

**Zeitschrift:** Gesundheitsnachrichten / A. Vogel  
**Band:** 73 (2016)  
**Heft:** 7-8: Verdauungshelferin Galle

**Artikel:** Guck mal, was da wächst  
**Autor:** Pauli, Andrea / Richter, Tino / Salzmann, Niklaus  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-650708>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 15.10.2024

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# Guck mal, was da wächst

Wo kommen all die frischen Kräuter her, die im feinen «Herbamare»-Salz stecken? Ein Feldbesuch in drei Ländern.

## Die Elsässer Bio-Pioniere



Blumig umkränzt schlängelt sich der schmale Weg zur Pulvermühle, hier eine Reihe Obstbäume, dort die glänzenden Folien diverser Gewächshäuser, dazwischen weite Felder. Und jede Menge Hecken. «Gerade haben wir acht Hektar davon gepflanzt», verrät Daniel Schmidt, genannt Dany. «Praktischer Naturschutz» ist das für den Elsässer Landwirt, «wir wollen ein intaktes Umfeld weitergeben, das ist mir ganz wichtig. Die unmittelbare Umgebung des Bauernhofes in Volgelsheim nahe Colmar «muss zeigen, dass hier bio produziert wird.»

Gelebt wird bio auf der «Ferme Pulvermühle» auch und das bereits seit 50 Jahren. Danys Vater Fredy Schmidt, ein Obstbauer, war einer von sieben Elsässer

Bio-Pionieren. Die Umstellung geschah nicht ganz freiwillig, dafür umso überzeugter: «Mein Vater vergiftete sich beim Äpfelspritzen – und entschloss sich, alles radikal umzustellen. Das war nicht einfach, es gab keinerlei Anleitungen, man musste quasi alles neu erfinden. Die Schwierigkeit war, effizient zu produzieren, da wir vieles aus der konventionellen Landwirtschaft ja nicht hatten. Wie etwa sollte man das Unkraut unterdrücken? Es musste erst mal viel Handarbeit geleistet werden.» Zum Glück gab es damals Gleichgesinnte, vor allem in Deutschland. Mit einem der Mitbegründer von Bioland (Verband ökologischer Erzeuger), Wilhelm Rinklin, nahm Fredy Schmidt in den 1970er Jahren Geschäftsbeziehungen auf – mit dessen Sohn arbeitet Dany Schmidt bis heute zusammen.

Vier Generationen Biobauern: die Familie Schmidt. Bio-Pionier Fredy (Mitte), Sohn Dany (2.v.l.) führt heute mit Ehefrau Anny (l.) und Sohn Jacky (r.) den Hof. Weiterer Inhaber ist ein junger Biobauer, der bei Schmidts in die Lehre ging.





1971 ergab sich über einen Apfelessig-Hersteller aus Colmar der erste Kontakt zu Naturheilkunde-Pionier Alfred Vogel.

«Der war einige Male hier bei uns auf dem Hof zu Besuch», erzählt Dany. «Wir begannen, für Vogels Unternehmen anzubauen, damals Sellerie, Lauch und Zwiebeln.» Heute werden bis zu 100 Tonnen Kräuter und Gemüse pro Jahr für Bioforce produziert. «Wir ernten, waschen und liefern tagesfrisch nach Colmar zur Weiterverarbeitung für «Herbamare»-Salz.»

Wie knackig hier alles den Hof verlässt, kann man in der Verpackungshalle beobachten. Vier Frauen tauchen morgens um 10 Uhr emsig feldfrischen Spinat in eine grosse «Badewanne», das Wasser schwappt, Gummistiefel patschen in Pfützen, schon landet die von Erde gereinigte Ware in Kisten und wird auf den bereitstehenden Lkw verladen. «Unser Motto: So frisch wie möglich.»

Diese Logistik zu lenken, ist Dany Schmidts Aufgabe. «Heutzutage bin ich mehr Betriebsleiter als Bauer. Den Tag beginne ich früh im Büro. Bis zur Mittagspause kümmere ich mich um den Verkauf und das Personal. Nachmittags gehe ich raus und betreue hauptsächlich die grossen Arbeiten auf dem Feld: Aussaaten Getreide, Pflügen, Beregnung.» Sohn Jacky ist zuständig fürs Gemüse, er leitet alles, was Anpflanzung, Düngungen und Ern-

te angeht. Danys Ehefrau Anny sorgt derweil im Büro für die Direktvermarktung (auf dem Markt in Mulhouse) und den Hofladen.

«Biolandwirtschaft zu betreiben statt konventioneller, das heisst für mich: Ich bin mit meinem Gewissen im Reinen. Weil man die Umwelt so wenig wie möglich verletzt und keine Chemie verwendet. Ich kann mir das nicht anders vorstellen», sagt Dany Schmidt, der selbst eine konventionelle Agrarausbildung absolvierte. «Natürlich bio!» postuliert Familie Schmidt auch privat. «Wir sind nur wenig krank. Falls doch, helfen wir uns mit Naturheilmitteln.»

