

Zum Empfang eine Gewürz- und Kräuterduftwolke

Autor(en): **Rosenbaum, Harry**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin**

Band (Jahr): **25 (2018)**

Heft 280

PDF erstellt am: **10.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-884222>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Zum Empfang eine Gewürz- und Kräuterduftwolke

Die Anfahrt aus St.Gallen mit dem öV in das auf 569 Meter über Meer gelegene Curio dauert über vier Stunden, bei viermaligem Umsteigen. Das eingeschossige Firmengebäude von Erboristi Lendi liegt mitten im Malcantone. Ein wildes, schwach entwickeltes Tal, das sich auf eine abenteuerliche Geschichte als Rückzugsgebiet von Räubern, Deserteuren und Schmugglern be ruft und heute ein beliebtes Wandergebiet bei den Rotsocken von der Gotthard-Nordseite ist. Im Zentrum der 546-Seelen-Gemeinde steht die 1609 erbaute Kirche San Pietro.

Besucher gelangen über den Shop ins Betriebs gebäude. Hier empfängt einen zuerst einmal eine kräftige Gewürz- und Kräuterduftwolke, deren Zusammen setzung zu enträtseln praktisch unmöglich ist. Erboristi Lendi hat in etwas mehr als 30 Jahren ein weltweites Netzwerk von Kleinbauerngruppen aufgebaut, die biozertifizierte Gewürze, Kräuter und Teesorten anbauen. Danebst ist das Unternehmen auch auf Trockengemüse, Trockenfrüchte, ätherische Öle und Extrakte sowie auf Kastanienprodukte und weitere Spezialitäten in Bio-Qualität ausgerichtet.

Schwerpunktland Peru

Die Geschäftspartner von Erboristi Lendi sind je nach geografischer Lage unterschiedlich aufgestellt. Es komme auf den kulturellen Hintergrund an und auch darauf, wie weit sich die Kleinbauern als Produzenten gruppe selber organisieren könnten, sagt der 67-jährige Peter Lendi. «Unsere lateinamerikanischen Partner sind meistens Kooperativen. In Asien hingegen werden die Produzenten vielfach durch eine einheimische Firma zusammengebracht. Wegen ihres kulturellen und traditionellen Hintergrundes sind die Kleinbauern we niger gewohnt, sich selber zu organisieren. Es gibt aber auch Produktionsgenossenschaften, mit denen wir di rekt zusammenarbeiten. Für die Verarbeitung der Pro dukte sorgen die Genossenschaften vielfach selbst.»

Das Tessiner KMU ist derzeit in Peru am stärksten engagiert. Im Andenstaat unterhält Erboristi Lendi auch eine Tochterfirma. Sie ist für die Verarbeitung und den Export der Produkte zuständig. Die Beschäftigten sind Einheimische. Mit den Bauerngruppen werden Verträge abgeschlossen, welche die Abnahme der ge samten Produktion garantieren. In Peru sind das vor allem Kräuter. Die Abnahmepreise errechnet ein ein-

heimischer Agronom. Er berücksichtigt dabei die Pro duktionskosten und eine Marge, die es den Bauern er möglicht, einerseits ihre Anbaumethoden zu verbessern und andererseits den Lebensstandard ihrer Familien anzuheben. Der Agronom ist auch bei der sanften Me chanisierung des Anbaus behilflich. Dank dieser Rege lung wissen die Bauern schon vor der Ernte, was sie verdienen. Das gibt existenzielle Sicherheit und ist auch motivierend. Selbst die Tagelöhner, die den Bauern bei ihrer Arbeit helfen, haben ihr Einkommen wesent lich verbessern können. Anfänglich verdienten sie etwa 12 Soles, das sind etwas mehr als 4 Franken, heute be kommen sie etwa 60 Soles, das sind rund 20 Franken.

Lendi sagt: «Das Land im Hochland von Peru ist nicht flach wie beispielsweise in Paraguay. Es ist bergig und daher maschinell nur unter erschwerten Bedin gungen zu bearbeiten. Hinzu kommt eine grassierende Landflucht. Fast alle jungen Leute wandern in die Städ te ab. Wir verstehen unser Projekt auch als eine Alterna tive zur Entvölkerung ländlicher Gegenden.»

