



Der Gewürz-Pionier aus dem Tessin



Nicht nur aromatisch, sondern auch farnefro: Peter Lendi mit Sternanis aus Vietnam (braun), Zimt aus Sri Lanka (hellbraun), Paprika aus Ungarn (hellrot), Rosa-Pfeffer aus Brasilien, Kurkuma aus Indien (gelb) und Spinatpulver aus Deutschland (grün). (Bild: czb)

Peter und Silvia Lendi sind Marktführer und wichtigster Importeur für Gewürze, Kräuter und Tee aus biologischem Anbau. Um die gewünschte Qualität zu bekommen, arbeitet Lendi weltweit mit vielen Kleinbauern zusammen.

CHRISTIAN ZUFFEREY

Vor 35 Jahren ist Peter Lendi

mit seiner Frau Silvia aus der Stadt St. Gallen nach Curio ins Tessin gezogen, um Kräuter anzubauen – weil vom Klima her mehr möglich ist. «Hier wächst zum Beispiel Lorbeer, und der Rosmarin erfriert im Winter nicht», erzählt Lendi. «Andererseits boten aber auch nur Kräuter die Möglichkeit, auf wenig Fläche, die dazu noch terrassiert war, eine genügend hohe Wertschöpfung zu sichern.» Ausserdem faszinierte ihn die

Heilkraft der Kräuter und das für den Kräuter-Anbau erforderliche Know-how. «Uns war aber auch von Anfang an klar, dass wir unsere Kräuter selbst vermarkten müssen», erinnert sich Lendi. Dazu fand er zunächst die Unterstützung eines Freundes in seiner alten Heimat St. Gallen, der einen Bioladen betrieb. Mit der Zeit wurden aber auch andere Bioläden auf Lendis Kräuter aufmerksam, und so musste er die Anbauflä-

che laufend vergrössern. Irgendwann wurde er gebeten, Pfeffer, Paprika oder Vanille in Bio-Qualität zu liefern. Das kann man jedoch nicht mal im Sonnenkanton anbauen.

Bio und Fair Trade

«Bevor wir ins Tessin gezogen sind, waren wir in der Entwicklungshilfe aktiv und hatten ein



gutes Beziehungsnetz in viele südliche Länder», erzählt Lendi. Bei Reisen in Länder wie Sri Lanka oder Nicaragua suchte er daher Kleinbauern-Familien, die für ihn Gewürze anbauen. Als ausgebildeter Übersetzer bereitet es ihm keine Probleme, in Spanisch oder Englisch zu kommunizieren.

Lendi legt bis heute noch grossen Wert nicht nur auf Bio, sondern auch auf Fair-Trade-Handel, meist Max Havelaar. Für ihn ist klar: «Nur wenn man Bauern einen korrekten Preis zahlt, sind sie auch motiviert, die Qualität zu produzieren, die wir bekommen wollen.» Er schreckt daher auch nicht davor zurück, mit Kleinbauern Mindestpreise zu vereinbaren, die teils deutlich höher sind als die aktuellen Weltmarktpreise. Die teils enormen Preisschwankungen bezeichnet er sogar als schädlich. Das veranschaulicht er am Beispiel von Vanille, dessen Preis in den letzten Jahren zwischen 30 und 800 Dollar pro Kilo geschwankt ist. «Weil Vanille aber drei Jahre braucht, bis man ein erstes Mal ernten kann, ziehen Bauern, die auf Madagaskar oder den Komoren Vanille anbauen, entweder gerade das grosse Los, oder sie fallen voll auf die Nase – sie haben keine Planungssicherheit.» Lendi zahlt daher mindestens 60 Dollar – er zögert aber auch nicht, den Höchstpreis zu bezahlen.

