

Im Kräuterparadies bei Yolanda Hug

Auf dem Ringlehof wächst so manches Kraut und Biobäuerin Yolanda Hug weiss für jedes einen Verwendungszweck. oliv besuchte sie in ihrem Kräuterwerk. Ursina Steiner



Im obersten Teil des Aargauer Fricktals, wo die Hügel immer steiler und die Strassen immer enger werden, liegt das Paradies von Yolanda Hug und Stefan Ackle: das kleine Bauerngut Ringlehof. Es ist umrahmt von Naturwiesen, Hochstamm-bäumen, blühenden Hecken und Kräuterfeldern. Neben dem traditionellen Bauernhaus erhebt sich ein runder Turm aus Stroh und Holz. Er beherbergt das Kräuterwerk, den Seminarraum und das Verkaufslokal des Ringlehofs.

Vor 25 Jahren haben die Kulturmanagerin und der Musiker das Heimetli entdeckt, erworben – und

zu dem gemacht, was es heute ist: ein Kunstmuseum der Natur, eine Schatzkammer für Pflanzenliebhaber. Überall kreucht und fleucht und blüht und duftet es. Zwischen den Stauden im Kräutergarten schaut schelmisch ein Puppenkopf hervor. Etwas weiter hinten, umrahmt von blühenden Königskerzen, bewegt sich ein roter Haarschopf. Das ist Yolanda Hug, die Initiantin des «Kräuterwerks im Strohturm». Im Garten verschmilzt sie mit den Blüten und Blättern ihrer Pflanzen. Mit einem Wink lädt sie auf einen Rundgang durch ihren Garten. Man taucht ein in einen Mikrokosmos:



Fotos: Ursina Steiner (2)



Porträt

Seit 1993 führen Yolanda Hug und Stefan Ackle den nur acht Hektar grossen Ringlehof als Bio-Knospe-Betrieb. Seit 2015 beherbergt der Hof das Kräuterwerk im Strohturm, ein Kursraum und Hofladen. Nebst einer Vielzahl an Kräuterprodukten verkauft die Familie Hug Ackle auch Fleisch von Hinterwäldler-Rindern, Spiegelschafen und Weidegänsen und baut für Ceres, einen Hersteller homöopathischer Heilmittel, Mariendisteln an. Infos und Kursdaten unter: www.kraeuterwerk.ch

Bei jedem Schritt gibt es eine neue Staude, einen neuen Duft, einen unbekanntem Geschmack zu entdecken.

«Das ist ein Pfefferkraut», sagt Yolanda Hug und streckt die Hand durch die Stauden, zwischen den Fingern ein silbrig-grünes Blatt. Ein Biss in das ledrige Blatt genügt, um den «Pfeffer» im Namen zu schmecken. Würzig scharf brennt die Entdeckung auf der Zunge. «Und das ist die wilde Möhre, die findet man auch am Strassenrand», Yolanda Hug zeigt auf die schicke weisse Dolde mit dem schwarzen Punkt in der Mitte – eine von der Pflanze simulierte

Fliege. «Die Blüten backe ich gerne im Bierteig aus, das schmeckt wunderbar zu Salaten und frischen Radieschen», schwärmt sie.

KRÄUTERKURSE FÜR KLEINE GRUPPEN

Zu jeder Pflanze weiss Yolanda Hug etwas zu erzählen. Wann man welchen Teil am besten erntet, welche Eigenschaften dieser hat und wie sich die Pflanzen im Garten untereinander verhalten. Man merkt sofort: das Wissen dieser Frau gründet auf jahrelangem Beobachten, Experimentieren und Lernen. «Vieles habe ich mir selbst beigebracht»,

RINGELBLUMEN-BUTTER

Auf dem Apéro-Häppchen, dem Steak oder einfach zu Brot: Yolanda Hugs Ringelblumenbutter bringt eine orientalische Note auf den Tisch. Und vor allem ist sie schön anzuschauen.

Zutaten

150	weiche Bio-Butter	Butter cremig rühren,
1 Prise	Kardamompulver	Gewürze und Salz zuge-
1 Prise	Zimtpulver	ben. Blütenblätter fein
2 Prisen	Salz	zerschneiden und in die
2 EL	frische Ringelblumen-	Buttermasse rühren. Vor
	blütenblätter	dem Genuss am besten
		einen Tag kühl stellen.
		Allenfalls auf Vorrat
		einfrieren.