Kräuter sind in der peruanischen Landwirt schaft ein Nischenprodukt. Sie werden in viel kleineren Mengen angebaut als beispielsweise Getreide. Der Kräuteraanbau aber stellt hohe Anforderungen. Die Bau ern müssen entsprechend ausgebildet werden. Sie trocken die Ernte und kümmern sich um die Vorreini gung des Produktes, in dem sie beispielsweise die Pflanzenstiele entfernen. Danach geht das Produkt in Peru in die weitere Verarbeitung und wird für den Ex port vorbereitet.

Flucht aus der Zuckerrohr-Abhängigkeit

In Paraguay arbeitet Erboristi Lendi mit der Bauernko operative Manduvira zusammen. Sie liefert Sesam und will damit vom Zuckerrohranbau unabhängiger wer den. In der Inneren Mongolei ist die Biobauerngruppe Zhaluteqi, die 29 Familien umfasst, eine Partnerin des Tessiner Bio-Unternehmens. Unter anderem baut die Gruppe Sojabohnen an. In Thailand unterhält Erboristi Lendi Geschäftsbeziehungen mit den Omatti-Frauen. Sie liefern verschiedene Nährarbeiten und können so über das Omatti-Netzwerk das Einkommen von 20 Kleinbauernfamilien aufbessern. In Sri Lanka bauen 2500 Familien der Kleinbauernorganisation SOFA Zimt, Tee, Nelken und Muskatnüsse an. Aus Indien liefert die Kleinbauernkooperative Sanjukta Vikas Darjeeling-Tee

nach Curio. An der Kooperative sind 14 Dörfer beteiligt. Aus der Oase El Fayoum in Ägypten kommen Kräuter und Gewürze. In Südafrika arbeitet Erboristi Lendi mit der Kooperative Heiveld zusammen. In der Region Rooibos baut sie nach den Grundsätzen des biologischen Landbaus den aromatisierenden Rooibos-Strauch an. Der Vermarkter in der Südschweiz hat Rooibos-Tee, Rooibos Vanille, Rooibos Chai, Rooibos Orange-Zimt und Rooibos Kakao Chili im Sortiment.

Das Unternehmen setzt konsequent auf biologische Landwirtschaft und bemüht sich, den Grundgedanken dieser Anbauweise sowohl auf Kunden- wie auch auf Produzentenseite verständlich zu machen. «Die Kleinbauern in den südlichen Ländern sind das schwächste Glied in der Handelskette», sagt Lendi. «Ihnen gilt unsere Aufmerksamkeit im Speziellen. Wir möchten sie durch langfristig angelegte Geschäftsbeziehungen mit Wissenstransfer und professioneller Arbeit nachhaltig fördern.»

Das Unternehmen hat acht Bio-Zertifikate und hält sich an die Regeln von Fair-Trade und Naturland Fair. «Für die Konsumenten von Interesse sind vor allem die Bio- und Fair-Trade-Zertifizierungen», sagt Lendi. «Hier gibt es klare Regeln und Kontrollen. Unsere produzierenden Bauern in Peru werden ein- bis zweimal von Kontrolleuren besucht. Sie schauen sich die Felder und die Aufzeichnungen an. Weil es zu teuer wäre, jeden Bauern von einem Inspektor kontrollieren zu lassen, bilden wir selber einzelne Bauern aus, die dann die Inspektionen bei ihren Kollegen durchführen. Niemand ist interessiert, gegen die Bio-Vorgaben zu verstossen, weil die Ernte zusammengelegt wird. Spritzt einer Pestizide, wird die gesamte Kleinbauerngruppe geschädigt.»

In Curio hält das vielsprachige Beschaffungsteam Kontakt zu den Produzenten. Es bespricht die aktuellen Probleme und macht auch Besuche in den Anbaugebieten. «Nicht immer läuft alles rund», sagt Lendi und verweist auf einen Lieferanten aus Ägypten, zu dem die Geschäftsbeziehungen abgebrochen worden sind. «Einerseits hat er uns beschissen und andererseits verweigerte er aus religiösen Prinzipien die Zusammenarbeit mit unseren weiblichen Mitarbeiterinnen.»

In der Regel jedoch werden für die Probleme, auch wenn sie schwierig sind, einvernehmliche Lösungen gefunden. Ein Beispiel: Bei einer Lieferung Koriander stellte das Labor einen hohen Phosphin-Gehalt fest. Bei der Abklärung, wie das passieren konnte, stellte sich heraus, dass die Bauern-Kooperative, die das Gewürz lagerte, im Lager einen Insektenbefall hatte. Die gesamte Ernte wurde mit Phosphin behandelt, obwohl ein Teil davon für den Bio-Handel bestimmt war. «Um dieses Problem zu eliminieren, trafen wir mit der Kooperative die Abmachung, dass sie den Koriander, der nicht für den konventionellen Handel bestimmt ist, künftig direkt ab Feld an uns liefert.»

