

Weleda
NACHRICHTEN



Granatapfel

„Ein bisschen wirkt es, als wollte
jeder Apfel noch mal gewürdigt werden,
bevor er den Garten verlässt“

Granatapfelernte auf Bellavista, nachzulesen ab Seite 15.





Der Granatapfel

Erntezeit auf Bellavista

Zwischen Meer und Bergen in der italienischen Provinz Livorno.
Auf einem Gut werden Granatäpfel kultiviert und zu wertvollem Saft verarbeitet.
Saft, der auch im Granatapfel Straffenden Serum enthalten ist.

B

Blau 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 Röhrlisbergers Geländewagen auf das maisgelbe Gutshaus Bellavista zu, das inmitten weitläufiger Anbauflächen liegt und Sitz der Verwaltung des Demeter-Betriebs Azienda Agricola San Mario ist. Schnurgerade verläuft das von Pinien gesäumte Schottersträßchen. Schnurgerade geht auch der Blick. Eigentlich...

Fredy Röhrlisberger sagt, wenn er an einem Herbsttag 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 korallenrot leuchtet. Oder besser: in schönstem Granatapfelrot.

In die mit fünf Metern Abstand gesetzten und bis zu hundertfünfzig Meter langen Reihen hinein-zulaufen und das Rot und das Leuchten direkt um sich zu haben, ist für den 47-jährigen Betriebsleiter immer wieder ein schönes Gefühl. Ein Staunen über Farben und Formen, über dieses üppige Füllhorn zum Ende des Sommers. Bis zu 50 Granatäpfel

hängen wie Lampions an gerade mal mannshohen Büschen, lauter pralle runde Kugeln. Und eine jede hat, als sei ihre Erscheinung nicht so schon beeindruckend genug, 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 Erholung für die sichtlich strapazierten Zweige naht, wie lebendiges Stimmengewirr von ein paar Baumreihen weiter vorn verrät.

Pünktlich um halb acht haben die zum Betrieb gehörenden Arbeiter mit der Ernte begonnen. „Der richtige Zeitpunkt ist entscheidend“, sagt Fredy Röhthlisberger, der Trekkingschuhe und Dreitagebart trägt und 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 still auf „Bellavista“. Außen zumindest. Fredy Röhthlisberger 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.

Eine hydraulische Handpresse verwenden Fredy Röhthlisberger und seine Mitarbeiter dafür, eine schonendere Methode gibt es nicht. Aber sie ist eben auch ziemlich zeitaufwendig. Zu zeitaufwendig, wenn die ganze Ernte auf einmal in die Hallen hinter dem maisgelben Gutshaus käme, wo die Mitarbeiter von Herbst bis Weihnachten beschäftigt sind. Bis es keine Früchte mehr gibt, nur noch Saft. 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 genauso 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 bei der kleinen, drahtigen Italienerin mit dem Strohhut und der Gianna-Nannini-Stimme 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.

Momente der Dankbarkeit

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.

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 Röhthlisberger sagt, er wolle lieber Menschen beschäftigen, die einen Blick für die Natur haben. Claus Schmauch, den 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 eigentlichen 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 erspürt, 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.

Leuchtender Herbst

„Er ist wie ein pflegeleichtes Kind, das nur Freude bereitet“, sagt Fredy Röthlisberger. Zwei Sommer hintereinander hat ihm die Olivenfliege zu schaffen gemacht, einmal machte Hagel einen Teil des Sanddorns unbrauchbar. Aus den Granatapfelbüschen dagegen leuchtete es zum beginnenden Herbst selbst dann, wenn es beim Sprießen der ersten Blätter im April starken Nachtfrost gegeben hatte.

Lange war die Frucht in der Gegend in Vergessenheit geraten – und das, obwohl sie in Italien eigentlich heimisch ist. Vereinzelt finden sich Büsche in Vorgärten, mal wächst einer unbeachtet am Feldrand. So richtig schienen die Leute nicht

mehr gewusst zu haben, was mit dem Granatapfel anzufangen, außer ihn zu Weihnachten ins Fenster zu legen oder als Symbol der Fruchtbarkeit in Hochzeitssträuße zu binden. 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 1980er-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. Sanddornsaft etwa unterstützt die Immunabwehr und hilft bei Müdigkeit und Erschöpfung. Als Direktsaft werden





Nichts ist schöner, als die Granatäpfel von den Bäumen zu holen, findet Marcella Pagliara.