**Für die Schweizer
Arzneimittelfirma
Ceres baut Yolanda
Hug Mariendisteln an.**

sagt Yolanda Hug. Als sie vor über 30 Jahren als junge Mutter begonnen habe sich für die Wildpflanzen zu interessieren, gab es erst wenig Literatur zu Kräutertemen. Heute ist ihr Wissen voll im Trend. Regelmässig führt Yolanda Hug auf ihrem Bio-Knospe-Hof für kleine Gruppen Kräuterkurse durch. Wie man mit Unkräutern kocht, mit Pflanzenfarben malt, aus der Natur die eigene Wiesenapotheke oder umweltfreundliche Putzmittel herstellt – das und noch vieles mehr kann man im Kräuterwerk lernen. Das Kursangebot ist

etwa so vielfältig wie die Interessen der Leiterin. «Ich nehme mir vor, jeden Tag etwas Neues auszuprobieren», sagt Yolanda Hug. Diesen Storchenschnabel zum Beispiel – sie streicht über die zierliche Pflanze zu ihren Füßen – habe sie kürzlich fermentiert. «Das Resultat war verblüffend: im Tee kommt so sein Aroma noch viel besser zur Geltung», schwärmt sie.

MIT DEN PFLANZEN ENG VERBUNDEN

Doch nicht immer kommt Yolanda Hug zum Experimentieren. Häufig seien es einfach die dringenden Arbeiten, die ihren Tag ausfüllen, erklärt sie. Zum Beispiel das Sammeln. Für ihre Teemischungen zupft Yolanda Hug in sorgsamer Handarbeit nur die auserlesenen Teile der Pflanze ab. «Bei der Apfelminze zum Beispiel ernte ich nur die vordersten Triebspitzen» - sie kniet sich nieder und nimmt die pelzigen Blätter der duftenden Pflanze zwischen die Finger. Dafür benötige sie viel mehr Zeit als wenn sie mit dem Mähbalken ernten würde. «Aber diese intime Zeit mit den Pflanzen ist für mich heilig», schwärmt sie. Das sei schwierig in Worte zu fassen. Es sei so etwas wie eine achtsame Dankbarkeit, die sie beim Sammeln für die Pflanze spüre. «Beim Ernten bin ich immer sehr stark mit der Pflanze verbunden, es ist fast so, als sprächen wir miteinander», sagt sie.

Die Fricktaler Kräuterfrau mag aber auch das nicht Voraussehbare, das Spontane an ihrem Beruf. «Alles ist in steter Änderung, nichts ist planbar», weiss sie. Zum Beispiel im Garten. «Hier





Yolanda Hug erntet ihre Tee-pflanzen sanft von Hand zum idealen Zeitpunkt und trocknet sie schonend.



Fotos: Ursina Steiner (4)

wucherten letztes Jahr noch die Malven, dieses Jahr hat es keine einzige», sagt sie und zeigt auf den Gartenrand hinter der Apfelminze. «Dafür ist sich das Mariengras am Ausbreiten wie wild.» Yolanda Hug nimmt die drahtigen Blätter des queckenähnlichen Grases in die Finger und zerreibt sie unter der Nase. «Von diesem Wildheuduft kann ich einfach nicht genug kriegen», schwärmt sie. Oder der Eibisch. Der sei einfach so in ihren Garten gekommen – keine Ahnung, woher. «Seine Blüten und Blätter verwende ich für meine Teemischungen, aus den Wurzeln stelle ich «Rachenputzerli», eine Art Hustenbonbons her.»

DAS ZWEITE KRÄUTERREICH IM STROH

Für die Verarbeitung ihrer Pflanzen hat sich Yolanda Hug einen besonderen Ort geschaffen: Den «Strohturm». Der runde, mit Holz verkleidete Bau ist durch die aufeinander getürmten Strohbälle so gut isoliert, dass auch im Winter keine Heizung nötig ist.