Viel Handarbeit

Hinzu kommt, dass viele Gewürze in mühevoller Kleinarbeit von Hand geerntet oder verarbeitet werden müssen. Pfeffer, der in Indien wie Efeu den Bäumen entlang in die Höhe wächst, muss von Hand gepflückt werden. Noch aufwendiger ist Zimt, wofür es in Sri Lanka sogar einen eigenen Beruf gibt. Lendi erklärt: «Während neun Monaten im Jahr ziehen die Familien von Bauer zu Bauer, die von Zimtstrüchern bereits Triebe abgeschlagen haben. Diese schälen erst die Aussenrinde, und lösen dann die aromatische Innenrinde sorgfältig ab. Diese Rindenstücke

werden dann ineinander geschoben und gerollt.»

Die konsequenten Mindestpreise haben allerdings auch zur Folge, dass ihm manche Kunden verloren gehen, weil sie das Produkt anderswo billiger bekommen. Davon lässt sich Lendi aber nicht irritieren. Er ist überzeugt: «Wenn man einem Produzenten einen Preis bezahlt, der die Produktionskosten deckt und eine Marge für Investitionen erlaubt, nützt das am Ende auch uns.» Er geht sogar so weit, Düngemittel vorzufinanzieren, manchmal sogar ganze Ernten. Das macht etwa in Ländern wie Peru Sinn, wo Bauern bis auf Höhen von 3300 Meter über Meer Oregano oder Majoran anbauen. «Müssten sie vor Ort Kredite aufnehmen, um Arztkosten oder Schulgeld zu bezahlen, zahlen sie nicht selten Wucherzinsen von 2 bis 2½ Prozent pro Monat», weiss Lendi.

Umweltverschmutzung

Für manche Gewürze ist es aber auch eine Herausforderung, sie in kompromissloser Bio-Qualität zu bekommen. Das trifft vor allem auf Länder wie Ägypten zu, von wo er etwa getrocknete Zwiebeln oder Knoblauch bekommt. Einerseits reichen, um mit ägyptischen Bauern direkt zu kommunizieren, auch Lendis Sprachkenntnisse nicht mehr. Vor allem aber hat Ägypten ein Problem mit der Umweltverschmutzung. «In der 20-Millionen-Stadt Kairo ist es zum Beispiel üblich, dass der Müll auf offenen Deponien abgebrannt wird. Die Schadstoffe werden vom Wind auf die Äcker der Bauern getragen.» Lendi sucht daher sein Gewürz überwiegend bei Bauern, die genügend abgelegen wohnen, mit einer höheren Wahrscheinlich-

keit, dass die Schadstoffbelastung möglichst klein ist. Trotzdem investiert Lendi pro Jahr rund 50 000 Franken, um die Qualität der angelieferten Gewürze auch im Labor zu überprüfen.

Bis zu 300 verschiedene Gewürze, Kräuter und Tee gelangen so jährlich aus der ganzen Welt nach Curio im Tessin. Um sicherzustellen, dass weder Insekten noch deren Eier überlebt haben, kommen einige der Gewürze erst mal in eine CO₂-Kammer, sodass diese abgetötet werden. Manche Produkte können in einer Trocknungsanlage noch nachgetrocknet werden. Besonders stark riechende Gewürze, namentlich Zimt, Muskatnuss oder Nelken, müssen separat gelagert werden – Knoblauch sogar in einem eigenen Container ausserhalb des eigentlichen Produktionsgebäudes. Andere Gewürze, namentlich Kurkuma für Curry-Mischungen, erfordern zudem eine besonders widerstandsfähige Plastikfolie in einem Aluminium-beschichteten Papiersack. «Sogar Etiketten müssen mit einem Spezialkleber angebracht werden, da die ätherischen Öle durch die Verpackung hindurch herkömmlichen Leim aufzulösen vermögen.» Dann werden die Gewürze auch gereinigt, teils durch sieben, teils aber auch mit hochempfindlichen Magneten. Erst dann können die Gewürze gemischt werden – dies in Quantitäten von 20 Kilo für Kleinaufträge bis zu grossen Mengen von bis zu 13 Tonnen. Insgesamt verarbeitet Lendi jährlich rund 500 Tonnen Gewürze, Kräuter und Tee. ●

Mehr Infos unter www.erboristi.ch