

Ehemals Automechaniker, heute Bio-Landwirt im Puschlav

# Zu Besuch bei Kräuterkönig Reto Raselli

Das Val Poschiavo hat sich einen Namen im biologischen Kräuteranbau gemacht. Wer schon mal ein Ricola-Kräuterbonbon gegulst hat, liess sich wahrscheinlich auch Salbei oder Minze aus dem Südbündner Tal auf der Zunge vergehen.

Marie-Claire Jur

**ENGADINER**  
SPEZIALITÄTEN



«Male erbe. Unkraut. Das ist das Schlimmste beim biologischen Kräuteranbau.» Wer dies sagt, hat

eine fast 30-jährige Erfahrung sowohl mit wild wuchernden als mit kultivierten Pflänzchen. Der Puschlaver Landwirt Reto Raselli steht vor einem seiner zahlreichen Felder zwischen Le Prese und Pagnoncini. Aus einem Meer von Grün schauen vereinzelt gelbe Blüten hervor. Noch eine Woche, und das Gelb der Goldraute wird allgegenwärtig sein. Doch bevor die Heilpflanze geerntet werden kann, müssen noch diese «schlechten Gräser» entfernt werden. Eine volle Tagesarbeit für zwei Angestellte, die mit gekrümmten Rücken das Unkraut ausreissen und mit der Karrette zum Fahrzeug bringen, dessen Ladefläche voll des stacheligen Zeugs ist. Wo keine Chemie zum Einsatz kommen darf, ist Handarbeit angesagt. Unkrautvertilger und Dünger sind auf dem Hof von Reto Raselli tabu. Schliesslich steht er mit seiner «Erboristeria biologica» für hundertprozentig biologischen Kräuteranbau. Das Bio-Knospe-Label zertifiziert auch den Rest seines Landwirtschaftsbetriebs, zu dem 40 Kühe und 40 Kälber in Muttertierhaltung sowie einige Esel, Schweine und Hühner gehören.

Das Kerngeschäft ist und bleibt für Raselli aber der Kräuteranbau, den er seit 1981 betreibt. Mittlerweile ist die Landfläche, die er kultiviert, so gross, dass er sie nicht mehr von einem einzigen Standort aus überblicken kann: Auf 15 Hektaren gedeihen unter freiem Himmel die verschiedensten Kräuter: Frauenmantel, Spitzweigrich, Eibisch, Salbei, Thymian, Apfelmünze, Malve, Eisenkraut, Kornblume... 13 verschiedene Pflanzen baut Raselli an, einige von ihnen können gleich mehrmals pro Saison geerntet werden. Nicht zuletzt dank eines wohlgedachten Bewässerungssystems, das jeder Kräuterart die



Reto Raselli ist der grösste Biokräuteranbauer landesweit. Zwischen Le Prese und Pagnoncini werden Pflanzen kultiviert, die weite Bevölkerungskreise in Form von Bonbons und Teemischungen geniessen. Fotos: Marie-Claire Jur

nötige Wassermenge zuführt. Auf der Ebene von Cavresc gleich hinter dem Lago di Poschiavo kann es im Sommer heiss und trocken werden wie im Mittelmeerraum.

## Experimentelle Anfänge

Raselli ist nicht der einzige Kräuterbauer im Tal. Die Genossenschaft zählt neun Mitglieder, Raselli bewirtschaftet die grösste Fläche im Tal und ist mittlerweile zum schweizweit bedeutendsten Produzent von Biokräutern avanciert. Nicht zuletzt dank seinem Partner der ersten Stunde, der Firma Ricola. Die Konditor-Familie Richterich erweiterte nämlich zu Beginn der 1980er-Jahre ihre Produktpalette und stürzte sich in die Bonbon-Fabrikation. Aber woher sollte sie die benötigten Alpenkräuter für ihre Lutschcarrés bekommen? Als möglicher Produzent bot sich ein gewisser Raselli in Le Prese an. Dieser experimentierte wie einige andere auch mit dem Kräuteranbau, nachdem ein von den Gemeinden Poschiavo und Brusio in Auftrag gegebener Wirtschaftsentwicklungsplan Ende der 1970er-