Stolz öffnet die Kräuterfrau die Tür zum Turm. «Hier ist mein zweites Reich», sagt sie und führt zum Trocknungsschrank, auf dessen Roste tausende roter Rosenblüten, Schafgarben und eine knorri-ge Engelwurzel liegen. Die Wand rund um den runden Raum lädt auf eine fast ebenso endlose Entdeckungsreise ein wie der Garten: Da stehen auf alten Kisten Essenzen und Tinkturen, eingelegte Wurzeln und Blüten, Salze, Teemischungen, Sirupe, Liköre und Salben – ja sogar mit Pflanzensaft bemalte Buchzeichen. Yolanda Hug zeigt auf kunstvoll

gebundene Büschel, die von der Decke herunterhängen. «Das sind meine Räuchersträusse», erklärt sie und nimmt einen in Alantblätter eingewickelten Strauss aus Beifuss, Baldrian, Schafgarben und Johanniskraut von der Decke. «In ihnen bewahre ich den Sommer auf», lacht sie. «Für die kalten Jahreszeiten – dann bringt ihr Rauch viel Licht ins Dunkle!» Auch Räucherurse bietet Yolanda Hug an. «Einige finden, meine Kurse passen nicht in den Rahmen, so vielseitig sind sie», sagt sie. «Aber genau das ist ja die Eigenart der Natur: Die passt auch nicht in einen Rahmen!» In ihren Kursen gehe es auch nicht darum, an einem Nachmittag möglichst viele Pflanzen und deren Verwendungszwecke kennen zu lernen. «Ich möchte meinen Teilnehmenden die Augen öffnen für den Reichtum der Natur, der – einfach so – da ist», sagt sie und greift zu ihrem neusten Snack: Kandierte Engelwurzel. Die süß-würzigen Ringe sehen nicht nur spektakulär aus, sondern schmecken auch so. Die Lust, selber hinaus zu gehen und zu experimentieren ist nun endgültig entfacht.

So entstehen Teemischungen mit einer Fülle an Inhaltsstoffen und Aromen.

«Kirschi» mit Geschichte und mit Seeblick

Am Bielerseeufer stehen die Hochstamm-Kirschbäume in voller Blüte. Seit vielen Jahren liefern die Biobauernfamilien Binggeli und Henauer ihre süssen Früchtchen an Biofarm. Die Genossenschaft weiss: Mit diesen beiden Experten für anspruchsvolles Biosteinobst ist gut Kirschen essen. Sabine Lubow

Kein Zweifel: Hier müssen Kirschen mindestens so wunderbar gedeihen, wie sich die Landschaft zeigt. Das Klima am Bielersee ist gut für sie. Besonders auch in Lüscherz, dem einzigen Dorf mit Seeanstoss am südlichen Ufer. Die Familien Binggeli und Henauer sind Nachbarn und so auch ihre Hochstamm-Kirschbäume. Sie alle kommen in den Genuss eines überaus reizvollen Panoramas: Hinab und weit über den See – hinüber und hoch hinauf, dem Jurakamm entlang, reicht der Blick. «Unser tiefgründiger, mittelschwerer Boden und der gute Wasserhaushalt sind für dieses Obst sehr geeignet», sagt Markus Henauer. Der Agronom und nebenamtliche Landwirtschaftslehrer bewirtschaftet mit seiner Frau Vreni einen kleineren Obstbetrieb in Lüscherz sowie den Jerisberghof im nahegelegenen Ferenbalm. Als ETH-Student hatte er sein Praktikum bei Familie Binggeli in Lüscherz absolviert. Nach dem Studium kam er zurück. Im Ort konnte er 1989 einen Pachtbetrieb übernehmen. Susi Binggeli erklärt diesen Sachverhalt auf ihre sympathische Weise: «Wer Wasser an unserem Brunnen trinkt, der bleibt hier.»

