenmelisse, Thymian, Verveine, Kamille, Sonnenblume, Kornblumen, Malve, Ringelblume und und und.» Rund 30 Prozent seiner Pflanzen sind mehrjährig. «Im Trend liegen heute zum Beispiel Holunder und Stevia. Wir befinden uns hier in Le Prese auf 965 Meter über Meer, was für das südamerikanische Süskraut Stevia eher zu hoch ist, aber er gedeiht.»

Zu den Kunden gehören unter anderem Ricola und Coop. Für den Grossverteiler produziert und konfektioniert Raselli vor allem Teemischungen: «Das Unternehmen bestellt Jahr für Jahr was es benötigt. Abnahmeverträge für die Bio-Berg-

kräutertees gibt es nicht und die Coop-Genossenschaft ist ein sehr fairer Partner.» Wie wird eine optimale Qualität erzeugt? Sicher sei das Pflanzgut sehr wichtig, betont Raselli. «Gute Düngung, der richtige Erntezeitpunkt, das Wetter und die gute Trocknung sind mitentscheidend. Mit Mist und Gülle von unserem Bio-Hof wird gedüngt. Es ist ein guter Kreislauf von Tieren und Kräutern.» Sonst müsste er Mist dazu kaufen.

Und wie steht es mit der Wirtschaftlichkeit von Gewürz- und Heilpflanzen? «Wenn das Wetter mitmacht, kann man davon leben. Es reicht, um die Rechnungen zu bezahlen und es bleibt immer die Hoffnung, dass noch etwas übrig bleibt», sagt Raselli lachend. Der Ertrag aus dem Bereich der Kräuterproduktion beläuft sich auf 70 Prozent, aus den anderen Betriebszweigen auf 30 Prozent. «Die Investitionen in den Maschinenpark und in die Trocknungsanlagen usw. sind hoch. Sie gehen in die Millionen.»

«Austausch würde Synergien schaffen»

Es gibt doch eine stattliche Anzahl Kräuterproduzenten in der Schweiz: Alleine für die Ricola AG in Laufem bauen 100 Bauern Kräuter an. Wird der Kräuteraanbau in der Schweiz noch wachsen? Raselli glaubt daran. «Es ist ein langsam wachsender Markt. Ich hoffte immer, dass noch andere Produktionsgenossenschaften

für Kräuter in unserem Kanton entstehen würden. Eine Zusammenarbeit und ein Austausch auf diesem Gebiet in der Nähe würden neue Synergien schaffen. Weiterhin muss ich zum professionellen Austausch ins Wallis oder ins Bernbiet fahren. Das ist schade», erzählte der Kräuter-Guru. Im Puschlav gibt es noch etwa 120 Landwirte und 1550 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Die Genossenschaft «Coperme» im Valposchiavo, die Raselli 1983 mitgründete und seither präsidiert, hatte anfänglich dreissig Mitglieder, heute sind es noch sechs.

Im Puschlav setzt man schon lange auf Ökoanbau. Mittlerweile sind 90 Prozent aller landwirtschaftlichen Erzeugnisse hier Bioprodukte. «Heute ist unsere Landwirtschaft dank der Pionierarbeit mehrerer Landwirte bereits über 90 Prozent biozertifiziert. Der Schritt zu 100 Prozent ist nicht einfach, aber machbar. Darauf zielen wir in den nächsten Jahren ab», sagt der Präsident von Valposchiavo Tourismus, Cassiano Luminati.

Wie kam es zu dieser fortschrittlichen Entwicklung? Reto Raselli: «Wenn ein Bauer normal arbeitet ist es eigentlich ein Bio-Betrieb. Und das tun viele bei uns. Er muss sich einfach zertifizieren lassen. Bei der Milchwirtschaft und bei der Verwendung von Kraftfutter darf es natürlich nur Bio-Futter sein. Bei Kräutern, Gemüse, Reben ist das nicht ganz so einfach. Ich baue schon seit 1992 meine Kulturen streng nach Knospe-Richtlinien von 'Bio Suisse' an.»

«Sehr viel ist Handarbeit»

Vor allem Ackerbaumaschinen wie Pflüge, Fräsen, Säe-, Setz- und Unkrautregulierungsgeräte, Striegeln sowie Bewässerungsanlagen kommen bei Raselli zum Einsatz. «Es gibt aber noch sehr viel Handarbeit – und viel hassen! Das Jäten ist aufwendig und geschieht mehrheitlich von Hand. Fünf bis sechs Leute sind damit beschäftigt.» Es seien vor allem Hilfskräfte aus Portugal und Polen, die während der Saison bei ihm arbeiten und wohnen würden. Raselli: «Mehrheitlich sind es Männer, weil die Arbeit eher hart ist. Ich beschäftige auch Frauen.» Seinen Angestellten bezahle er den im Kanton Graubünden gesetzlich vorgeschriebenen Mindestlohn von 3990 Franken pro Monat.

Reto Raselli steht am Liebstockfeld. Meliertes Haar, Schnauz, Dreitage-Bart und wacher Blick. Er spricht über seine neuen Pläne mit Holunder und Stevia. Die Augen funkeln hinter seiner Brille wie die eines Kindes im Spielwarengeschäft: Alles ist zu haben, man muss nur zugreifen. Dann lacht er, was selten ist, schelmisch. Ein Hauch von Freude und Pioniergeist umgibt den Landwirt. Eines ist sicher: Die Kräuter lassen ihn nicht mehr los.



Vielseitiges Angebot: Zu den Abnehmern der verschiedenen Produkte gehören unter anderem Coop und Ricola.