



Kräutermanagement als Hauptbetriebszweig

Biobetrieb / Auf dem Betrieb von Hans und Leonie Marti in

Oberburg BE werden zurzeit 75 Arten von Heilpflanzen angebaut.

Josef Kottmann

OBERBURG ■ Seit 25 Jahren bauen Hans und Leonie Marti auf ihrem Biobetrieb in Oberburg BE Heilkräuter an, und zwar nach strengen biologischen Richtlinien und das seit 14 Jahren als anerkannter Knospenerbetrieb. Sie beliefern Hersteller von homöopathischen Produkten (Naturheilmitteln) mit Frischpflanzen, aber auch Apotheken und Drogerien. Der Hof Oberried ist ein Kleinbetrieb auf 750 m. ü. M. in der Bergzone 1, hat bloss vier Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche, davon 6000 m² Heilpflanzen. Der Wald umfasst 1,5 Hektaren. Vier Milchkühe mit eigener Nachzucht nutzen die Kunst- und Naturwiesen, die Milch verarbeiten sechs Biomastkälber. Arbeitskräfte sind das Betriebsleiterpaar und Aushilfskräfte aus der Umgebung, aber auch Praktikanten aus dem Biolandbau und der Rudolf Steiner Schule. Die drei Töchter von Marti sind zurzeit auswärts im Berufsleben.

Viel Wissen und Können selber angeeignet

Als junger Bauer arbeitete Hans Marti nach Abschluss der landwirtschaftlichen Ausbildung in einer Firma, die aus Kräutern Naturheilmittel herstellte. So begann er nebenbei mit dem Kräutermanagement. Nach einigen Jahren stellte ihn die Firma vor die Wahl, entweder 100-pro-

zentig Mitarbeiter zu sein oder den Nebenerwerb aufzugeben. «Hans ist Bauer mit Leib und Seele», bestätigte seine Frau Leonie, deshalb entschied er sich für die Landwirtschaft, obwohl der Kleinbetrieb kein Vollerwerb war. «Deshalb musste ich neue Abnehmer finden, um den Anbau von Kräutern auszudehnen», erinnert sich der heutige Unternehmer. Der Aufbau brauchte viel Geduld und forderte ab und zu auch sein Lehrgeld. Es waren Investitionen nötig, Frischpflanzen müssen in einer Kühlzelle zwischengelagert werden, und ein Treibhaus war nötig, damit tropische Pflanzen das Angebot abrunden konnten. Hans Marti hat sich schon früh im Selbststudium viel Kenntnis über Heilpflanzen angeeignet, kannte wild wachsende Heilpflanzen in der Gegend, die er auch heute noch in beschränktem Mass sammelt und mit Bewilligung vom Naturschutz vermarktet. «Von einigen Kräutern, die wir anbauen, gibt es keine Angaben über den Anbau, wie beim Mönchspfeffer (*Vitex agnus-castus*), das ist zum Teil unser Betriebsgeheimnis», bestätigt das Ehepaar.

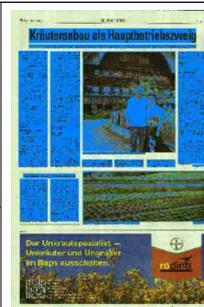
Bei uns gilt die Nulltoleranz

Der Anbau von Heilpflanzen ist eine heikle Angelegenheit, denn die angebaute Pflanze muss mit Sicherheit die richtige sein. «Es gibt zum Teil Unterar-

ten, die sich nicht eignen, da gilt die Nulltoleranz», so Hans Marti. Die Pflanzen müssen rein sein, das Saatgut muss stimmen, zudem darf kein Unkraut drin sein. So müssen die Marti nach wie vor einen Teil des Samens selber gewinnen, weil er im Handel nicht erhältlich ist. Eine weitere Schwierigkeit liegt darin, dass nicht alle Jahre die gleichen Kräuter gefragt sind, besonders schwierig sei es dann bei zwei- oder mehrjährigen Pflanzen. «Gut, wenn man für sie verschiedene Abnehmer hat, denn kurzfristig lässt sich nicht jeder Wunsch erfüllen. Denn es gibt zweijährige Pflanzen, die erst im zweiten Jahr geerntet werden können», gibt Hans Marti zu bedenken.