VIEL LEHRGELD GEZAHLT

Für Susi und Ruedi Binggeli ist das Brunnenwasser weder in guten noch in schlechteren Zeiten versiegt. Sie führen den Hof an der Hauptstrasse bereits in zweiter Generation biologisch. Ruedis Eltern, Walter und Greti Binggeli, zählten

zu den Pionieren, die sich in den 50er Jahren um die «Urgesteine» des Schweizer Biolandbaus, Dr. Hans Müller und seine Frau Maria, gruppiert hatten. Der Sohn erinnert sich: «Auch wenn es aus ökologischer Sicht Sinn machte, mussten wir bei der Hofübernahme doch sehr gut überlegen und nachrechnen, ob wir bei Bio bleiben wollten. Unkraut, Krankheiten und Kulturführung ohne Einsatz von Chemie sind höchst anspruchsvoll. Die ganzen Jahre war und blieb die Arbeitsbelastung mit viel Handarbeit für uns riesig und das Verlustrisiko gross. Wir haben viel Lehrgeld gezahlt.» Heute wollen er und seine Frau den gemischten Familienbetrieb mit Kühen, Jungvieh, Getreide, Mais, Kartoffeln und Obst im Hinblick auf ihre Pensionierung langsam reduzieren.

BEOBACHTEN, VORBEUGEN, PFLEGEN, SCHÜTZEN

Magda, Beta, Kordia, Regina und Christiana sowie die Seeländer Rieskirsche, die Schauenburger, die Bündner Herzkirsche, Star oder Hedelfinger sind und bleiben aber ein

Thema, sowohl für die Binggelis wie für die Henauers. Für beide Betriebe übernimmt Markus Henauer jeweils den Transport der erntefrischen Hochstammkirschen zur Biofarm-Aannahmestelle. Sie eignen sich bestens zum Konservieren. «Abgelesen wird alles, was schön ist», sagt er. Doch wann ist der ideale Zeitpunkt? «Wenn die Kirschen von Rot auf Dunkelrot umfärben, können wir anfangen, denn überreife Früchte stecken sehr schnell die anderen an und beginnen zu faulen», erklären unisono die Experten. Bis es soweit ist, dass die Seeländer an



AUF DER HUT VOR PILZ, LAUS, FLIEGE & CO.

Zahlreiche «Mitesser» machen den Bio-Obstbauern, die auf Chemie verzichten, die Ernte streitig: Pilzkrankheiten, Insektenbefall und Vogelfrass etwa. Ganz abgesehen von Frost in der Blüte- oder von Hagel und Regen in der Erntezeit. Biotafelkirschen gedeihen heute zunehmend im Schutz gedeckter und eingenetzer Niederstammanlagen. Die Pflege von Hochstamm-Kirschbäumen bleibt eine ebenso ökologisch sinnvolle wie landwirtschaftlich herausfordernde Arbeit.

biofarm



einem guten Tag ihre Leitern aufstellen und den Bäumen mehrere hundert Kilo «Kirschi» abgewinnen können, ist viel Sorge, Pflege und Aufmerksamkeit angesagt. Zu Vegetationsbeginn sorgt Hofdünger für Nährstoffzufuhr. Bei der Austriebsspritzung im Frühjahr kommen pflanzliche Öle zur Bekämpfung von Schildlaus und Frostspanner zum Einsatz. Um Schrotschuss und die Fruchtfäule Monilia einzudämmen, helfen etwas Kupfer und Schwefel. Mit Biofarm und dem Forschungsinstitut für Biologischen Landbau FiBL testen die Familien neue, mineralische Abwehrmittel. Der Kirschenfliege rücken Leimfallen zu Leibe, und die nicht minder gefürchtete Kirschesigfliege locken Rotwein und Essig in die Becherfallen. Biokirschen sind eben heiss geliebt – nicht nur vom Menschen. Ein Grund mehr, nach Lüscherz zurückzukehren. Auch für solche, die am Brunnen beim Hof mit den rot-schwarzen Fensterläden (noch) nicht getrunken haben.

Biohof, Hauptstrasse Lüscherz: Ruedi (1952) und Susi (1953) Binggeli-Kohler mit Annemarie und Esther; Biobetrieb seit 1956; Landwirtschaftliche Nutzfläche: 21 ha; Jerisberghof, Ferenbalm / Obstbetrieb, Lüscherz: Markus (1961) und Vreni (1962) Henauer-Herrli mit Flurina, Samuel und Matthi; Biobetrieb seit 1990; Landwirtschaftliche Nutzfläche: 25 ha



zvg (3)

VIELE HERZEN SCHLAGEN FÜR SIE

Der römische Feldherr Lukullus soll sie von Kleinasien nach Italien mitgebracht haben. Die Stadt Kerasos hat ihr den Namen gegeben. Die Kirsche ist nicht nur fein, sie bietet auch ganz viel Folsäure und mehr Fruchtzucker und Protein als viele andere hiesige Obstsorten. Frisch gepflückt und gleich entsteint, wird das schwarze Früchtchen eingefroren und im Joghurt oder zu Fruchtaufstrich beispielsweise verarbeitet.



