

A photograph of a middle-aged man with grey hair, wearing a plaid shirt, smiling as he harvests fresh green herbs in a field. He is holding a green plastic basket filled with the herbs. The background is a dense field of similar green plants.

Ein Leben für frische Kräuter

Ueli Mäder hat schon Kräuter angepflanzt, als dies kaum jemand tat. Heute ist er der grösste Produzent der Schweiz. Und fühlt sich auf dem Feld immer noch wohl, wie ein Besuch am Hauptsitz in Boppelsen ZH zeigt.

TEXT **RICO STEINEMANN** FOTOS **VALENTIN FLAURAUD**

Irgendwann an diesem Tag sagt Ueli Mäder (68) voller Überzeugung: «Gemüsegärtner ist immer noch der schönste Job für mich.» Und man glaubt es ihm aufs Wort, denn seine Zufriedenheit ist offensichtlich, wenn er beispielsweise auf den Feldern im zürcherischen Boppelsen einige Kräuter abzweigt; mal ist es Zitronenthymian, dann französischer Estragon oder marokkanische Minze. Er zerreibt die Blättchen sanft zwischen seinen Fingern, riecht daran und sagt dann freudig: «Dieser Duft.



Grün, grüner, Pfefferminze: Auf den Feldern von Ueli Mäder (l.) in Boppelsen wachsen die Kräuter in dicken Büschen.

Alle Kräuter werden von Hand geerntet, zugeschnitten und abgepackt.



Messer die Minzsträucher abernten. Eine grüne Gemüsebox nach der anderen füllen sie so. Es ist schweisstreibende Handarbeit, die hier erledigt wird. Denn der Umgang mit den delikaten Kräutern erfordert Fingerspitzengefühl. «Die Mitarbeitenden werden geschult. Kräuter, wie in diesem Falle Minze, sind heikel. Drückt man zu fest, bleiben unansehnliche braune Stellen zurück», sagt Mäder.

Herrlich!» Dann weist er den Gast an, dasselbe zu tun. Und ja, er hat recht. Dieser Duft. Herrlich.

Und natürlich duftet so ein Feld voller Pfefferminze nicht nur herrlich, sondern sieht auch fantastisch aus. Sattgrün leuchten die Blätter, beinahe hüfthoch und in dichten Büschen wächst eines der Lieblingskräuter der Schweizer Bevölkerung. So dicht, dass die Arbeiter ihre grünen Gemüseboxen auf ihnen absetzen können, während sie sorgfältig mit einem kleinen

In einem Tag vom Feld in die Packung

Der Anbau von Bio-Kräutern verlangt viel Handarbeit. Das beginnt schon beim Säen und geht weiter beim Unkraut-Jäten, erklärt Mäder. Nach der Ernte werden die Kräuter in die Rüsterei transportiert, wo sie von Hand in 20 Gramm schwere Portionen geschnitten und schließlich in Schälchen abgepackt werden. Je nach Saison verlassen pro Tag einige Tausend davon die Hauptzentrale in → Seite 38



Naturaplan-Bio-Basilikum

Ob auf der Pizza, im Salat oder zu einem Teller Pasta: Frische Basilikumbblätter verleihen das gewisse Etwas.

Fr. 2.40
Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten.

ALLSEITIG BELIEBT



Die Petersiliensträucher erreichen eine Wuchshöhe von etwa 30 Zentimeter.

→ Boppelsen und werden in Coop-Supermärkte in der ganzen Schweiz verteilt.

Ein bis zwei Tage vergehen vom Schnitt auf dem Feld bis ins Regal. 20 verschiedene Kräuter liefert Ueli Mäders Unternehmen täglich. «Rosmarin, Thymian und Basilikum waren früher klar am beliebtesten. Heute hat sich das etwas verschoben. Koriander und Pfefferminze sind ebenfalls ein Hit», sagt Mäder. Neben den eben genannten Lieblingen in Schweizer Küchen wagt sich der Gemüsegärtner aber auch an exotische Kräuter wie Kaffirlimettenblätter.