Anbauvereinbarungen zum Jahresbeginn

Klar hat man seine Abnehmer, aber die Detailvereinbarungen werden erst kurz vor Beginn der Aussaat im März abgeschlossen. Zuerst wird offeriert, dann verhandelt und schliesslich die Anbauvereinbarung abgeschlossen. So sieht der Anbauplan jedes Jahr etwas anders aus, dieses Jahr sind es 75 Arten, nächstes Jahr vielleicht 80 oder bloss 60. Ist die Saat aufgegangen, wird pikiert und schliesslich verpflanzt. Dann erfolgt die eigentliche Feldarbeit, und man hofft, dass kein Hagelschlag die Ernte beschädigt oder zerstört. Die Parzellen müssen oft gewechselt



Schweizer Agrarmedien GmbH
 3000 Bern 25
 031/ 958 33 22
 www.bauernzeitung.ch

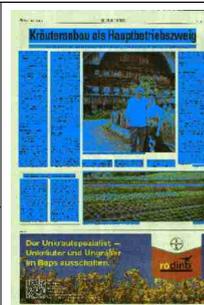
Medienart: Print
 Medientyp: Fachpresse
 Auflage: 8'698
 Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 26
 Fläche: 77'913 mm²

werden, da ist kein geschützter Stadium der Ernte (Kraut in Anbau unter Hagelnetz möglich. Blüte, oder die ganze Pflanze mit Die Ernte erfolgt möglichst sauer Wurzel), Tageszeit und Witte-ber und alles sorgfältig von Hand. Bei Frischpflanzen darf es ohne Computer», bestätigt Leonie keine dürren Blätter drin haben. Marti. Einer der wichtigsten Abnehmer für ihre Kräuter ist die Spagyrik Produktions AG in Burgdorf BE.



Hans und Leonie Marti aus Oberburg BE vor ihrem schmucken Bauernhaus.



Schweizer Agrarmedien GmbH
3000 Bern 25
031/ 958 33 22
www.bauernzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 8'698
Erscheinungsweise: wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 26
Fläche: 77'913 mm²



Blick in den Feldanbau von Heilkräutern bei Martis: bunt und farbig.

(Bilder Josef Kottmann)

Die Herstellung von Essenzen

Die Spagyrik Produktions AG aus Burgdorf BE ist ein Unternehmen, welches sich auf die Herstellung von Naturheilmitteln, vorwiegend spagyrischen Essenzen aus Heilpflanzen, spezialisiert hat. Hans und Leonie Marti aus Oberburg BE gehören dabei zu den wichtigsten Lieferanten von Frischkräutern.

«Vor der Verarbeitung werden die Frischpflanzen auf Ihre Qualität hin beurteilt, in einem ersten Schritt in der Schneidemaschine, dem Cutter, zerkleinert, dann mit Reinzuchthefer/destilliertem Wasser versetzt und in Gärbottiche gefüllt», erklärt Ge-

schäftsführer Dominik Kottmann von der Spagyrik AG. Die überwachte Gärung dauert, je nach Heilpflanze, einige Tage bis zwei Wochen. Das Gärgut wird anschliessend destilliert und so ein Teil der Essenz, das Destillat, gewonnen. Dann folgen Trocknung und kontrollierte Veraschung der zurückgebliebenen Pflanzenteile.

Am Schluss des Herstellungsprozesses werden Destillat und Asche vereinigt, die chemische Hochzeit ist vollbracht. Die Herstellung einer spagyrischen Essenz dauert rund sechs bis acht Wochen. *jk*