



# «Der Kräuteraanbau war die Chance»

Das italienischsprachige Val Poschiavo hat sich einen Namen im biologischen Kräuteraanbau gemacht. Landwirt Reto Raselli war 1982 einer der Ersten, die sich voll und ganz dem Biokräuteraanbau verschrieben haben und ist heute noch mit Begeisterung dabei.

**R**eto Rasellis Gegenwart und Zukunft, sie hängt weitgehend an zarten Pflänzchen auf Feldern in der Nähe des Puschlaver Sees in Le Prese GR. Salbei haben er und seine Mitarbeiter gerade erst gepflanzt, daneben mehrjähriges Maggikraut. Seit 1982 ist der Landwirt Besitzer der 15-Hektaren-Anbaufläche sowie eines grossen landwirtschaftlichen Guts mit Graswirtschaft, auf fast Tausend Metern über Meer, 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 und entschied einige Jahre später, doch den Hof der Eltern zu übernehmen. Neben der Viehwirtschaft setzte er als einer der ersten in der Schweiz auf Kräuter. Im Puschlav gibt es noch etwa 120 Landwirte und 1550 Hektaren landwirtschaftliche Nutzfläche. Die Genossenschaft «Coperme» im Val Poschiavo, die Raselli 1983 mit gründete und seither präsidiert, hatte anfänglich dreissig Mitglieder, heute sind es noch sechs.

Was es braucht, um in die Kräuterproduktion einzusteigen? «Einen star-

ken 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 angefangen und begann mit den einheimischen Kräutern Malve,

Spitzwegerich, Eibisch, Schafgarbe und Frauenmantel. Die Kombination von Hof und Kräutern ist für mich ideal.» Die Hauptsaison für Kräuter sei von Mai bis Oktober. Nachher gebe es viel Arbeit im Stall und in der Verarbeitung.

Inzwischen sind es 27 verschiedene einheimische und mediterrane (Heil-)Pflanzen und Blumen, die Raselli kultiviert. Pfefferminze oder Salbei beispielsweise sind keine ursprünglich einheimischen Kräuter,



Bereit für den Versand: fertig  
konfektionierte Teebeutel



Die Grüne  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 11  
www.diegruene.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'728  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 24  
Fläche: 120'492 mm<sup>2</sup>



Die Kräuter werden vor Ort aufbereitet. Die Kräuteraanbau verlangt viel Handarbeit, aber auch einen gut ausgerüsteten Maschinenpark und eine Trocknungsanlage.

aber sie wachsen sehr gut im Tal. «Mein Unternehmen produziert unter anderem drei verschiedene Pfefferminzsorten – Echte Pfefferminze, Orangenminze und Apfelmünze. Es gedeihen aber auch Frauenmantel, Zitronenmelisse Thymian, Verveine, Kamille, Sonnenblumen, Kornblumen, Malve, Ringelblumen und andere Kräuter und mehr.» Rund 30 Prozent seiner Pflanzen sind mehrjährig. «Im Trend liegen derzeit unter anderem Holunder und Stevia. Le Prese liegt auf 965 Metern über Meer, was für das südamerikanische Süßkraut Stevia eher zu hoch ist, aber es gedeiht»

**Die Qualität ist entscheidend**

Zu den Kunden gehören unter anderem Ricola und Coop. Für den Grossverteiler produziert und konfektioniert Raselli vor allem Teemischungen. «Das Unternehmen be-

stellt Jahr für Jahr, was es benötigt. Abnahmeverträge für die Biobergkräutertees gibt es nicht, und die Coop-Genossenschaft ist ein sehr fairer Partner.»

Damit die Qualität der Kräuter stimmt, sei hochwertiges Pflanzgut sehr wichtig, betont Raselli. «Gute Düngung, der richtige Erntezeitpunkt, das Wetter und die optimale-Trocknung sind mitentscheidend. Gedüngt wird mit Mist und Gülle von unserem Biohof. Es ist ein guter Kreislauf von Tieren und Kräutern.» Sonst müsste er Mist dazu kaufen.

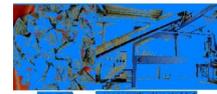
Und wie steht es mit der Wirtschaftlichkeit von Gewürz- und Heilpflanzen? «Wenn das Wetter mitmacht, kann man davon leben. Es reicht, um die Rechnungen zu bezahlen, und es bleibt immer die Hoffnung, dass noch etwas übrig bleibt», sagt Raselli lachend. Der Ertrag aus der Kräuterproduktion

mache rund 70 Prozent seines Einkommens aus. «Die Investitionen in den Maschinenpark und in die Trocknungsanlagen sind allerdings hoch. Sie gehen in die Millionen.»