„Als wolle jeder
Granatapfel noch einmal
gewürdigt werden“



„Ein Zaun widerspräche dem biologisch-dynamischen Prinzip, das die Natur als etwas Durchgängiges will“

der Granatapfel und der Sanddorn von San Mario produziert, Sanddorn zusätzlich als Sirup. Der Saft des Granatapfels kommt zum Teil in hochwertige Kosmetikprodukte.

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 Saucen, 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 Röhthlisberger 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 bräuchten. Beim Getränk dagegen sei man durchaus anspruchsvoll, findet ihr Mann und stellt augenzwinkernd eine gläserne Karaffe auf den Eichentisch. Schon die Farbe des Sanddorn-Granatapfelsaft-Gemischs fasziniert. Wie nennt man so was? „Sagen wir doch einfach, Fredy hat den Sommer auf den Tisch gestellt“, sagt Martina Künzi und irgendwie

ist es so ja auch. Die ganze Kraft der Sonne steckt in diesem Krug. Und bis zu zwanzigmal mehr Vitamin C als im Orangensaft, wie Fredy Röhthlisberger sagt. Er muss es wissen, er hat es selbst untersucht, macht dies regelmäßig im betriebseigenen Labor, drüben auf Bellavista.

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, schmunzelt 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: Zwergohr-

eulen, Rotrückenwürger und ein großer Bestand an Fasanen leben hier.

Manchmal denkt die 49-Jährige 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 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.

Ohne Abdrücke im Boden zu hinterlassen, gleitet der Anhänger, eine von Ketten gezogene Metallplatte, über das Gras.



3 Fragen

AN FREDY RÖTHLISBERGER

„Die Fruchtsorten, die auf unseren beiden Gütern gedeihen, sind das Ergebnis eines intensiven Entwicklungsprozesses“

Was ist Ihre Vision?

FREDY RÖTHLISBERGER Der Visionär war mein Schwiegervater, der wie wir aus der Schweiz stammte und den Betrieb Ende der 1980er-Jahre aufgebaut hat. Er war der Kopf, wir sind die Hände, scherze ich manchmal. Tatsächlich kam Kurt Künzi aus der Forschung und hat sich mit der Frage beschäftigt, was Menschen gesund hält. Manchmal hat er nächtelang Literatur gewälzt und kam dann plötzlich und sagte: „Ich hab’s!“ Die Fruchtsorten, die auf unseren beiden Gütern gedeihen, sind das Ergebnis eines intensiven Entwicklungsprozesses, in den ich von Anfang an mit eingebunden war. Auf dieser Grundlage wirtschaften wir. Eine bessere Grundlage kann ich mir für die Zukunft unseres Betriebs nicht vorstellen.

Genießen Sie Ihre Produkte selbst?

FR Aber natürlich. Jeden Tag trinke ich etwa 100 bis 200 Milliliter Saft, am liebsten Sanddorn und Granatapfel gemischt. Ich weiß, es klingt verrückt, aber ich hab schon seit zwanzig Jahren keine Erkäl-

tung mehr gehabt. Im Winter trage ich nie eine Mütze. Ich glaube, mein Immunsystem ist ziemlich fit dank der regelmäßigen Vitamin-Kicks. Und der vielen frischen Luft. Auf 60 Stunden Arbeit im Freien pro Woche komme ich locker.

Haben Sie überhaupt Zeit, die Toskana bei so viel Arbeit zu genießen?

FR Ja, aber anders als die Touristen, die hierherkommen. Natürlich war ich immer wieder mit den Kindern am Strand, als sie noch klein waren. Aber nicht im Hochsommer, eher im Herbst – zum Sandburgenbauen oder Drachensteigenlassen. Jetzt gibt es nichts Schöneres für meine Frau und mich, als die Woche in einem der zahlreichen guten Weinlokale ausklingen zu lassen. Am liebsten sitzen wir in der Enoteca von Bogheri und lassen uns von Francesco Tognoni bekochen. Meine Frau kennt ihn seit Kindertagen – damals war sie mit ihrer Familie in den Ferien hier. Ohne zu ahnen, dass sie eines Tages ein Gut in der Gegend haben würde.



Martina Künzi führt den Traum ihres Vaters weiter – und dies seit langer Zeit gemeinsam mit Fredy Röhliberger.