





al ehrlich: Wer von uns kann an einem Lavendelstrauch vorbeigehen. ohne mit der Hand durch seine Blüten zu streichen? Wir riechen an den Fingerkuppen, schliessen die Augen und sehen in Gedanken die üppigen violetten Felder in der Provence. Wir atmen den schmeichelnden Duft ein - und denken. ganz in Ferienstimmung versunken, an ein Glas Pastis mit Eiswürfeln. Nun, diese Geschichte hier beginnt zwar auch an einem heissen Ort, aber nicht im Südosten Frankreichs, sondern in der Sauna auf dem Hof der Familie Hess in Wangen an der Aare BE. Damals, vor fast zwanzig Jahren, sitzen dort ein paar Bauern beim Männerabend und sinnieren über die sinkenden Preise für ihre Waren und die immer mehr auf den Markt drängenden ausländischen

Produkte. Sollen sie trotz allem auf dem eingeschlagenen Weg bleiben oder etwas Neues ausprobieren? Beim Aufguss mit den Fichtennadeln aus Finnland macht dann die entscheidende Frage die Runde: Wir haben doch selber Bäume – warum also kommt diese Essenz hier aus dem hohen Norden? Und überhaupt: Natürlich, ätherische Öle aus Pflanzen gewinnen – das wär doch was!

HANDARBEIT UND PFLEGE

Heute ist Destilliertag, und Roland Friedli erntet seinen Lavendel. Frühmorgens macht er sich auf seinem Feld bei Bettenhausen an die Arbeit – an die Handarbeit. «Wir können hier nicht mit dem Traktor reinfahren und maschinell mähen», erklärt der Landwirt. Denn der unterste, verholzte Teil jeder Staude muss unverletzt stehen bleiben, sonst erfrieren die Pflanzen im folgenden

Winter. Abgesehen davon ist sein Lavendel (Lavandula angustifolia) aber pflegeleicht: «Ich habe ihn mit der Gemüsesetzmaschine gepflanzt und in den ersten zwei Jahren intensiv gejätet.» Mittlerweile sind die Stauden so dicht gewachsen, dass Roland Friedli nur noch ab und zu das Gras rausschneiden muss – das ist alles. Insgesamt fünfzehn Aaren seines Landes leuchten jeweils im Juni und Juli prächtig violett, weiter wachsen auf seinen Feldern auch Rosenmelisse (Monarda fistulosa) und Muskatellersalbei (Salvia sclarea) - alles in Bio-Qualität. «Rund fünf Prozent meines Umsatzes kommen heute aus dem Anbau dieser Pflanzen.» Ansonsten lebt er von Ackerbau und Rindermast, sorgt für den Winterstrassendienst und holzt.

PRÖBELN UND LERNEN

Nach erwähntem Männer-Saunaabend machen sich die Landwirte im Internet schlau und beginnen, mit dem Anbau und der Verarbeitung geeigneter Pflanzen rumzupröbeln. Die treibende Kraft dahinter ist Fritz Hess, der weitere Kollegen für die Idee gewinnt und herausfindet, dass ätherische Öle am besten mit Wasserdampf aus den Pflanzen zu holen sind. Über den abgemähten Stauden auf dem Feld von Roland Friedli liegt eine Duftwolke, die unsere Nasenflügel zum Beben bringt - es riecht frisch und warm und irgendwie nach Grosis Wäscheschrank (ja, Düfte lösen bekannterweise Erinnerungen aus ...). Der Landwirt hat mittlerweile eine erste Wagenladung mit Lavendel gefüllt und fährt damit auf den Hof der Familie Hess. Hier befindet sich die Destillationsapparatur, ausgestattet mit vielen Rohren, Ventilen und Rädchen, und der kleine Dampferzeuger daneben brummt bereits startbereit. Irgendwie erinnert dieser Anblick ein wenig an die Experimente der Alchemisten von einst, die ihren Herrschern stets versicherten, dass sie Gold herstellen können. Hier ein Räuchlein, da eine Dampffahne. Und alle geraten ins Staunen. Der Gelehrte in diesem Freiluftlabor ist





Christoph Hess, 30. Er macht heute auch Gold - flüssiges Gold in Form von Lavendelöl. 2017 hat er den Betrieb übernommen und macht mit genauso viel Herzblut weiter, wie sein Vater Fritz einst gestartet ist. «Ich habe schon immer mitgeholfen und war in die Entscheide involviert», erzählt der Junior und zeigt uns stolz die Destillationsapparatur. Nein, so erstehen könne man dieses Teil nirgends. Es ist hier auf dem Hof aus zusammengekauften Anlagen und einzelnen Bestandteilen in Marke Eigenbau entstanden.

STOPFEN UND STAMPFEN

Gemeinsam bugsieren die Männer nun die Pflanzen mit ihren Heugabeln vom Wagen auf den Vorplatz. Dann beginnt ein Knochenjob: Der Lavendel muss in die grossen Kessel gestopft werden – und zwar so dicht wie möglich. «Der Dampf darf kein leichtes Spiel haben und soll auf seinem Weg möglichst lange zwischen den Blüten und Blättern verweilen», sagt Christoph Hess, der auf den Behälter geklettert ist und das Kraut mit den Füssen kräftig stampft. Mithilfe des Traktors hieven die Männer den Kessel dann in die Apparatur, schliessen den Deckel und ziehen die riesigen Muttern fest an. «Das ist alles aus Chromstahl», erklärt Hess junior. Denn das Öl ist dermassen stark, dass es Materialien wie Kupfer angreifen würde. «Und wir wollen ja keine Metallrückstände in unseren Produkten», sagt er und schliesst den Schlauch, der vom Wasserdampferzeuger her kommt, unten an. Das Prinzip der Destillation ist ganz einfach: Der Kessel verfügt über einen Lochboden, durch den der Dampf in die Pflanzen dringt und sich bis ganz nach oben durcharbeitet. Dabei nimmt er

die ätherischen Öle auf, tritt oben durch ein Rohr aus der Apparatur aus, kühlt ab, wird wieder flüssig und landet als Wasser-Öl-Gemisch in einem kleinen Kessel (siehe dazu die Illustration im Schaubild auf Seite 58).

