

Elmo Zanetti, Agronom und Biobauer (Mitte), ist für den Anbau und die Verarbeitung der Kräuter verantwortlich. Auf der linken Seite Blüten von Malven und rechts aussen Falscher Safran 'Verdabbio' von Pro Specie Rara.



Auf eine Tasse Tee

Seit 10 Jahren engagieren sich Claudia Lazzarini und Elmo Zanetti für eine nachhaltige, gentechfreie Landwirtschaft. Auf ihrer Azienda al Canton im Val di Poschiavo bieten sie ausserdem Tee- und Heilkräuter mit Bio-Knospelabel an. Die Mischungen tragen ausdrucksvolle Namen wie «Irma la Douce» und «Ma vie en rose». Zu Recht. Der Tee ist reine Poesie.



Der Weiler Cantone mit den für die Gegend typischen Häusern mit Steindächern.



Claudia Lazzarini mit ihren drei Mädchen Luisa, Sofia und Elena. Die älteste Tochter Gianna studiert bereits an der ETH in Zürich.



DIE AZIENDA AL CANTON, POSCHIAVO Teekräuter, Fleisch, Reit- kurse und Kultur im «Fienile»

Claudia Lazzarini und Elmo Zanetti machen auf Anfrage gerne Hofführungen. Der Garten auf der Azienda gehört zu den 4 Puschlaver Sortengärten von Pro Specie Rara. Informationen dazu unter www.prospecierara.ch oder www.polomuseale.ch. Kräuter, Teemischungen und Fleisch werden ab Hof direkt an Kunden verschickt. Der Hof bietet zudem diverse Kurse mit Pferden und «Pferdisch für Anfänger» an. Überdies gibts ein Kulturprogramm im Theaterraum «Il Fienile», und das ehemalige Gebäude der Giardineria Fondovilla kann man als Ferienhaus mit grossem Garten in Poschiavo mieten. Website der Azienda: www.al-canton.ch.

Auf der Azienda al Canton leben auch Pferde. Claudia Lazzarini erteilt Reitstunden und bietet Kurse zu verschiedenen Themen wie «Pferdisch für Anfänger» an.



Ernte der Teekräuter im Hochsommer: Blüte des Sonnenhutes, Claudia Lazzarini am Sammeln von rosa Kornblumenblüten sowie abgeschnittene Blüten von Ringelblumen (von links nach rechts).



Weit unten in der Ebene leuchtet tiefblau der Lago di Poschiavo. Würde man sich aus dem Fenster der roten Berninabahn lehnen, könnte man im Schatten eines bewaldeten Berghangs den Weiler Cantone erkennen. Aber es sind noch viele Kehrtunnels zu bewältigen, bis der Zug an der Station von Le Prese hält. Cantone - weiss verputzter Kirchturm, südländisch anmutende Steinhäuser - liegt in Fussdistanz zu Le Prese, etwas vom See abgewandt. Auf Italienisch, der Sprache des Südbündner Tals, heisst «Cantone» so viel wie «Ecke» oder «Winkel». Mit seinem Namen «al Canton» nimmt der Hof der Familie Zanetti-Lazzarini also gleich mehrfach Bezug auf seine geografische Lage: am Rand des Dorfs, in einer Ecke des Tals und in einem der abgelegensten Zipfel der Schweiz.

Vor zehn Jahren ist die Juristin Claudia Lazzarini mit Tochter Gianna, damals 12, ins Puschlav gezogen, «wegen der Liebe». Ihre Stelle an der Universität Zürich behielt sie noch während zwei Jahren, arbeitete zu 50 Prozent in der Stadt. Inzwischen ist die älteste Tochter aus dem Tal weggezogen; sie studiert Umweltnaturwissenschaften an der ETH Zürich und kommt gerne während der Semesterferien wieder ins Puschlav. Für Betrieb in Haus und Garten sorgen die drei jüngeren Töchter Luisa, Sofia und Elena, 7, 5 und 3 ½ Jahre alt. Das schöne alte Haus haben Elmo Zanetti und Claudia Lazzarini sanft umgebaut. Den Hof bewirtschaftete früher Zanettis Mutter. Das Grundstück zieht sich einen steilen Hang hinauf, wo das Heuen beschwerlich ist. Terrassen und Trockenmäuerchen, die einst die Landschaft des Tals prägten, heute aber von den meisten Bauern aufgegeben worden sind, werden hier sorgfältig gepflegt und in Stand gestellt. Die Mäuerchen und Hecken bieten Kleintieren Lebensraum und Unterschlupf.