5 Millionen Franken Jahresumsatz

Erboristi Lendi ist seit 1995 eine AG. Seither entwickelt sich das Unternehmen kontinuierlich zu einem wichtigen Partner für den Einzelhandel und für die Lebensmittelindustrie. Der Jahresumsatz beträgt annähernd 5 Millionen Franken. Das Unternehmen hat 21 Beschäf-

tigte. Sie kommen aus der näheren Region und aus Lugano sowie als Grenzgänger aus dem nahen Italien und teilen sich in 19,5 Vollzeitstellen.

Ein Teil der über 300 Produkte wird in Curio verarbeitet und abgepackt. Jährlich verlassen rund 700'000 Packungen den Betrieb. Abnehmer sind neben Bioläden auch Coop, Migros und Manor, die Lebensmittelindustrie sowie Gastronomiebetriebe. Zwei Drittel der Produkte werden in der Schweiz verkauft, ein Drittel geht in EU-Staaten, vor allem nach Deutschland.

Wichtig für das Unternehmen ist die Lagerhaltung. Sie erfolgt im Betriebsgebäude in Curio und in einem Aussenlager. Eine grosse Gefahr ist der Insektenbefall, der verheerende Konsequenzen haben kann. Täglich werden die Lagerräume akribisch auf Schädlinge, die einfliegen oder mit den Rohstofflieferungen eingeschleppt werden können, kontrolliert.

Roter Gallus und Volksküche

Peter und Silvia Lendi haben 1983 im Onsernonetal ihr Unternehmen als Pflanzbetrieb gestartet und haben sich autodidaktisch eingearbeitet. Anfänglich haben sie die Ernte selber am Küchentisch verarbeitet, abgepackt und mit fotokopierten Etiketten beklebt. Einer der ersten Kunden war der Stadtladen in St.Gallen. Nach und nach sind weitere Bioläden hinzugekommen. Durch verschiedene Auslandsaufenthalte hatte das Ehepaar gute Kontakte zu Helvetas und Swissaid. Diese Organisationen vermittelten denn auch einen Teil der Kleinbauerngruppen in den südlichen Ländern, die heute Erboristi Lendi beliefern.

Der Spross der St.Galler Weinhändlerfamilie war schon immer ein Kämpfer, der als 68er in St.Gallen beim Roten Gallus mitmachte, in Rorschach als Mitbegründer der Volksküche im ehemaligen Bellevue-Hotel in Erscheinung trat und als Sympathisant des Befreiungskampfes in Angola und Mocambique gegen die portugiesischen Kolonialherren agierte.