**Austausch für neue Synergien**

Wird der Kräuteraanbau in der Schweiz noch wachsen? Raselle 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. Noch muss ich zum professionellen Austausch ins Wallis oder ins Bernbiet fahren. Das ist schade», erzählte der Kräuter-Guru.

Im Puschlav setzt man schon lange auf Ökoanbau. Mittlerweile sind 90 Prozent aller landwirtschaftlichen Erzeugnisse hier Bioprodukte.



## «Es ist ein guter Kreislauf von Tieren und Kräutern»

**Reto Raselli**

«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 Val Poschiavo Tourismus, Cassiano Luminati. Wie kam es zu dieser Entwicklung? Reto Raselli: «Wenn ein Bauer ganz normal arbeitet, betreibt er eigentlich schon einen Biobetrieb. 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 Biofutter sein. Bei Kräutern, Gemüse oder Reben ist das nicht ganz so einfach. Ich baue schon seit 1992 meine Kulturen streng nach Knospe-Richtlinien von Bio Suisse an.»

Vor allem Ackerbaumaschinen wie Pflüge, Fräsen, Sä-, Setz- und Unkrautregulierungsgeräte, Striegel sowie Bewässerungsanlagen kommen bei Raselli zum Einsatz. «Es gibt aber noch sehr viel Handarbeit – und viel Hacken! Das Jäten ist aufwendig und geschieht mehrheitlich von Hand.

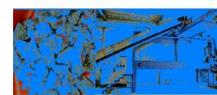
Fünf bis sechs Leute sind damit beschäftigt.» Es seien vor allem Hilfskräfte aus Portugal und Polen, die während der Saison bei ihm arbeiten und wohnen würden.

### **ArGe-Bergkräuter**

Reto Raselli amtiert auch als Präsident der Schweizerische Arbeitsgemeinschaft zur Förderung des Kräuteraanbaus im Berggebiet. Die ArGe-Bergkräuter mit ihren 200 Mitgliedern vermarktet jährlich 300 Tonnen Kräuter. Gegründet wurde der Verein 1985 in Zürich. Markus Gammeter, ArGe-Sekretär in Schwarzenbach BE: «Die Zahl der Kräuterproduzenten in unserem Verein ist seit 1997 leicht gesunken. In der Produktion von Kräutern ist aber kilomässig eine konstante Aufwärtsbewegung zu beobachten. In den Jahren 2004/05 wurden die Anbauflächen markant vergrössert. Mit zunehmender Mechanisierung und Fahrgassen sank der Ertrag pro Quadratmeter. Kernaufgabe der ArGe-Bergkräuter ist die Steuerung der Kräuterproduktion, so dass diese der Nachfrage entspricht. Die ArGe kauft und verkauft die Kräuter nicht selbst, das machen die regionalen Produktionsorganisationen.»

| Urs Oskar Keller

*Der Autor ist Journalist und  
Fotograf BR und lebt am Bodensee.*



Die Grüne  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 11  
www.diegruene.ch