Qualität auch bei der Verarbeitung



*Karin Nowack
Ist Umweltnatur-
wissenschaftlerin ETH
und arbeitet bei Bio Suisse
in der Unternehmens-
kommunikation und in
Nachhaltigkeitsprojekten.
Sie beantwortet Ihre Fra-
gen zu Biobensmitteln.*

**Haben Sie auch
eine Frage zu
Bioprodukten?
Schreiben Sie uns an
konsumentenfragen@
bio-suisse.ch
www.bio-suisse.ch.**

Was ist an einer Fertig-Pizza Bio?

Auch eine Fertig-Pizza hält, was die Knospe verspricht. Sämtliche Zutaten sind natürlich und stammen aus biologischer Landwirtschaft. So muss echter Käse und nicht etwa Kunstkäse verwendet werden. Die Pilze sind frisch oder tiefgekühlt und nicht aus der Dose. Auch die Hefe ist gemäss den Bio Suisse Richtlinien zertifiziert, aus Knospe-Rohstoffen und auf schonende und umweltfreundliche Weise ohne chemisch-synthetische Vitamine und anorganische Salze hergestellt. Zusatz- und Verarbeitungshilfsstoffe sind nur zugelassen, wenn sie für die Qualität unabdingbar sind. Geschmacksverstärker und Aromen sind nicht erlaubt, ebenfalls keine Konservierungsstoffe oder Bestrahlung.

Was ist der Unterschied in der Verarbeitung bei der Knospe gegenüber anderen Bio-Labels?

Bio Suisse regelt die zugelassenen Verarbeitungsmethoden und Zusatzstoffe produktspezifisch und ist in vielen Punkten strenger als die Bio-Verordnung. Ein Beispiel ist die Standardisierung von Milch: Bio Suisse Vollmilch darf nicht standardisiert sein, also auf 3,5 Prozent Milchfett reduziert werden (wie bei Vollmilch üblich). Sie muss mindestens 3,9 Prozent Milchfett enthalten, was in etwa dem natürlichen Fettgehalt von Milch entspricht. Auch sind Mehrfachpasteurisation und Sterilisation nicht erlaubt.

Vitaminisierung, Farb- und Aromastoffe sind bei Knospe-Produkten vollständig ausgeschlossen, unabhängig davon, ob sie chemisch-synthetischer oder natürlicher Qualität sind. So hat etwa ein Erdbeerjoghurt die Farbe und das Aroma von natürlichen Bio-Erdbeeren und von gar nichts anderem.

Ein anderes Beispiel ist Obstsaft, der bei der Knospe nicht konzentriert und wieder rückverdünnt werden darf. Denn dies ist ein unnötiger Verarbeitungsschritt, bei dem viel Qualität verloren geht. Knospe-Orangensaft wird direkt nach der Ernte der reifen Orangen im Ursprungsland gepresst, der Saft wird tiefgekühlt, nach dem Auftauen in der Schweiz pasteurisiert und abgefüllt.



Verarbeitete Bio-Produkte beliebt

Frischprodukte wie Gemüse, Obst und Fleisch sind nach wie vor die beliebtesten Bio-Produkte. Verarbeitete und Convenience-Produkte gewinnen jedoch aufgrund veränderter Lebensgewohnheiten zunehmend an Bedeutung. Bio Suisse überlässt der Konsumentin und dem Kunden die Wahl, ob sie mit frischen Produkten kochen wollen oder auch einmal ein Fertig- oder Halbfertigprodukt in Knospe-Qualität kaufen wollen.



«Bruderhähne brauchen aufgeklärte Konsumenten»

Fotos: Eichberg

Der Gutsbetrieb Eichberg ist seit 1959 ein Bio-Betrieb. Betriebsleiter Daniel Mahler erklärt, wie er das Wohl seiner Legehennen fördert und wieso er Bruderhähne aufzieht. Tanja Hoch, Bio Suisse

Herr Mahler, wie kommt es zur langen Bio-Tradition auf dem «Eichberg»?