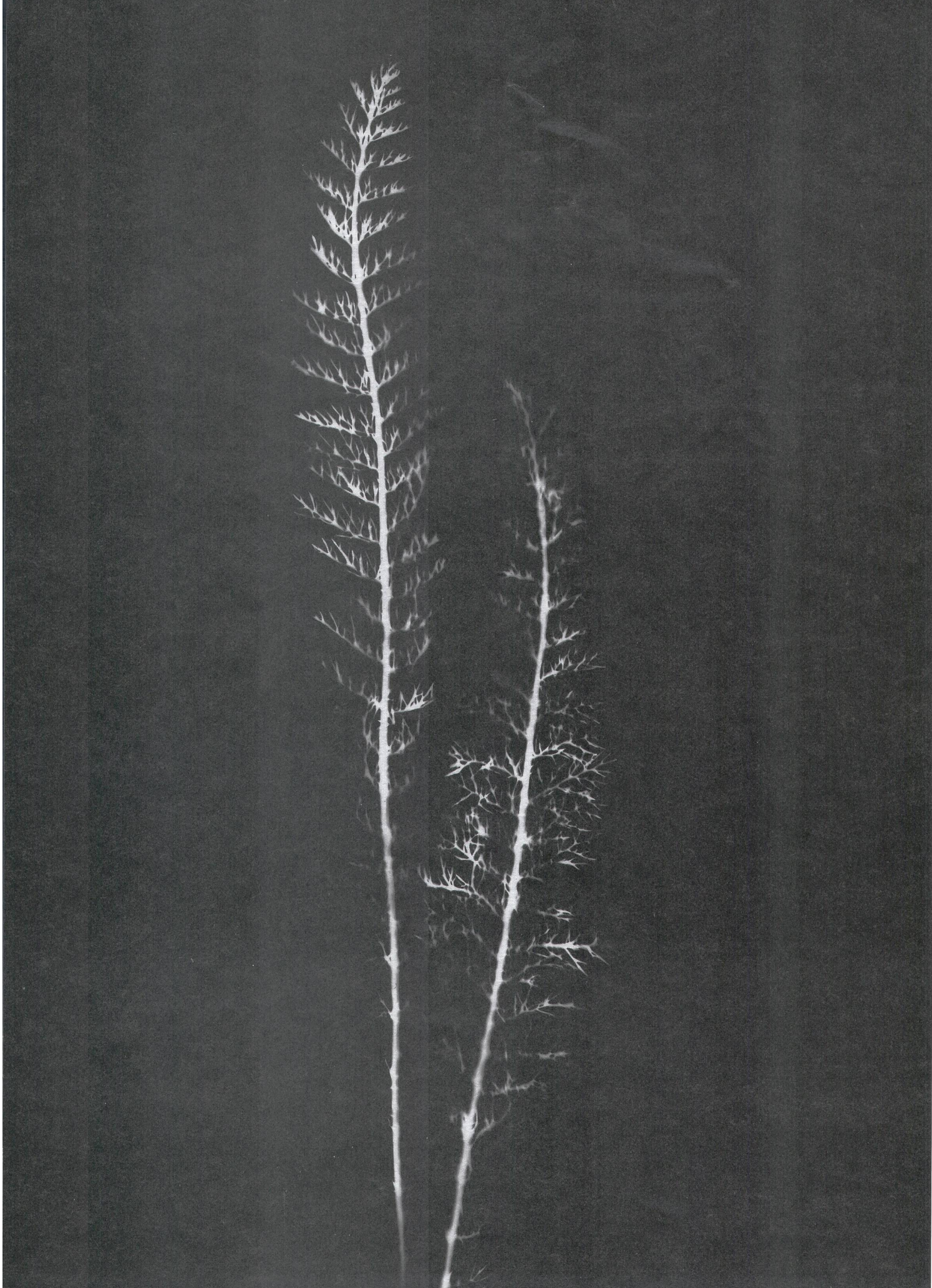
Die Firma Erboristi Lendi ist eine Fortsetzung dieses Kampfes. In diesem Fall für ökologisch nachhaltige Lebensmittelproduktion und für die Wertschätzung der Arbeit von Kleinbauern, die innovativ in den ärmsten Regionen dieser Welt ihre Existenz sichern.



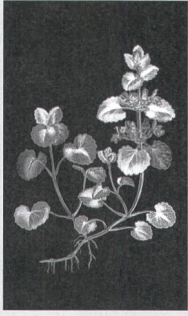
Peter Lendi (rechts) im Gespräch mit Kräuterbauern von Posci im peruanischen Hochland. (Bild: pd)

erboristi.ch

Harry Rosenbaum, 1951, ist freier Journalist in St.Gallen.



Für den Neubeginn



Das Geniale an der Gundelrebe ist, dass sie in ganz Europa an jeder Ecke wächst. Sie zeigt sich vor allem in den Monaten März bis Juni. Obwohl alle das lila Blümlein vom Sehen her kennen, wissen die wenigsten um seine inneren Werte. Um die Wirkung als Heilpflanze nämlich. Wie alle Frühlingspflanzen hat sie den Winter durchbrochen. Deshalb hat das unscheinbare, feine, kleine Pflänzchen eine erstaunliche Kraft.

Ich setze sie vor allem ein, um wieder ins Fliesen zu bringen, was stockt. Oft auch bei langjährigen, chronischen Zuständen. Die Gundelrebe regt den Stoffwechsel an. Sie entgiftet, nützt bei Atemwegkrankungen oder begleitend bei Blasenentzündungen. Ausserdem hilft sie bei Hauterkrankungen und fördert die Wundheilung. Wenn in der Natur kein Pflaster zur Verfügung steht, tun es auch das frische, zerquetschte Kraut samt Blüten auf einer Wunde. Oft dient sie mir als Adjuvanz, als Begleitmittel und Verstärkerin bei einer Therapie mit anderen Heilpflanzen.

In der Therapie wende ich sie vor allem als Tinktur an, als Fertigarzneimittel. Wenn ich Zeit finde, sammle und verarbeite ich Heilpflanzen gerne für den Eigengebrauch.