Das Val di Poschiavo ist eine landwirtschaftlich geprägte Gegend. Auf den Feldern wachsen Getreide, Buchweizen, Kartoffeln und Mais. Viele Bauern halten Vieh. Der wunderbare Biokäse wird in einer Kooperative im Tal produziert. In den auffallend gut gepflegten Pflanzgärten in den Dörfern und im Hauptort Poschiavo selber stehen Krautstiel, Lauch und Karotten in ordentlichen Reihen,

daneben Ringelblumen, Rosen und Rittersporn. Robuste Gemüse bilden die Grundlage für einheimische Gerichte wie Pizzoccheri aus Buchweizenmehl, Risotti oder Caponetti mit Spinat, die auch im grenznahen Veltlin gerne gegessen werden. Aber Kräuter? Lavendel, Minze und Melisse? «In unseren Höhenlagen, um 900 bis 1000 Meter, gedeihen Kräuter gut», sagt Claudia Lazzarini. «Sie erhalten sehr viel Sonne, dafür ist der Ertrag etwas geringer als in tieferen Lagen.»

TEEBEUTEL FÜR EILIGE UNTERLÄNDER

Hinter den Kräutertees der Azienda al Canton steckt eine über 10-jährige Erfahrung: Bis Mischungen wie «Irma la Douce», «Frida K.» und «Sophie T.» aus der Taufe gehoben werden konnten, wurde experimentiert und getüftelt - und zwischendurch schlechte Erfahrungen gemacht. «Wir haben in den ersten Jahren neben dem Kräuteranbau auch andere Dinge ausprobiert, wie getrocknete Pilze», erzählt Claudia Lazzarini, «zeitweise führten wir gar einen kleinen Hofladen mit selbstgemachten Produkten». Im Tal, wo fast alle Bauernhöfe Bio-Landwirtschaft betreiben und einige ebenfalls Kräuter anbauen, musste die Nische erst gefunden werden. Auch der Weg zu den edlen Tees mit Bio-knospe- und Demeter-Label, wie sie heute in gute Comestibles-Geschäfte und Reformhäuser in der Deutschschweiz - sowie an private Kunden - geliefert werden, war in den Anfängen nicht nur ein Zuckerschlecken. Erst der Kontakt zum Einkäufer von Globus Delicatessa brachte den Durchbruch: Die hübschen quadratischen Boxen mit Teebeutel - keine simplen Papiertütchen, sondern schicke Tetrapack-Säcklein aus Nylon - stehen heute neben japanischen und englischen Tee-Spezialitäten in der Delicatessa. Die Pyramidenform erlaubt es, relativ grosse Blattstückchen abzufüllen. Dank des transparenten Materials kommen die Farben gut zur Geltung. Die Teebeutelmaschine steht auf der Azienda. Die ganze Verarbeitung erfolgt im Tal, was den Mehrwert in der Region hält und Transportwege spart. Auch den offenen Tee gibts übrigens bei Globus. Doch die Beutelchen verkaufen sich besser. «Die eiligen Unterländer nehmen sich morgens

wohl keine Zeit, um den Tee anzugiessen und ihn langsam zu geniessen», mutmasst Claudia Lazzarini.

HOHE ANSPRÜCHE AN DIE QUALITÄT

Hotels, die viel Wert auf etwas andere Angebote an Speisen und Getränken legen, bestellen bei der Azienda al Canton spezielle Kräutermischungen, auf Wunsch sogar Extra-Kreationen fürs Haus. «Wir geben uns nur mit qualitativ hochwertigem Tee zufrieden», betont Claudia Lazzarini. Es sei schon vorgekommen, dass der erste Schnitt einer Minze nicht befriedigend ausfiel. Ergo wurde der bereits geerntete Tee einem Grossisten überlassen. Solche Einbussen nimmt die Familie Zanetti-Lazzarini in Kauf. Mit ihren Qualitätsansprüchen ist sie bislang gut gefahren: Negative Rückmeldungen treffen kaum ein, und an den wichtigen Bio-Fachmessen stossen die Produkte der Azienda al Canton auf gutes Echo. Am Schweizer Wettbewerb der Regionalprodukte in Delémont-Courtemelon JU erhielt Elmo Zanetti vor zwei Jahren eine Auszeichnung als bester Produzent in der Kategorie IV (pflanzliche Produkte). Als Folge davon wurde dieses Jahr das Val Pochiavo als Gastregion nach Delémont-Courtemelon eingeladen.

