



Sandra Steffen (l.)
und Pia Bieri posieren
im Kräuterlager mit
dem Rohstoff für
ihre Produktion.

Immer der Nase nach

Die harmonisch abgestimmten Teemischungen aus dem Entlebuch sorgen für feinsten Teegenuss. Die Produktion der verwendeten Kräuter ist intensiv – und wohlriechend.

TEXT DEAN FUSS FOTOS FABIO BARANZINI

Während sich der Lift in Bewegung setzt, wird der Duft immer stärker. Minze, Melisse und weitere Kräuter liegen deutlich wahrnehmbar in der Luft. Dabei haben sich die Lifttüren noch gar nicht geöffnet. Ganz zu schweigen davon, dass sich das Lager der Genossenschaft Entlebucher Kräuter noch gut einhundert Schritte und ein paar Gänge entfernt befindet. Es ist daher ein Leichtes, dieses hinter der richtigen Tür im Businesspark Aentlebuch im Dorf Entlebuch LU zu finden.

Im Kräuterlager angekommen wähnt sich jede Tee-LiebhaberIn und jeder Tee-Liebhaber im Paradies. Zu den feinen Düften gesellt sich nun auch die Optik. Säckeweise finden sich hier rund 30 Kräuter wie verschiedene Minzen, Brennnesseln, Zitronenmelisse oder auch Frauenmantel – um nur einige zu nennen. Zudem lagern hier weitere fruchtige und farbige Zutaten der Teemischungen wie Apfel- und Hagenbutten-Stücke, Holunderblüten und Blumen-Köpfe.

Der gesamte Lagerbestand stammt aus Anbau und Sammlung in der Unesco Biosphäre Entlebuch. Minze, Melisse

und Co. sind getrocknet und so weit zerkleinert, wie es für das Mischen und Abpacken im Lager nötig ist.

Naturprodukt in Handarbeit

Diese Aufgabe übernehmen die Mitglieder der Genossenschaft in Handarbeit. Jährlich werden fünf bis sechs Tonnen Kräuter geerntet. Ein Viertel dieser Menge wird zu Tee, der Rest gelangt in die Kräuterbonbon-Produktion des Schweizer Herstellers Ricola. «Je nach Eingang der Bestellungen mischen und packen wir wöchentlich mehrmals ab», sagt Pia Bieri (57), die für die Verarbeitung der Kräuter verantwortlich ist.

Die fünffache Mutter ist überzeugt, dass die Entlebucher Kräuterteemischungen so gut ankommen, weil sie in Handarbeit und natürlich produziert werden: «Unsere Teemischungen sind ein Naturprodukt ohne Zugabe von Aromen. Das schmeckt man.»

Die Kräuterteemischungen aus dem Entlebuch munden aber nicht nur gut, sondern können auch mit einem guten Gewissen konsumiert werden. Schliesslich werden beim Anbau keine chemischen Hilfsstoffe angewendet. Sowohl

die Düngung als auch der Pflanzenschutz erfolgen nach biologischen Richtlinien. Seit 2014 werden die Kräuter in der gemeinsamen Trocknungsanlage ausserdem vollständig mit Sonnenenergie getrocknet.

Diversifizierung durch Kräuter

Einen besonderen Kraftakt stellt das Kräutermähen dar: Zwei Personen sind

Sowohl das Abpacken der losen Kräuter (links) als auch der Teebeutel erfolgt in Handarbeit.



nötig, um den Messerbalken über das Feld zu tragen. Ein Gebläse sorgt dafür, dass die Kräuter ohne Bodenkontakt im Sammelsack landen. Drei bis vier Mal pro Saison wird in ebenso vielen Schneiddurchgängen pro Feld geerntet.

Die 30 Produzentinnen und Produzenten betreiben den Kräuteraanbau, um

ihren Betrieb zu diversifizieren, beispielsweise neben der Milchproduktion. «Genau das macht unsere Teemischungen so einzigartig: Wir generieren unsere Menge nicht über einen grossen, sondern über viele kleine Familienbetriebe und Sammlerinnen», sagt Sandra Steffen (42). → Seite 55

WOLHUSEN

Märchentheater Fidibus

«Spieglein, Spieglein an der Wand, wer ist die Schönste im ganzen Land?» Es ist eine der wohl bekanntesten Fragen aus der Märchenwelt. Am Mittwoch, 16. März 2022, gastiert das Coop Märchentheater Fidibus mit dem neuen Stück «Fidibus & Schneewittli und die sieben Zwerge» in der Rössli-Ess-Kultur in Wolhusen LU. Fidibus präsentiert das weltbekannte Märchen der Gebrüder Grimm in einer zauberhaften und liebevollen Inszenierung von Rahel Roy – mit jeder Menge Humor, bezaubernden Darstellerinnen und Darstellern sowie einem fantasievollen Bühnenbild. Es gelten allfällige Corona-Massnahmen der Kantone und der Spielstätte. Weitere Informationen zum unvergesslichen Theatererlebnis für die ganze Familie gibt es unter:

coopmaerchentheatridibus.ch

VERLOSUNG

Tickets zu gewinnen

Titelsponsorin Coop verlost 3 x 4 Tickets für das Coop Märchentheater Fidibus in der Rössli-Ess-Kultur in Wolhusen LU am Mittwoch, 16. März 2022, um 14 Uhr.

Gratisteilnahme: unter unten stehendem Link.

Teilnahmeschluss: Montag, 7. März 2022, 16 Uhr.

Teilnahmebedingungen: Siehe Impressum, Seite 5.

coopzeitung.ch/winze



Diese Auswahl an Kräutertee-mischungen aus dem Entlebuch gibt es bei Coop zu kaufen.

**FOKUS
REGION**

«ECHT ENTLEBUCH»

Breites Sortiment bei Coop

Eine Auswahl von Kräutertee-Mischungen aus der Biosphäre unter dem Label «Echt Entlebuch» sind ab CHF 5.95 in ausgewählten Coop-Supermärkten der Region erhältlich. Dank der bald zwölfjährigen Zusammenarbeit zwischen Coop und der Unesco Biosphäre Entlebuch finden sich im Sortiment der Detailhändlerin neben den Kräuterteemischungen knapp 80 weitere Erzeugnisse von 20 verschiedenen Produzenten. Die Bandbreite der «Echt Entlebuch»-Produkte reicht dabei von Fleisch-, Milch- und Käsespezialitäten über Teigwaren sowie Eier bis hin zu Glace und Bier.

➔ Die vierfache Mutter ist Präsidentin der vor 35 Jahren gegründeten Genossenschaft Entlebucher Kräuter und schätzt enorm, dass beim Kräuteranbau die ganze Familie mit anpackt.

Kräuter selber riechen

Wer die herrlichen Düfte der Entlebucher Kräuter selber vor Ort riechen

will, dem sei das von Coop unterstützte Projekt Savurando empfohlen. Dessen kulinarische E-Bike Schatzsuche im Entlebuch führt während fünf bis sechs Stunden über gut 18 Kilometer zu mehreren Stationen bei den Kräuterfeldern der Produzentinnen und Produzenten. Und auch auf dem Velo gilt: immer der Nase nach. ●



www.coopzeitung.ch/winze