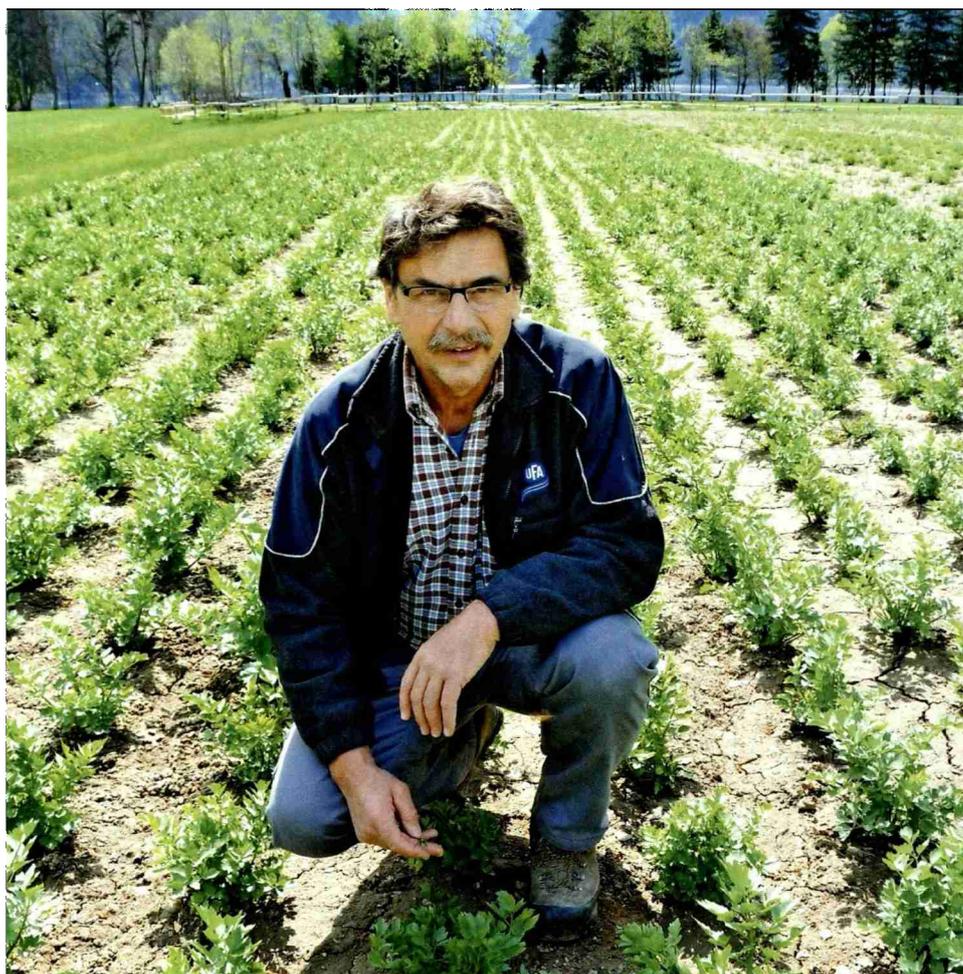
Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'728  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 24  
Fläche: 120'492 mm<sup>2</sup>

### Reto Raselli

Kräuterpionier Reto Raselli wurde 1953 in Poschiavo GR geboren. Seine Eltern führten einen Betrieb in Le Prese. Nach einer Lehre als Automechaniker machte er 1978 bis 1980 eine Ausbildung als Landwirt im Plantahof in Landquart GR. 1981 fing er in Le Prese an, Kräuter anzubauen und Landwirtschaft zu betreiben. Kräuterpionier Raselli ist seit Ende der 1980er-Jahre Präsident der Arbeitsgemeinschaft Bergkräuter und wohnt in Le Prese. Er ist geschieden und Vater eines 15-jährigen Sohnes.

**Weitere Informationen:**  
Raselli Erboristeria Biologica,  
Cantone  
www.bioraselli.ch





Die Grüne  
3000 Bern 25  
031/ 958 33 11  
www.diegruene.ch

Medienart: Print  
Medientyp: Fachpresse  
Auflage: 12'728  
Erscheinungsweise: 26x jährlich

Themen-Nr.: 541.003  
Abo-Nr.: 1008268  
Seite: 24  
Fläche: 120'492 mm<sup>2</sup>



Es gibt noch eine stattliche Anzahl Kräuterproduzenten in der Schweiz: Alleine für die Ricola AG in Laufen bauen 100 Bauern Kräuter an. Ende Juni eröffnet das Unternehmen in Laufen ein neues Kräuterzentrum für die Verarbeitung.

### Medizinal- und Gewürzpflanzen aus Berggebieten

Für Medizinal- und Gewürzpflanzen aus dem Berggebiet besteht gemäss einer Agroscope Studie eine bedeutende, tendenziell steigende Nachfrage. Verschiedene Probleme im Anbau der Gewürz- und Heilpflanzen sind zu lösen, um einen nachhaltigen Anbau im Berggebiet zu sichern und ein Zusatzeinkommen für den Betrieb zu generieren.

Da vor allem mediterrane Arten wie Salbei, Thymian oder Melisse nachgefragt werden, sind Sorten

und Anbaumassnahmen so zu wählen, dass eine Überwinterung möglichst gesichert und die Lieferbereitschaft an die Firmen gewährleistet ist. In den letzten Jahren entwickelte sich auch eine Nachfrage von Seiten der Kosmetikfirmen, die sehr an im Berggebiet produzierten Pflanzen, vor allem alpine Gewächse, interessiert sind. Denn die Wildsammlung von alpinen Pflanzen ist oft kaum möglich, zum Teil sogar verboten.