



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 31'332
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 11
Fläche: 63'799 mm²

REGIO-FOKUS: Ueli Mäder investiert im Tessin viel Geld für ein noch ökologischeres und nachhaltigeres Unternehmen

Vom Marktverkäufer zum Grossunternehmer



Ueli Mäder ist ein Tüftler und entwickelt seine Maschinen, hier seine Unterblattspritze selbst. (Bild: Claudia Gorbach)

CLAUDIA GORBACH

Grossunternehmer und Preisverhandler – doch im Herzen ist Ueli Mäder Gemüsebauer geblieben und ein sozial denkender Mensch. Auf vier Betrieben produziert er mit seinen Mitarbeitern 450 000 kg frische Küchenkräuter.

Angefangen hat alles ganz klein: Mit einem grossen Garten hat Ueli Mäder neben einer Teilzeitstelle in den 70er-Jahren seine Leidenschaft als Gärtner

ausgelebt und neben Gemüse und frische Kräuter angebaut. «Das war ein Novum damals, die Leute kannten frische Kräuter nicht», berichtet der passionierte Gärtner. «Als Letzter kam ich auf dem Markt an – ich erntete meine Kräuter frühmorgens ganz frisch und band sie zu Kräutersträssen.» Dann fuhr er sie mit seinem Auto nach Zürich und ging als Erster wieder – er war im Nu ausverkauft!

Hat 200 Angestellte

Heute führt Ueli Mäder 200 Mitarbeitende und hält die Fä-

den von vier Betrieben im In- und Ausland in der Hand. Der Hauptbetrieb mit Verarbeitung ist in Boppelsen ZH. Er wurde 1979 gegründet und im Jahr 2000 auf Bio-Knospe umgestellt. Ein reiner Kräuter-Anbaubetrieb liegt in der Magadi-noebene in San Antonino im Tessin, ebenfalls ein Biobetrieb. Die Auflage der Abnehmer ist klar: Lieferbereitschaft von mindestens 99% der bestellten Mengen für 25 Sorten frischer Küchenkräuter über das ganze Jahr! Da Qualität, Aroma und Frische das A und O für den Un-



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 31'332
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 11
Fläche: 63'799 mm²

ternehmer Mäder und seine Mitarbeiter sind, er die Pflanzen unter natürlichen Bedingungen gedeihen lässt, baut er im Winterhalbjahr seine Kräuter in Teneriffa und Südafrika an. Deshalb kam 1985 der Anbaubetrieb in Teneriffa dazu und fünf Jahre später ein weiterer in Südafrika. Die Betriebe im Ausland können nicht auf Bio-Knospe umgestellt werden, da die Bio-Knospe keine per Flugzeug transportierte Ware akzeptiert. Sie sind Aktiengesellschaften – Ueli Mäder ist Allein-Aktionär. Insgesamt gedeihen die Mäder-Kräuter auf 90 Hektaren (Inland: 31 ha, Ausland: 69 ha). Alle vier Betriebe haben einen eigenen Betriebsleiter.

Es sind nur zwei Betriebe in der Schweiz, die in grösserer Menge frische Bio-Küchenkräuter produzieren. Die Anforderungen sind hoch – Hygiene-, Liefer- und Anbauvorschriften müssen eingehalten werden – Mäder-Kräuter ist Bio-Knospe-, IFS-Food- und Swiss-Gap-zertifiziert. «Jeden Tag frische Kräuter ernten, alles permanent in der idealen Schnittgrösse verfügbar haben, das ist eine grosse Herausforderung», erklärt Mäder, «dies im Gegensatz zu den Trockenkräutern.» Die

Preise sind hart umkämpft – die Mengen sind gross, die Marge, knapp. Der Reingewinn liegt bei drei Prozent pro Jahr. Die Preise sind für die Frischkräuter die gleichen wie vor 25 Jahren, aber die Löhne sind in dieser Zeit um das Dreifache gestiegen. Ueli Mäder beliefert Coop Schweiz mit einem grossen Anteil, und für die Migros deckt er die Regionen Zentralschweiz, Ostschweiz und das Tessin ab. Basilikum und frischer Koriander sind die Renner beim Konsumenten, aber auch Dill, Kerbel, Liebstöckel, Pfefferminze, Sauerampfer, Thymian und Zitronenmelisse stehen im 25-Sorten-Angebot.