Die leicht herben Blätter zeichnen sich durch ein frisches, zitronenartiges Aroma aus und sind in der asiatischen Küche beliebt. Bei einem Besuch in Sizilien sei ihm aufgefallen, dass dort Kaffirlimettenblätter angebaut würden. Würde das vielleicht am Tessiner Standort funktionieren, fragten sich Mäder und sein Team. Und probierten es aus. «Heute liefern wir Bio-Kaffirlimettenblätter für das Thai-Kit von Coop aus dem Tessin», sagt Mäder sichtlich zufrieden.

Das sei um ein Vielfaches ökologischer, als die Blätter aus Thailand oder Vietnam zu importieren. Mit der Natur arbeiten, schonend mit den Ressourcen umgehen, das ist Ueli Mäder wichtig. So liefern Solarpanels den Strom und das gesamte Regenwasser wird in einem Teich gesammelt, von



Dieser Duft!
Ueli Mäder zeigt
Coopzeitung-Redaktor
Rico Steinemann
Felder voller Kräuter.

wo es durch Leitungen auf die umliegenden Felder zur Bewässerung gelangt.

Neben der Zentrale in Boppelsen und dem Standort im Tessin betreibt Mäder noch einen weiteren in Marokko, um die ganzjährige Versorgung sicherstellen zu können. «Diese Kräuter kommen per Camion, damit wir vollständig auf Flugtransporte verzichten können.» Die Betriebe im Tessin und in Marokko sind Zulieferer, in Boppelsen erfolgen Verarbeitung, Vermarktung und Vertrieb.



Während der Thymian blüht, ist die Pfefferminze zur Ernte bereit.



Anfangen hat Ueli Mäder 1980 ganz alleine. «Mit nichts als einem Häckli und einem Bodefräseli», wie er sagt. Kaum jemand pflanzte damals Kräuter an, also begann er auf einem Stück Land auf dem Hof seines Bruders zu experimentieren. «In meinem alten Döschwo bin ich dann mit den Kräutern nach Zürich an den Limmatquai gefahren und hab sie dort auf dem Markt verkauft.» Heute beschäftigt Mäder als grösster Kräuterproduzent des Landes 150 Mitarbeitende in der Schweiz und je nach Saison nochmals 20 bis 150 in Marokko. Er sage immer symbolisch, dass er mal ein Samenkorn in den Boden gesetzt habe, das dann gewachsen sei. «Ich habe es gepflegt und dann ist die Pflanze so gross geworden, dass ich Leute einstellen musste, die mir helfen.»

Den Launen der Natur ausgesetzt

Über die Jahre hat Ueli Mäder die Abläufe laufend optimiert, auf den Feldern und in den Gewächshäusern befinden sich stets Kräuter in verschiedenen Wachstumsstadien. Die Planung müsse sehr präzise sein. Da würden ihm die jahrelange Erfahrung sowie die fähigen Mitarbeitenden helfen. Und er notiere sich alles. «Vieles geht auch in die Hose, das ist klar, wenn man mit der

Natur arbeitet», sagt er und lacht. Sein Beruf stelle ihm immer wieder Herausforderungen wie etwa das überaus nasse Wetter in diesem Frühjahr. «Ich lerne immer noch jeden Tag dazu.»

Dass er dereinst kürzertreten könnte, man kann es sich nicht vorstellen. Dennoch macht sich Ueli Mäder Gedanken, wie es mit der Mäder Kräuter AG künftig weitergeht. Mit Tochter Jael (27) und Sohn David (23) arbeiten zwei seiner fünf Kinder im Betrieb. Ein Team, das aus langjährigen Mitarbeitenden und Familie besteht, soll dereinst die Geschicke der Firma leiten. Dann wird Ueli Mäder wieder mehr Zeit für seinen privaten Garten haben. «Etwas säen, das draussen wächst – und nach dem Ernten hast du es auf dem Teller. Das erfüllt mich immer noch.» ●



Naturaplan-Bio-Koriander

Koriander hat sich längst auch hierzulande etabliert. Er peppt Currys oder gebratene Nudeln im Asia-Stil auf.

Fr. 2.40

Erhältlich in ausgewählten Coop-Supermärkten.