Mein Grossvater war sehr weitsichtig und kaufte den Betrieb 1959, weil er trotz schwacher Humusschicht in der geografischen Lage Potenzial sah. Er war überzeugt, dass man mit der Bio-Bewirtschaftung Böden aktivieren kann und war erfolgreich. Ich wuchs in die Bio-Bewirtschaftung hinein und kenne nichts anderes. Für mich ist dies die Bewirtschaftungsform, die für Mensch, Tier und Natur am nachhaltigsten ist.

Wie hat sich der Hof im Laufe der Zeit verändert?

Bis unsere Generation den Betrieb im 2006 im Rahmen der Nachfolgeregelung erwarb, war der Gutsbetrieb Eichberg ein Milchbetrieb. Als Kind hatte ich viel Freude an den 200 Legehennen meines «Grosi». Deswegen entschied ich mich, die Milchproduktion einzustellen und die Legehennen-Haltung auszubauen. Heute haben wir zwei Ställe, einen mit 2000 und einen mit 1500 Legehennen. Zusätzlich haben wir einen Aufzuchtstall, in dem die eigenen Junghennen und Bruderhähne grossgezogen werden.

Wie fördern Sie das Wohl der Hennen?

Wir bauten 2006 einen neuen Stall, der 2000 Hennen Platz bietet. Er ist aus Holz

und das Dach ist mit Isofloc, einer Art Papierfetzen isoliert. Es ist zudem begrünt und wirkt wie eine natürliche Klimaanlage. Wenn es regnet, bleibt Wasser zurück und verdampft bei Hitze. Ohne elektrische Ventilatoren entsteht so eine natürliche Querlüftung.

Im Sommer ist der Stall stets etwa fünf Grad kühler als die Aussentemperatur. Hennen meiden die starke Sonne tagsüber. Deswegen lassen wir die Ausläuftüren bis zum Eindunkeln offen, denn in der Abendzeit leben sich die Hennen gern auf der Weide aus. Das bedeutet für mich einen letzten Rundgang um zehn Uhr, aber diese Lebensqualität gönne ich den Tieren von Herzen.

Was motiviert Sie zur Bruderhahn-Aufzucht?

Wir begannen vor sieben Jahren mit Pilotprojekten für die Bruderhahn-Aufzucht. Wir möchten unserer Kundschaft gegenüber aufrichtig sagen können: Wir nutzen das geborene Leben. Unseren Kundinnen und Kunden ist die Bruderhahn-Aufzucht ein wichtiges Anliegen. Damit war für uns klar, dass wir die Pilotprojekte ausbauen. Mittlerweile sind wir mit einer guten Futterstrategie und angemessenem Verkaufspreis so weit, dass fast 60% unserer Hennen einen Bruder haben. Wir möchten dies noch weiter ausbauen.

Wie alt werden die Bruderhähne?

Die Bruderhähne kommen als Eintagsküken von einer nahegelegenen Bio-Brütereier zu uns und wir füttern sie ca. 90 Tage. Dann sind sie bereit für die Metzgerei. Wir verkaufen sie über unseren Hofladen, den Bio-Fachhandel und verschiedene Restaurants. Im kleinen Stil kann die Bruderhahn-Aufzucht und -Vermarktung so funktionieren. Ich bin gegen Quersubventionierung mit einem höheren Eierpreis, denn der genaue Preis eines Bruderhahnes sollte für die Kundschaft transparent sein. Ich freue mich, dass immer mehr Konsumentinnen und Konsumenten ein Bewusstsein für die Bruderhahn-Aufzucht haben und Projekte wie unseres unterstützen.



Auf dem 36 Hektaren grossen Gutsbetrieb Eichberg baut die Familie Mahler verschiedene Ackerkulturen an. Neben den Legehennen und Bruderhähnen kümmern sich Mahlers um eine Herde Angus-Mutterkühe mit Kälbern und Aufzuchttrindern. Auf dem Eichberg befinden sich auch ein Hotel mit Gastronomiebetrieb und eine Bio-Gärtnerei.
www.gutsbetrieb-eichberg.ch