Auf zwei Hektaren bauen die Zanetti-Lazzarinis ihre Teekräuter an: 30 Blatt- und 10 Blütenarten, rund zwei Tonnen pro Jahr. Immer wieder mal kommen neue Sorten hinzu, die auf einem kleinen Versuchsfeld probeweise gepflanzt und getestet werden. Die Teemischungen sind sorgfältig komponiert. Zwei Sorten, höchstens drei, bilden einen Tee. Dies aus der Überzeugung heraus, dass zu viele verschiedene Kräuter sich in Duft und Aroma gegenseitig überdecken. Im Handel sind sowohl Mischungen als auch einzelne Kräuter erhältlich wie Apfel- oder Orangenminze, Goldmelisse und Verveine odorante. Die Namen für ihre Tees erfindet Claudia Lazzarini oft auf einer Fahrt ins Unterland: «Albula» und «Bernina» liegen an der Strecke der Rhätischen Bahn, «Sophie T.» und «Frida K.» sind Hommage an zwei bedeutende Künstlerinnen. An Filmklassiker erinnern die Sorten «Casablanca» und «Irma la Douce».

Claudia Lazzarini, die vor ihrem Jus-Studium eine Erstausbildung als Hebamme absolviert hat, weiss viel über Kräuter und ihre Heilkraft. Im Wesentlichen prägen ihre Tees drei Geschmacksrichtungen: Minze, Zitrusfrüchte und Blumen. Minze beispielsweise wirkt eher anregend, Lavendel entspannend. Melisse und Verveine odorante haben eine beruhigende Wirkung. «Irma la Douce» ist Claudia Lazzarinis «Manager-Tee». Die Komposition aus Pfefferminze, Lavendel und blauer Kornblume lockert bei Stress und vertreibt Spannungskopfschmerzen. Blumige Mischungen entstehen aus Rosenmelisse, Orangenmyrtan, der rosa-lila blühenden *Agastache mexicana* und der intensiv duftenden, dunkelroten Rose de Resht (Damaszenerrose). «Capri», zitronig mit Calendula, ist ein Sommertee, der eisgekühlt besonders gut mundet. «Albula» hingegen, mit verschiedenen Kräutern und Edelweiss, passt vor allem zur Winterszeit. Und «Frida K.» aus Apfelminze, Frauenmänteli und rosa Kornblume ist ein klassischer Frauentee.



Elmo Zanetti möchte Pferde vermehrt als Nutztiere einsetzen.

In einem Nebenraum, in der Stallscheune, werden die Kräuter getrocknet, einzeln, in grossen Schubladen mit Siebeinsatz. Die Blättchen werden immer erst im letzten Moment entstiebt, damit Duft und Aroma nicht verloren gehen. Die getrockneten Kräuter warten in grossen Säcken auf die Weiterverarbeitung. Jetzt, Anfang September, ist der Sommer vorbei. Die Körbchen, in denen jeden Tag die leuchtend blauen, rosa und orangefarbenen Blüten von Kornblumen, Malven und Ringelblumen gesammelt werden, sind nur noch knapp zur Hälfte voll. Abgefüllt und verpackt wird laufend. So kommen die Tees möglichst frisch in den Handel. Anbau, Ernte und Verarbeitung brauchen viele Hände: Neben der Praktikantin Alice, die ein Zwischenjahr macht, arbeiten während der warmen Jahreszeit zwei Ehepaare aus Polen auf der Azienda al Canton. Sie haben auf dem Hof je eine kleine Wohnung und erhalten einen Lohn, der gut zum Leben reicht. «Wir können nicht biologische Landwirtschaft betreiben und für faire Preise einstehen», erklärt Claudia Lazzarini, «während wir unsere Leute schlecht bezahlen». An die Rolle als Arbeitgeber und Geschäftsleute mussten sie und ihr Mann sich erst gewöhnen. Das Hemd gewechselt haben sie indes nicht. Ihnen ist wichtig, dass sich die Menschen auf dem Hof wohl fühlen.