Was auf dem Hof produziert wird, kommt auch daheim auf den Tisch. «Ich esse am liebsten Tomaten. Und Salat – den verzehren wir wie die Kaninchen», lacht Dany. Und, wen wundert's: «Bei uns gibt's nur «Herbamare»-Salz, seit 40 Jahren steht kein anderes in der Küche. Ich mache auch überall Werbung dafür!»

Andrea Pauli ■

Das liefert die «Ferme Pulvermühle» für «Herbamare»-Salz: Sellerie, Lauch, Knoblauch, Liebstöckel, Basilikum, Schnittlauch ausserdem: Tomaten, Auberginen, Zucchini (für spezielle Rezepturen)

## Der Macher im Ländle



Wenn Sie mal in die Nähe von Ditzingen bei Stuttgart kommen und auf dem Feld einen Bauern mit zwei Pferden vorm Pflug sehen, ist das keine Fata Morgana. Sondern Marcus Arzt, ein cleverer Biobauer auf der Höhe der Zeit, der sich gerade ein bisschen in Entschleunigung übt. Er ist einer von vielen Produzenten jener Kräuter und Gemüse, die das «Herbamare»-Salz würzen. Wie er zu seinen Feldfrüchten kommt, ist eine etwas andere Bauern-Geschichte, als man sie normalerweise erwartet.

Fast unscheinbar hinter langen Gewächshausreihen versteckt, befindet sich das Reich der «Bioland Obst und Gemüse Erzeugergemeinschaft GmbH und Co. (EZG)», deren Geschäftsführer Marcus Arzt ist. Seit 1998 liefert die EZG die ausgewählten Zutaten Sel-

lerie, Lauch und Zwiebeln an die Bioforce. Aber auch der Naturkosthandel sowie Kunden wie die Supermarktkette Edeka werden von der EZG mit frischem Gemüse wie Rucola und Nüsslisalat (Feldsalat) sowie Kartoffeln beliefert.

Seine Laufbahn als Biobauer begann Marcus Arzt 1989 nach einem Studium als Diplom-Agraringenieur. Praktisch aus dem Nichts baute er einen landwirtschaftlichen Betrieb auf, denn der Hof des Grossvaters ging bereits an den Onkel. Schon während des Studiums verdiente sich Arzt mit dem Verkauf von Biogemüse etwas dazu, doch für einen eigenen Hof fehlten ihm lange Zeit die Mittel.

In dieser harten Anfangszeit mussten nicht nur Bauern, sondern auch Banken von der Idee und Wirtschaftlichkeit des Biolandbaus überzeugt werden, denn die Methode war damals noch nicht so weit



verbreitet wie heute. Biologischer Landbau bedarf neben einigen Investitionen nicht nur einer exakten Planung, sondern auch einer genauen Kenntnis der einzelnen Pflanzen und deren Zusammenspiel untereinander sowie mit der Natur selbst.

Wenn ihm beispielsweise Fadenwürmer den Sellerie zerstörten, fand Marcus Arzt lange Zeit nicht den Grund dafür. Da im Gegensatz zum konventionellen Landbau keine Pestizide erlaubt sind, musste sich der Biobauer etwas einfallen lassen. Doch nach einigem Nachforschen und Probieren stellte er fest, dass sein Dünger auch Hafer enthielt, den die Schädlinge offenbar besonders mochten. Seitdem der Hafer weg ist, gibt's auch keine Probleme mit Fadenwürmern mehr.

Die richtige Fruchtfolge, also der wechselnde Anbau verschiedener Kulturen (z. B. Sellerie nach Lauch), stellt eine wichtige Massnahme dar, um die Böden vor dem Auslaugen zu schützen und kräftige, widerstandsfähige Pflanzen gedeihen zu lassen. Hülsenfrüchte wie Klee, Erbsen und Wicken nehmen viel Stickstoff aus der Luft auf und geben ihn an den Boden ab, was wiederum der Folgekultur eine gute Nährstoffversorgung sichert – im Biolandbau wird auf den Einsatz von synthetischen Stickstoffdüngern verzichtet. Auch der mechanische Schutz mithilfe von Netzen gegen Minierfliegen und Motten ist eine Möglichkeit, Pestizide zu vermeiden.

Knietief im Feldsalat: Marcus Arzt mag es gern frisch.



Lona und Minka: Bereit zum Pflügen und bis dahin erst mal ganz entspannt.

Trotz all der Schwierigkeiten und Rückschläge gab es für Marcus Arzt nie eine Alternative zum Bioanbau. Heute gehören der EZG etwa neun Gesellschafter an, die über insgesamt 180 bis 250 Hektar Anbaufläche verfügen. Hinzu kommen noch 40 weitere Betriebe und Lieferanten.