Betrieb ist im Aufbau

Ueli Mäder hatte schon immer ein Auge aufs Tessin gerichtet, besonders auf die Magadinoebene. Im Jahr 2008 wurde er in San Antonino fündig und erwarb einen 13-Hektaren-Betrieb, den er sogleich auf Bio umstellte. Ziel war, die Schweizer Bioprodukte auszudehnen. Das milde Tessiner Klima ermöglicht dem Unternehmen Mäder-Kräuter eine Verlängerung der Saison und somit weniger Flugimport. Der Betrieb ist noch eine Baustelle: Bis

Februar 2014 entstehen hier 35 000 m² Glashäuser, 2500 m² Verarbeitungs-, Büro- und Technikräume. Glashäuser wirken wie Solaranlagen, minimieren den CO₂-Ausstoss, und mit dem Verarbeitungsraum verringert er die Transportwege drastisch. Damit macht der 57-jährige Frischkräuterunternehmer dem Label der Migros Ticino «I Nost-rani del Ticino» (Deutschschweiz: «Aus der Region») alle Ehre. Mäder investiert im Tessin viel Geld für ein noch ökologischeres und nachhaltigeres Unternehmen. «Ein gesundes, fittes, zukunftsfähiges Unternehmen liegt mir am Herzen.» Er sei ein Tüftler und entwickle eigene Maschinen, die auf die speziellen Bedingungen des Kräuteranbaus angepasst seien. Stolz steht er inmitten seines einzigartigen Maschinenparks. «Um in diesem Markt zu bestehen, gibt es nur eines: billiger zu produzieren mittels Rationalisieren und Mechanisieren, dies aber nie auf dem Buckel anderer», betont Ueli Mäder. «Auf Kosten anderer Geld verdienen und Schulden machen, das kann ich nicht.»

Infos: www.maeder-kraeuter.ch

KRÄUTERANBAU IM TESSIN

Die Gemeinde Olivone im Blenio-tal hat sich 1996 mit dem Anbau von Heilkräutern, dem Aufbau eines Seminarzentrums und der Schaffung des Alpen Instituts für Pflanzenpharmakologie (Anfang 2003) verdient gemacht. Heute bauen im Kanton Tessin rund 60 Produzenten auf insgesamt 37 000 Quadratmetern Heilpflanzen an. Mit der innovativen Vermarktung lokaler und

regionaler Produkte erhalten Bergbauern eine neue Einkommensquelle. Die angebauten Kräuter werden in der Region zu verschiedenen Qualitätsprodukten verarbeitet und erhalten Auszeichnungen.

Zu den erfolgreichen Produkten gehören beispielsweise der Tee oder die Bonbons der Cofit (Kooperative für die Förderung der Tessiner Heilpflanzen und Pflanzenprodukte)

und das «Olio del buongustaio». Der Tee aus dem Blenio-tal heisst «Tisana Olivone». Mittlerweile gilt das Projekt in Olivone als eines der vom Staatssekretariat für Wirtschaft Seco gelobten Regionalförderinitiativen (Regio Plus). Dank des Projektes sind auf verschiedenen Gebieten interessante Arbeitsmöglichkeiten entstanden. Nicht nur der Kräuteran-

Datum: 06.11.2013

Schweizer Bauer



«Schweizer Bauer»
3001 Bern
031/ 330 95 33
www.schweizerbauer.ch

Medienart: Print
Medientyp: Fachpresse
Auflage: 31'332
Erscheinungsweise: 2x wöchentlich

Themen-Nr.: 541.3
Abo-Nr.: 1008268
Seite: 11
Fläche: 63'799 mm²

bau schafft Arbeitsplätze. Auch in der Beratung und der Verarbeitung sowie in der Administration sind neue Arbeitsplätze entstanden. Zudem konnte die Landwirtschaft neu ausgerichtet und gestärkt werden. cg