Jahre ein gewisses Potenzial in diesem Sektor geortet hatte. «Es war die Zeit, wo fast jede Hausfrau in ihrem Gemüsegärtchen hinter dem Haus mit Kräutern experimentierte», erinnert sich Raselli an diese Ära des Aufbruchs im Puschlav. Im Gegensatz zu all denen, die den Anbau von Thymian und anderem eher als Hobby betrieben, meinte es Raselli ernst mit dem Kräuteranbau. Hand in Hand mit der Firma Ricola und botanischen Experten wurde schrittweise eine professionelle Produktion aufgezogen, wurden in wissenschaftlichen Labors Pflanzen weiterentwickelt. Wie beispielsweise der langstielige Enzian, im Gegensatz zu seinem kurzstieligen geschützten Cousin eine Pflanze, die seit einigen Jahren gut angebaut werden kann.

## Starke Partner

«Für unsere Genossenschaft war die Partnerschaft mit Ricola ideal. Ohne diese hätten wir uns niemals so entwickeln können», zieht Raselli Bilanz über eine bald 30-jährige Zusammenarbeit. Entwickelt hat sich natürlich auch der Produzent

bei kriegen die Klienten die getrockneten und zerkleinerten Kräuter geliefert. Nach der Ernte, die entweder von Hand oder maschinell erfolgt, werden die frischen Kräuter sofort in die Trockenräume verfrachtet, wo sie nach bis zu zwei Tagen bei 35- bis 40-gradiger Umluft trocken sind und doch noch Aroma- und Wirkstoffe beinhalten. Daraufhin werden sie in einer speziellen «Häckselmaschine» auf die gewünschte Grösse zerkleinert, manchmal bis auf wenige Millimeter. Am Schluss des fast vollautomatischen Prozesses spuckt die Maschine das Endprodukt in grosse Säcke oder Container, die dann bereit für den Abtransport sind.

## Ein kreativer Beruf

Raselli liebt den Kräuteranbau, auch wenn er sehr zeitintensiv ist. Im Sommer sind Arbeitstage von 14 Stunden keine Ausnahme, sondern die Regel, Buchhaltung und Administration müssen zwischen 22.00 Uhr und Mitternacht erledigt werden. Raselli befriedigt die Möglichkeit, ein Produkt herzustellen, mitentwickeln zu können. Dabei gehe es nicht nur um die Arbeit an der Pflanze selbst, sondern auch um die Entwicklung von neuen Teemischungen, die Fähigkeit Trends zu erkennen oder solche zu setzen und Produkte auch selbst zu vermarkten. «Das ist ein sehr kreativer Job», meint Raselli. Und einer mit Zukunft obendrein. Wirtschaftskrise hin oder her, denn Bioprodukte bleiben gefragt.

Um nichts in der Welt möchte der Puschlaver Kräuterbauer einen anderen Beruf ausüben, schon gar nicht in das früher erlernte Metier des Automechanikers zurückkehren. Ungeachtet der langen Arbeitstage und der Tonnen von Unkraut, an die auch er immer wieder Hand anlegen muss.



Um viel zu produzieren, braucht man wenn möglich mehrere Ernten jährlich, aber auch eine grosse Anbaufläche. Im Bild das grösste Salbeifeld der Schweiz.



Eine Exklusivität: Blüten der roten Kornblume. Von Hand geerntet werden sie nach der Trocknung nochmals einzeln verlesen.



Haufenweise frische Brennnesseln. Kaum geerntet werden sie in die Trockenkammern verfrachtet, wo sie bei 35- bis 40-gradiger Durchluft langsam ihr Wasser verlieren.