Die Gundelrebe ist eine essbare Pflanze. Deshalb kann man sie auch so vielseitig einsetzen. Im Salat, im Risotto, zu Omeletten, im Quark gemischt mit Schnittlauch oder in der Suppe. Man findet sie auch in der traditionellen Gründonnerstagsuppe. Die Blüten haben einen süsslichen Geschmack. Im Rest der Pflanze schmeckt man eher die Bitterstoffe. Für Risotto eignet sich übrigens auch die Brennnessel hervorragend.

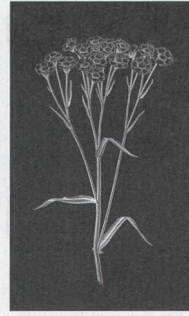
Die Gundelrebe ist eine Ruderalpflanze. Das heisst, dass sie den Boden reinigt. Deshalb sollte man sie dort sammeln, wo keine Müllhalde oder ein Hundeklo in der Nähe ist.

Wie der Frühling steht sie für die Erneuerung. Fürs Loslassen und den Neubeginn. Im Gegensatz beispielsweise zur Echinacea mit ihren spitzigen, stacheligen Blüten, die das Immunsystem aggressiver aktiviert, ist die herz- oder nierenförmige Gundelrebe eine sanfte Heilpflanze.

Angela Keller, 1987, ist Naturheilpraktikerin in Rapperswil-Jona.

Notiert von Frédéric Zwicker.

Die Schafgarben-Hirtin



Meine kleine Geschichte über das Schafheilkraut (Garbe, abgeleitet vom althochdeutschen «garvan» = heilen): Eine Hirtin beobachtet bei ihren Schafen, dass sie ein Kraut mit tausend Blättern lieben (= millefolium). Sie wirken gesund und zufrieden, was sie von sich nicht behaupten kann. Nach einem Glas Schafmilch zu viel hat sie furchtbare Bauchschmerzen. Also pflückt sie diese Blüten und Blätter. Was meinen Schafen guttut, kann mir auch nicht schaden, denkt sie.

Nach einem Tee bessern sich die Schmerzen sofort – die ätherischen Öle wirken krampflösend und verdauungsfördernd, die Bitterstoffe leberanregend. Zum Trocknen hängt sie ein paar Pflanzen auf. Mit den frischen Pflanzen macht sie eine Urtinktur, indem sie diese vier Wochen im Alkohol einlegt.

Nach einem heissen Tag unterwegs hat sie müde, geschwollene Beine und nimmt von der Tinktur. Der Lymph- und Venenstau löst sich – sie wirkt lymphflussfördernd.

Leichten Schrittes spaziert sie am nächsten Tag durch den Wald und verletzt sich dabei an einem Ast. Sie macht sich einen starken Tee mit dem Kraut und reinigt die Wunde damit. Ausserdem behandelt sie sie mit ihrer Schafgarben-Salbe – die Gerbstoffe wirken wundheilend und entzündungshemmend. Zum Entspannen braucht sie nun einen Schafgarben-Leberwickel – er wirkt beruhigend.

Kurz darauf beginnen ihre Menstruationsbeschwerden. Nach einer mehrmonatigen Kur mit der Tinktur hat sich aber auch das verbessert – sie wirkt hormonregulierend. Gesund und zufrieden trinkt sie darauf mit ihrem Hirten-Freund ein Gläschen Schafgarben-Likör und isst Schafgarben-Suppe und Brot mit Schafgarben-Pesto – die Schafgarbe ist auch in der Küche vielfältig einsetzbar.

In meiner Praxis setze ich die Pflanze oft und mit grossem Erfolg phytotherapeutisch ein. So kann ich auf viele schulmedizinische Mittel verzichten. In der Naturheilkunde betrachten wir die verschiedenen Wirkstoffe einer Pflanze oft zusammenhängend, nicht isoliert.

Auch wenn ich gesund und zufrieden bin – ein bisschen fühle ich mich immer wie meine Hirtin, wenn ich von Juni bis Oktober das blühende Kraut sammle und verarbeite.

Regina Germann, 1982, ist Naturheilpraktikerin in Rapperswil-Jona.

KLANGWELT
TOGGENBURG

KLANGWEG

«Saitenschellen» und 26 weitere Klanginstallationen
auf dem Klangweg.

klangwelt.ch

**EIN AUSGEWOGENER
FLÜSSIGKEITSHAUSHALT
IST FÜR DEN KÖRPER
WICHTIG. WIR KÖNNEN DA
EINIGES DAZU BEITRAGEN.**

BIERGARAGE.CH
DIE BRAUMANUFAKTUR