DIE SCHWEIZ ALS BIOLAND

Auf dem Hof sind die Aufgaben klar verteilt: Elmo Zanetti, ETH-Agronom und Biobauer, kümmert sich um Anbau und Verarbeitung der Kräuter und um die Kühe, Kaninchen und Bienen. Seine Frau pflegt das Versuchsfeld, den Gemüseschaugarten und das Kräuterlabyrinth. Sie stellt die Teemischungen zusammen, besorgt die Pferde und ist zuständig für Kalkulation, Marketing und Öffentlichkeitsarbeit. Claudia Lazzarini organisiert auch das Kulturprogramm in der ehemaligen Scheune aus dem Jahr 1874, einem grossen Raum mit unverputztem Mauerwerk



HAUSGARTEN

Tipps für den Kräuteraanbau

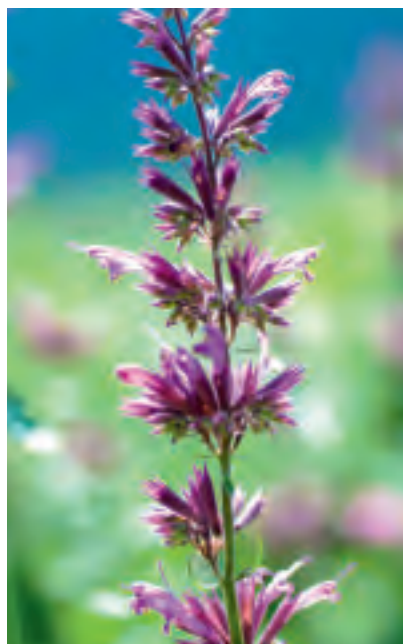
Für Claudia Lazzarini ist der biologische Anbau von Gewürz-, Tee- und Heilkräutern selbstverständlich: «Giftstoffe gehören nicht in die Tasse.» Gedüngt wird in der Azienda al Canton mit Wendekompost. Im Hausgarten, wo es ja immer um kleine Mengen geht, stellt das Nebeneinander der verschiedenen Kräuter keine Probleme dar. Die meisten mögen sonnige Standorte. Minzen vertragen schwere Böden. Staunässe ist jedoch zu vermeiden. Gut über den Winter kommen Minze, Zitronenmelisse, Frauenmantel und Goldmelisse. Thymian ist in hiesigen Breitengraden Glückssache. Verveine dagegen ist nicht winterhart.

Und so trocknet man die Kräuter schonend: Vor dem Trocknen die Blättchen möglichst spät von den Stielen zupfen. Blätter lose und am Schatten trocknen, Blüten an der Sonne oder im Halbschatten, mit Ausnahme der Zierblüten, die mit zu viel Sonne ausbleichen.

Bei Teemischungen auf die Zusammensetzung achten: Was wirkt anregend? Was beruhigt? Aromen und Düfte sollen sich nicht gegenseitig konkurrenzieren.



Trotz Höhenlage gedeihen die Kräuter im Puschlav mit vielen Sonnenstunden und Wärme gut.



Rosa-violette Malvenblüten, *Agastache mexicana* und zarte Blüten des Graumohns von Pro Specie Rara (von links nach rechts).

Bioteckkräuter

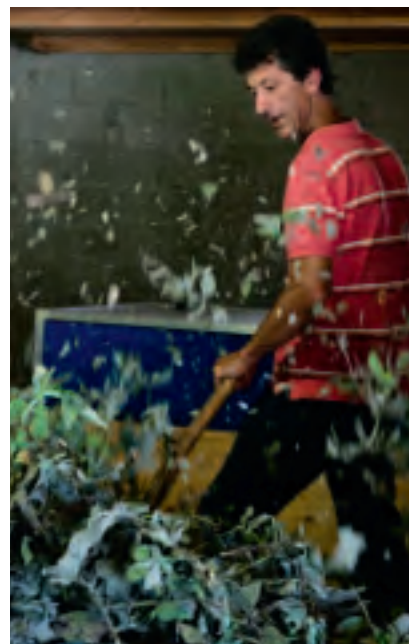
und eingebauter Bühne, wo Theater, Konzerte und andere Anlässe stattfinden. Daneben ist sie Vize-Gerichtspräsidentin des Tals sowie Richterin und amtiert zudem als Co-Präsidentin von Bio Grischun, einer mit 1300 Mitgliedern starken und einflussreichen Organisation. Auf gesamtschweizerischer Ebene betreibt sie engagiert Verbandspolitik für Bio Suisse. «Ich setze mich unter anderem dafür ein, dass der Plantahof, die Landwirtschaftliche Schule des Kantons Graubünden, auf biologische Landwirtschaft umstellt», sagt sie. «Meine Zukunftsvision wäre eine Schweiz als Bioland.» Themen, mit denen sich die Juristin und Biobäuerin zurzeit intensiv befasst, sind der Agrarfreihandel, eine gentechfreie Landwirtschaft und die aktive Solidarität mit den Ländern des Südens. Als Erfolg wertet sie, dass es Mitte September gelungen ist, Bundesrätin Eveline Widmer-Schlumpf an einen Gentech-Tag von Bio Grischun einzuladen.

