



EINE

Text (Elisabeth Hussendörfer)

Foto (Barbara von Woellwarth)

IDEALE

LANDSCHAFT

Die italienische Provinz Livorno liegt zwischen Bergen und Meer. Hier werden auf einem Gut Oliven, Sanddorn und beste Granatäpfel kultiviert.

B

lau und klar ist das Licht, und alles, was das Licht zuvor daran gehindert hat, blau und klar zu sein, hat der von der nahen Küste kommende Wind einfach weggefedt. Wie jeden Morgen holpert Fredy Röthlisbergers Geländewagen auf das maisgelbe Gutshaus Bellavista zu, das inmitten weitläufiger Anbauflächen liegt und Sitz der Verwaltung des Betriebs Azienda Agricola San Mario ist. Schnurgerade verläuft das von Pinien gesäumte Schottersträßchen. Schnurgerade geht auch der Blick. Eigentlich ...

Fredy Röthlisberger sagt, wenn er an einem Tag wie diesem nach Bellavista kommt, geht der Plan derer, die das toskanische Gut einst angelegt haben, nicht auf. Unweigerlich driftet der Fokus weg von den Pinien, weg vom Gutshaus – nach links, über noch junge Sanddornsträucher hinweg. Zu Pflanzreihen, aus denen es in schönstem Granatapfelrot leuchtet. In die mit fünf Meter Abstand gesetzten und bis zu hundertfünfzig Meter langen Reihen hineinzulaufen ist immer wieder ein schönes Gefühl. Bis zu 50 Granatäpfel hängen wie Lampions an gerade mal mannshohen Büschen. Jede trägt an der Unterseite einen kleinen Stern, der sich aus den Blättern des Blütenkelchs gebildet hat. Hier und da biegen sich die Äste unter der schweren Last – zuweilen sogar bis zum Boden. Doch bald wird, wie jeden Herbst, geerntet.

DER GUTE ZEITPUNKT

„Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend“, sagt Fredy Röthlisberger, dem sein toskanischer Garten vertraut scheint wie einem Stadtmenschen sein Küchenbalkon. Vor zwei Wochen haben die Zikaden ein Stück weiter oben in den Olivenhainen noch eifrig Konzerte gegeben. Dann aber, mit einem Schlag, war es

Claus
Schmauch

„Jedem ist klar, dass es bei dieser Arbeit um eine gute Sache geht.“

still auf Bellavista. Außen zumindest. Fredy Röthlisberger selbst fühlt sich in dieser Übergangszeit, wenn der Sanddorn abgeerntet ist und bevor die Oliven gepresst werden, als ob er „auf Nadeln“ sitzt. Jeden Tag läuft er durch die Reihen, betrachtet seine Granatäpfel, dreht und wendet sie. Haben sie schon die volle Reife, oder drohen sie gar, wenn jetzt noch eine kalte Nacht kommt, aufzuplatzen? Oder raubte man ihnen letzte, Kraft gebende Sonnenstrahlen, würde man sie jetzt schon pflücken? Manchmal müssen die Arbeiter alles andere stehen und liegen lassen, wenn es so weit ist. Auf Stunden kann es ankommen, sagt er. Und dass das Fruchtfleisch, das die nährstoffreichen Kerne wie schützend umhüllt, ein möglichst intensives Rot haben sollte – „rosa wäre zu früh“. Und dass aufgeplatzte Früchte sofort verarbeitet werden müssen, damit all die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben.

Sichtlich entspannt ist er an diesem Morgen: Wie in den letzten Jahren war das Timing perfekt. Immer wieder greift er in am Boden stehende Körbe, nimmt eine Frucht, bricht sie vorsichtig auf. Nickt und sagt, dass sonnengereift genau so aussehe.

Auch die Arbeiter haben Grund zur Freude: Nichts ist schöner, als Granatäpfel von den Bäumen zu holen, findet Marcella Pagliara. „Bello“ – immer wieder fällt dieses Wort. Sie stellt klar: Nicht nur die Schönheit der Früchte, auch die Tätigkeit des Erntens sei gemeint. Tatsächlich sieht Marcella fast ein bisschen aus, als würde sie tanzen, während sie sich um die voll behangenen Büsche bewegt, um hier und da die Baumschere anzusetzen, zuzudrücken und dann behutsam die nächste rote Kugel in den Erntekorb zu legen.