### Gemüse-Reise nach Colmar

Eine der ersten Kundinnen war die Bioforce AG, welche auf Empfehlung von Dany Schmidt (siehe Seite 14) Kontakt mit der EZG aufnahm. «Die Bioforce ist quasi unser Idealkunde. Ich schätze vor allem die langfristige Zusammenarbeit sowie die grosse Verlässlichkeit, welche uns als Biobauern die notwendige Sicherheit gibt – auch wenn die Ernte mal nicht so gut ausfällt», erklärt Marcus Arzt.

Normalerweise wird das Gemüse nachts von einer Spedition abgeholt. Doch für das Kräutersalz «Herbamare» verladen die Mitarbeiter der EZG das Gemüse selbst, ehe es auf die Reise nach Colmar geht, wo die Zutaten mit dem Meersalz vermischt werden. «Das ist irgendwie Tradition bei uns», so Marcus Arzt.

Auch privat wird bei ihm nur mit «Herbamare» gewürzt. «Ich bevorzuge einen grossen Mittagstisch mit der Familie und frischem Gemüse. Meine Frau holt, was sie braucht, direkt vom Feld. Bei uns gibt es keine Tiefkühlkost.»

Und manchmal spannt Marcus Arzt eben auch seine zwei Pferde vor den Pflug, denn das Pflügen mit historischem Gerät gibt ihm eine ganz andere Vorstellung von Entschleunigung. Tino Richter ■



## Handarbeit im Wynauer Wasserbecken



Im knietiefen Nass arbeitet sich Mathias Motzet langsam aber stetig vorwärts. Mit Fischerstiefeln bekleidet, schneidet er die Blätter mit einer Schere ab und gibt sie in einen Einkaufskorb. Alles in Handarbeit, Meter für Meter, bis er genug geerntet hat, um die Bestellungen des Tages zu decken – denn er liefert täglich frisch. Motzet und seine Frau Ingrid bauen im bernischen Wynau Brunnenkresse an. Tonnenweise auch für die Gewürzsalzmischungen «Herbamare» und «Trocomare».

Die Brunnenkresse ist in diesen Mischungen die einzige Zutat, die noch aus der Schweiz stammt, und Motzets sind die einzigen in der Schweiz, die sie das ganze Jahr hindurch im grösseren Stil liefern können. Denn sie bauen sie nicht auf dem Feld an, wo im Winter Ruhezeit wäre, sondern im Wasser. Das zu den Kreuzblütlern gehörende Kraut mit dem wissenschaftlichen Namen *Nasturtium officinale* wurzelt – wie die Reispflanze – im Boden unter Wasser, und wächst stetig bis auf eine Länge von ungefähr 30 Zentimeter nach.

Zwar stellt die Pflanze ihr Wachstum ein, wenn das Wasser kälter als sieben Grad ist. Doch die vorhandenen Blätter können trotzdem noch geerntet werden. Das Wasser schützt sie vor Frostschäden; Mathias Motzet muss einfach alle Pflanzen mit einer Art grossem Sieb unter die Wasseroberfläche drücken. Und das in jedem der 28 Becken, die 30 bis 50 Meter lang sind.

Es ist dieser Arbeitsgang, den Mathias Motzet für seine Rückenprobleme verantwortlich macht. «Wenn ich heute neu begänne, würde ich schauen, ob sich einige Arbeitsschritte maschinell ausführen lassen», sagt er. Inzwischen hat er das schwere Sieb durch ein leichteres ersetzt, doch ansonsten fängt er mit über 60 Jahren nichts Neues mehr an, er hält sich an die traditionelle Methode, wie sie schon sein Grossvater vor über hundert Jahren pflegte. Dieser, ein Gärtner, war aus Deutschland eingewandert, aus der Region um Erfurt in Thüringen, wo damals viel Brunnenkresse angebaut wurde. Im bernischen Wynau, inmitten von Wässermatten, die vom regelmässig überschwemmenden Bach Langete gespeist wurden, fand er die richtigen Bedingungen, um die Pflanze auch in der Schweiz zu



Handarbeit im Wasserbecken: Mathias Motzet bei der reichlich mühsamen Ernte der Brunnenkresse.

kultivieren. Denn hier gibt es, was die Brunnenkresse in erster Linie braucht: viel sauberes Wasser. Jedes der Becken, in denen erst der Grossvater, dann der Vater und seit dessen Tod im Jahr 1977 Mathias Motzet Kresse anbaut, wird von Quellwasser durchströmt.

Beim Ehepaar Motzet kommt praktisch jeden Tag Brunnenkresse auf den Esstisch, meist als Salat. Und Ingrid Motzet zeigt sich überzeugt, dass sich dies positiv auf ihren Körper auswirkt: «Ich bin eigentlich nie krank.» Niklaus Salzmann ■

### JUBILÄUM

### 60 Jahre Herbamare-Salz

Jetzt tolle freizeittaugliche Sommer-Preise gewinnen! Klicken Sie rein auf [herbamare.ch](http://herbamare.ch) oder [herbamare.de](http://herbamare.de).