An der Strasse nach Le Prese wirbt eine geschnitzte Holztafel vor der Azienda al Canton für die Knospe der Bio Suisse. Ein Kräuterlabyrinth, wo Sonnenhut und Malven für späte Farbtupfer sorgen und schön gestaltete Schautafeln Spaziergängerinnen und Passanten zum Betrachten und Nachdenken einladen: Was wächst hier alles? Was ist Biolandwirtschaft? Was bedeutet Ernährungssicherheit? Was ist artgerechte Tierhaltung? In der Nähe des Kräuterlabyrinths liegen Kräuterbeete, Pflanzgärten, ein kleines Gewächshaus und der Reitplatz. Aus der Höhe eines Baumhauses im Garten hört man die Mädchen kichern: «Schüttelt mal ein bisschen!», ruft Claudia Lazzarini. Und schon fallen süsse Mirabellen ins Gras. Obst, Kartoffeln und Gemüse baut Familie Zanetti-Lazzarini für den Eigengebrauch an, vieles mit Saatgut von Pro Specie Rara. Aus dem Graumohn – ebenfalls von Pro Specie Rara – wirds irgendwann mal Kuchen geben.

Die Azienda al Canton ist ein Hof mit vielen Tieren: 15 bis 20 Mutterkühe und Kälbchen, 12 Pferde und Ponys, davon eines in Pension, dazu Kaninchen, Katzen, Hühner,

zwei Bienenvölker und dieses Jahr erstmals auch die vier Schweinchen mit Namen «Scherz», «Witz», «Freud» und «Anekdote». Das Fleisch der Kälber und Kaninchen wird nach KAG-Richtlinien produziert, vom Metzger des Orts geschlachtet und an Restaurants und Privatpersonen verkauft (siehe Box Seite 12). Claudia Lazzarinis Stolz und Leidenschaft sind die Pferde. Sie reitet selber seit ihrer Kindheit. Als sie nach Cantone zog, kaufte sie ihre ersten zwei Islandstuten. Sie bildete sich laufend weiter, im Reiten, in Bodenarbeit, Longieren, Handpferdereiten, Arbeit an der Hand und in therapeutischem Reiten. Jetzt bildet sie zum ersten Mal ein junges Pferd aus. Daneben erteilt sie Reitstunden und Kurse zu verschiedenen Themen wie beispielsweise «Pferdisch für Anfänger», bei dem Erwachsene und Jugendliche in die Sprache der Pferde eingeführt werden und das Verhalten dieser Tiere verstehen lernen.

Zeit ist auf jedem Bauernhof knapp, vor allem im Sommerhalbjahr, und bei Familie Zanetti-Lazzarini auch im Winter. In kurzen Abständen kamen die drei Mädchen zur Welt. Das Haus wurde renoviert. Zwischendurch absolvierte Elmo Zanetti eine Weiterbildung in bäuerlicher Unternehmensführung, und Claudia Lazzarini schloss ihre juristische Dissertation über das Selbst- und Fremdbild der Juristen am Beispiel des Kopftuchstreits ab, die demnächst in gedruckter Form erscheinen wird. Weitere Projekte stehen an. Zum Beispiel befassen sich Claudia Lazzarini und Elmo Zanetti mit der Idee, von der mechanisierten Landwirtschaft abzurücken, wieder vermehrt zur Sense zu greifen und aufs Pferd als Nutztier zu setzen. Und für die kommenden langen Winterabende ist eine lustvolle Beschäftigung in Sicht: Das Ehepaar möchte gerne einen Kräuter-Krimi schreiben. Ausserdem würde es Mutter und Töchtern Freude machen, gemeinsam während eines halben Jahres in einem Zirkus mitzuwirken. Aber das sind Träume. Zumindest jetzt noch.



Die wertvollen gezupften roten Blüten der Goldmelisse liegen auf einem Sieb zum Trocknen (Mitte), und Elmo Zanetti bei der Arbeit an der Trocknungsanlage.