

# Bio von A bis Z

**Kräuter** Nebst ihrem kleinen Landwirtschaftsbetrieb mit Pferden und Ziegen bewirtschaftet Natalie Leuzinger mit ihrer Familie einen aromatischen Biokräutergarten am Buchserberg.

Andrea Müntener  
redaktion@wundo.ch

Einen Kräutergarten auf 1000 Metern über Meer? Hier im Werdenberg? – Ja, das ist machbar, wie die 52-jährige Buchserin Natalie Leuzinger verrät. Gemeinsam mit ihrer Familie hat sie sich an ein grossartiges Kräuterprojekt am Buchserberg gewagt. Schon bevor im Jahr 2005 der landwirtschaftliche Betrieb im Nebenerwerb von Natalie Leuzinger angemeldet wurde, hielt ihre Familie aus Leidenschaft Pferde zur Zucht. Drei Jahre nach der Gründung des Betriebes konnte vollumfänglich auf Bio umgestellt werden. «Das ist uns ein grosses Anliegen, der Einklang zwischen Mensch, Tier und Natur», erklärt die zweifache Mutter ihre Beweggründe. Mittlerweile haben sie die Pferdezucht eingestellt, der Markt ist einfach übersättigt. Sie halten nur noch drei eigene Freiburger-Pferde zum Ausreiten und rund 20 Ziegen. Da die naturverbundene Familie für ihren kleinen Landwirtschaftsbetrieb mehr Weiden und Wiesen benötigte, kaufte sie am Buchserberg rund drei Hektaren Land. Ein Glücksfall, wie sich herausstellte. Denn Natalie Leuzinger wollte sich weiterentwickeln. Sie war auf der Suche nach einem Nischenprodukt, welches zu ihrem familiengeführten Biobetrieb passte. Ein Biokräutergarten auf 1000 Meter über Meer! Völlig natürlich, ohne Spritzmittel und nur mit sehr wenig Dünger, bestehend aus Hofdünger und Hornspänen.

## Das Familienprojekt

So wurden im vergangenen Jahr die ersten Schritte zum Biokräutergarten eingeleitet. Die Biobäuerin erhielt bei der Umsetzung nicht nur Unterstützung von ihrer 22-jährigen Tochter Nati, der gelernten Landschaftsgärtnerin. Auch ihr Mann Werner und ihr 19-jähriger Sohn Andreas waren vor allem bei den groben Arbeiten von Anfang an mit dabei. Der ausgewählte Osthang am Berg musste zuerst in Beete eingeteilt werden. «Bevor auf dem rund 1000 Quadratmeter grossen Stück Land angebaut werden konnte, machten wir uns gründlich über die Bepflanzung Gedanken», erzählt Natalie Leuzinger. Hier kam ihr die berufliche Erfahrung ihrer Tochter sehr zugute, bestätigt die herzliche Familienfrau: «Sie konnte mir sofort sagen, welche Kräuter in der Haltung heikel sind oder welche Setzlinge wir nicht nebeneinander pflanzen dürfen.» Zudem wussten sie aus den Vorjahren, als noch Ziegen auf der Wiese weideten, an welcher Stelle der Boden etwas nasser war und wo die eher trockenen Stellen lagen. So konnten sie die Pflanzen ideal auf die vorhandenen Gegebenheiten abstimmen.

Im Frühjahr 2016 wurden rund 3000 Pflanzen und zusätzlich verschiedene Samen bestellt und während drei Tagen im Akkord von bis zu sechs Helfern gepflanzt. «Wir beziehen alle Pflanzen und Samen in der Schweiz aus einer Biogärtnerei. Das ist nur eine der Auflagen, die wir als



Bei der Arbeit im Kräutergarten wird Natalie Leuzinger von ihrer ganzen Familie unterstützt.