In fließenden Bewegungen arbeitet sich die gut gelaunte Gruppe Meter für Meter voran. Ohne Stress oder gefühlte Monotonie. Vielleicht, weil schon die Größe der Äpfel es verbietet, mehr als nur eine Frucht in die Hand zu nehmen.





Man also immer wieder von Neuem ansetzen muss zum Pflücken, Bücken und dem dazwischenliegenden sorgfältigen Betrachten. Ein bisschen wirkt es, als wollte jeder Apfel noch mal gewürdigt werden, bevor er den Garten verlässt. Als gäbe es einen kurzen Moment des Innehaltens, der Dankbarkeit.

DER BLICK FÜR DIE NATUR

Eine gelernte Pferdewirtin ist unter den Arbeitern, ein ehemaliger Ingenieur, der durch den Job aufgerieben war und sich jetzt geerdet fühlt, und ein Schmied. Fredy Röthlisberger sagt, er wolle lieber Menschen beschäftigen, die einen Blick für die Natur haben. Claus Schmauch, den es durch die Liebe vom Saarland nach Italien verschlagen hat, drückt sich so aus: „Jedem hier ist klar, dass es bei dieser Arbeit um eine gute Sache geht – deshalb läuft es.“ Dann ist wieder eine Fuhre voll, und Claudio Poggianti steigt auf den Traktor und bringt den nächsten vollen „Schlitten“ rauf zum Kühlraum, wo die Früchte auf ihre Verarbeitung warten. Ohne irgendwelche Abdrücke im Boden zu hinterlassen, gleitet der Anhänger, der eher eine von Ketten gezogene Metallplatte ist, übers Gras. Hintergrund der eigenwilligen Konstruktion, die Fredy Röthlisberger sich ausgedacht hat, ist der: Je intakter und mineralstoffreicher der Boden, desto besser sind die in ihm wachsenden Pflanzen versorgt. Die Pflanzen, die hier an der Küste südwestlich von Pisa auch sonst nur das Beste bekommen.

Die Gegend ist für ihr einzigartiges Mikroklima bekannt – was auch mit der bewaldeten Hügelkette zu tun hat, die man erspät, wenn man ein paar Kilometer in Richtung Landesinneres guckt. Vom Meer aufziehende Winde stoppen hier, an den Apenninen, drehen, gehen zurück und damit ein zweites Mal übers Land. Mit einem idealen Zusammenspiel von Sonne, Wärme und Wind erklären sich Weinkenner die Qualität zahlreicher weltberühmter Tropfen aus der Region. Auch der Granatapfel scheint von genau diesem Zusammenspiel zu profitieren.

HUNDERT HEKTAR VITAMINE

Lange war die Frucht in der Gegend in Vergessenheit geraten – und das, obwohl sie in Italien eigentlich heimisch ist. Bis Fredy Röthlisbergers inzwischen verstorbener Schwiegervater Kurt Künzi, ein Schweizer wie er, vor neun Jahren die Idee hatte, die abwehrstärkenden Früchte für die Saftgewinnung anzubauen. So wie den Sanddorn, mit dem er den Betrieb Ende der 80er-Jahre aufgebaut hatte.

Sein Nachfolger findet es wichtig, sich die Grundidee von Bellavista und dem nur drei Kilometer entfernten Hauptsitz San Mario immer wieder ins Bewusstsein zu holen: Menschen mit Stoffen fürs Immunsystem zu versorgen. Manchmal ist er richtig ergriffen, wenn sein Blick durch die Pflanzreihen geht. Hundert Hektar Vitamine, denkt er dann. Einheimische kommen regelmäßig, auf Bellavista gibt es einen Direktverkauf.



Fredy
Röthlisberger

„Vom Meer aufziehende Winde stoppen hier an den Apenninen, drehen, gehen zurück und ein zweites Mal übers Land.“



Drei Fragen an Fredy Röthlisberger



1

Was ist Ihre Vision?

Der Visionär war mein Schwiegervater Kurt Künzi, der den Betrieb aufgebaut hat. Er war der Kopf, wir sind die Hände, scherze ich manchmal. Was hält den Menschen gesund? Diese Frage war seine Motivation.

2

Trinken Sie Ihre Säfte auch selbst?

Aber natürlich. Am liebsten trinke ich den Saft von Sanddorn und Granatapfel gemischt, und zwar täglich. Seit 20 Jahren war ich nicht mehr erkältet.