Bilder: Mareycke Frehner

Biobetrieb einhalten müssen», weiss die Biokräutergärtnerin. «Manch einer dachte sich wohl, dass wir spinnen», erzählt Natalie Leuzinger gelassen. «Doch unser Mut hat uns belohnt. Bereits im Juni des ersten Jahres konnten wir eine kleine, aber qualitativ gute Ernte einfahren.»

## Enormer Zeitaufwand

Mittlerweile haben Leuzingers über ein Jahr Erfahrung. Einiges hat sich geändert oder sie haben es weiterentwickelt. Die Bepflanzung und Pflege des Biokräutergartens, wie Unkrautzupfen, ist der zeitaufwendigste Teil der Arbeit auf dem abfallenden Feld. «Es gibt bei uns verschiedene Arten von Ernten», zeigt Natalie Leuzinger auf. «Minzpflanzen werden mit einem tragbaren Handmähbalken geschnitten, dazu benötige ich immer die Hilfe der gesamten Familie. Blüten wie Kornblumen oder Ringelblumen wiederum werden von Hand eine nach der andern «abzupflet», und Salbei- oder Oreganostengel schneiden wir einzeln mit der Schere ab.» In jeder der drei verschiedenen Arten der Ernte steckt enorm viel Handarbeit. Alle drei haben aber etwas gemeinsam, wie Natalie Leuzinger weiss: «Der Weg vom Feld bis zum elektrisch betriebenen Trockner im angrenzenden Stall ist sehr kurz, was für die Kräuter qualitativ von grossem Vorteil ist.» Bei 30 bis 38 Grad Celsius wird den wohlriechenden Kräutern während ein bis zwei Tagen das Was-

ser entzogen. Die Weiterverarbeitung erfolgt im Tal.

## Der Tee soll schmecken

Das Endprodukt ist ein Biogenusstee. Zu Hause in Räfis hat sich die Familie für den letzten Arbeitsschritt ein Zimmer, das den Auflagen des Lebensmittelamtes entspricht, einge-

richtet. In diesem Raum werden die getrockneten Pflanzen von Hand entstielt. Denn Leuzingers wollen nur Blattware in ihren Teemischungen: Stiele machen den Tee bitter, das wissen Mutter und Tochter. Nach dem zeitaufwendigen Entstielen werden die Kräuter je nach Sorte zusammen-

gemischt und portionenweise in Pyramidenbeutel abgefüllt, alles in Handarbeit. «Sehr wichtig war für uns auch, dass die Beutel biologisch abbaubar sind», erzählt Natalie Leuzinger, und Tochter Nati bekräftigt: «Wir sind glücklich, dass wir Beutel aus Maisfaser ohne Metall gefunden haben, die zu 100 Prozent kompostierbar sind.» Die Teemischungen aus dem Biokräutergarten Leuzinger werden nach einem der umliegenden Berge benannt.

Mittlerweile sind ihre Genusstee-mischungen auf diversen Märkten und auch bei Detaillisten zu erwerben. Ihr Ziel ist es, dass auch die regionale Gastronomie auf das kleine Label aufmerksam wird.

## Ausbildung zur Phytotherapeutin

Tochter Nati ist mittlerweile zu 60 Prozent fest auf dem Biobetrieb angestellt. Nebst der Arbeit im Biokräutergarten auf dem Berg und den daraus resultierenden Aufgaben bis zum gefüllten Teebeutel hat sie im Februar die Ausbildung zur Phytotherapeutin begonnen. Unter Phytotherapie versteht man die Pflanzenheilkunde. «Ein absoluter Gewinn für sie und uns. Keine ihrer Mitschülerinnen hat eine solche Fülle an Kräutern fürs Studium zu Verfügung wie Nati. Selbstverständlich profitiere aber auch ich von ihrem grossen Wissen. Eine rundum gelungene Familiensache ist unser Kräutergarten», freut sich Natalie Leuzinger und giesst sich eine Tasse Tee der Sorte Alvier auf.



Die Kräuter werden je nach Sorte gemäht, mit der Schere geschnitten oder Blüte für Blüte abgezupft.