3

Haben Sie überhaupt Zeit, die Toskana zu genießen?

Ja, aber anders als die Touristen. Früher waren wir mit den Kindern oft im Herbst am Strand. Jetzt gibt es nichts Schöneres für meine Frau und mich, als die Woche in einem der Weinlokale der Gegend bei einem guten Essen ausklingen zu lassen.

Fünf Jahre hat die Testphase gedauert, bevor man vor drei Jahren in die Produktion ging. Bewässerungsmethoden und Standorte mussten ausprobiert werden. Mit den anfänglich kleinen Erntemengen wurde viel experimentiert. Von Soßen, die schön sämig werden und eine tolle Farbe bekommen, schwärmt zum Beispiel Irene Siegrist, die auf Bellavista im Büro sitzt. Und von Granatapfelsamen, die sie jetzt immer anstelle von Rosinen in die Muffins gibt.

Inzwischen ist es Mittag, Zeit für eine Pause. Wie jeden Tag ist Fredy Röthlisberger die paar Minuten zurück über Land gefahren, zum ebenfalls maisgelben und von Anbauflächen umgebenen Gut San Mario, wo seine Frau Martina auf der von Passionsblumen umrankten Terrasse mit dem Mittagessen wartet. Pute gibt es, Mohrrüben und Salat. Martina Künzi betont, sie seien bodenständige Leute, die eigentlich keine Auffahrt zum Haus brauchten. Beim Getränk dagegen sei man durchaus anspruchsvoll, findet ihr Mann und stellt augenzwinkernd eine Karaffe mit einer Mischung aus Sanddorn- und Granatapfelsaft auf den Eichentisch. Die ganze Kraft der Sonne und viel Vitamin C stecken in diesem Krug, wie Fredy Röthlisberger sagt.

EIN TEIL VOM KOSMOS

Während er viel zwischen beiden Gütern pendelt, bleibt seine Frau meist auf San Mario. Morgens um sechs, wenn sie das Schlafzimmerfenster schließt, damit die Wärme draußen bleibt, schaut sie auf das anstehende Tagwerk: an die 20.000 Jungpflanzen, verteilt auf 70 Pflanztischen. Viele Stunden nimmt die Pflege der Kinderstube in Anspruch: das Einpflanzen, Umtopfen, Jäten, Wässern. Auf zusätzlich anfallende Arbeit verzichtet man da gern, schmuzzelt Martina Künzi und läuft los, zu den Granatäpfeln, wo sie etwas zeigen will. Aus der Erde gehauene und mit Regenwasser gefüllte Löcher, groß wie Badewannen.

Anfangs haben sie die von Wildschweinen ausgehobenen Becken täglich zugeschüttet. Was dazu führte, dass die Tiere in der nächsten Nacht neue und teils noch größere schufen. Bis man sie einfach ließ. Arrangiert hat man sich mit den paar Tümpeln, bei denen es tatsächlich geblieben ist. Ein Zaun, sagt sie, widerspräche dem biologisch-dynamischen Prinzip, das die Natur als etwas Durchgängiges will. Hecken und kleine Wäldchen aus Steineichen schließen die Felder von San Mario ab und bieten zahlreichen Vogelarten Unterschlupf: Zwergohreulen, Rotrückengewürger und ein großer Bestand an Fasanen leben hier.

Manchmal denkt Martina Künzi daran, wie alles angefangen hat. Wie sie als Kind mit den Eltern in den Ferien nach Italien fuhr und der Vater schon damals den toskanischen Traum träumte. Nicht im Sinne von: Pack die Badehose ein. Eher als einer, der das Land und seine geografischen Besonderheiten kennenlernen wollte. Dörfer anschauen. Kräuter sammeln. Jetzt führt Martina Künzi den Traum des Vaters weiter. Zusammen mit ihrem Mann Fredy, der mit dem Vater der Freundin schon als 22-Jähriger in entlegenen Winkeln der Schweiz nach wildem Sanddorn suchte, den man kultivieren könnte. Da, wo es klimatisch am besten geht. Und auch sonst. Wo die Menschen sich als einen Teil des Kosmos zu verstehen scheinen, in dem sie arbeiten, und wo man nicht nur nehmen will, sondern auch mal innehält und staunt. Spätestens im Herbst, wenn der Granatapfel dazu auffordert.