Wie viel flüssiges Gold nach der Trennung der beiden Phasen bleibt, lässt sich im Voraus nie genau sagen. Die Pflanzen reagierten auf ihre Umwelt, erklärt Christoph Hess. «Die Beschaffenheit des Bodens, die Hitze, aber auch die Menge an Wasser während des Wachstums haben einen Einfluss auf die Ausbeute.» Aus den 0,7 Kubikmetern Lavendelrispen, die in einen Kessel passen, erhalten wir heute nach gut einer Stunde Destillieren vier Deziliter Öl – das ist überdurchschnittlich viel.

ZUFALL UND GLÜCK

Vater Fritz und seine Kollegen haben nie gross überlegt, was sie mit den gewonnenen Naturprodukten machen könnten. Ihre Idee war, das Öl einfach an Interessenten zu verkaufen. Der Markt hat allerdings nicht auf die Bauern aus dem Oberaargau gewartet - und gegen die viermal günstigeren Produkte aus dem Ausland, Qualität hin oder her, ist nur schwer anzukommen. Und genau da passiert eine glückliche Fügung: Biologin Brigitte Schulthess unterrichtet damals an der Schule für Aromatherapie, als eine ihrer Studentinnen behauptet, es gäbe da im Bernbiet eine Gruppe Bauern, die Muskatellersalbei anbaue. Sie, die sich in der Branche der Duftpflanzen dermassen gut auskennt, kann das nicht glauben. «Davon hatte ich zuvor noch nie gehört, ich informierte mich - und stand alsbald bei Fritz Hess auf dem Hof.» Das war 2005.

Neun innovative Landwirte und eine Biologin mit Pfiff. Daraus entstehen ein Dream-Team und die Genossenschaft Suissessences. Mit den hochwertigen Ölen der Bauern kreiert Brigitte Schulthess in ihrem Labor daheim im Keller diverse Rezepturen für eine eigene Pflegelinie – auf der Basis von einheimischem, kalt gepresstem Rapsöl und den natürlichen Düften – sinnlicher





Rosenmelisse, herber Fichte, kühler Pfefferminze, beruhigender Zitronenmelisse, erfrischendem Lavendel (siehe Box unten). «Mir war klar, dass dieses Projekt nur funktioniert. wenn wir die Öle selber verarbeiten und die ganze Wertschöpfungskette bei uns bleibt.» Dank dieser Strategie ist es heute möglich, dass sich die Bauern einen Stundenlohn von dreissig Franken bezahlen können. Endgültig zum Fliegen kommt das Projekt durch einen zuverlässigen Kunden: die Kette Swissôtel mit ihren weltweit rund vierzig Hotels und in jedem Badezimmer liegen Produkte mit den Düften der Bauern aus dem Oberaargau. «Swissôtel hat den ideellen und qualitativen Wert unserer Pflegelinie erkannt und erzählt den Gästen die Geschichte dahinter», sagt Brigitte Schulthess. Das ist gut fürs Image der Hotelkette und zugleich ein Volltreffer für Suissessences, denn so wird die Marke in die Welt hinausgetragen.

STATISTIK UND DUFTPROBE

Das Öl kommt vom Hof zur Biologin ins Labor, zusammen mit einem ausgefüllten Formular. Darauf sind Eckwerte wie Standort des Feldes, Alter der Pflanzen, Zeitpunkt der Ernte, Menge und vieles mehr notiert. «Damit mache ich eine Statistik – so können wir dazulernen.» Brigitte Schulthess filtriert die Öle, tunkt ein Stäbchen rein und riecht. Wie präsentiert sich das Aroma? Das Ausgangsprodukt ist nicht immer gleich, «aber ich weiss, wie das Öl riechen sollte. Und wie ich es mischen muss, damit es so wird, wie wir es brauchen.» Die Herstellung der Produkte übernimmt die Firma Phytomed

Die Duftprobe ist für Biologin Brigitt Schulthess zentral ür das Entwickel der Rezepturen.

in Hasle bei Burgdorf, wo Brigitte Schulthess hauptberuflich als fachtechnische Leiterin arbeitet und für die Produktentwicklung zuständig ist. Nebst den Rezepturen und neuen Kreationen kümmert sie sich bei Suissessences auch um Administratives, füllt Transportdokumente aus, erstellt Analysezertifikate - «nicht gerade meine liebste Beschäftigung». Was die Zukunft wohl bringt? Im Moment findet auf diversen Höfen

ein Generationenwechsel statt, wodurch voraussichtlich auch zwei Frauen dazustossen. Das gibt neue Impulse und Ideen – und die sind immer gefragt. Auch wenn dabei mal was in die Binsen gehen kann. Dem ganzen Team ist der missglückte Versuch mit Schafgarbe, dieser lieblich-weissen Blume, noch sehr präsent. «Ihr Öl ist tiefblau und riecht etwas streng - und die intensive Farbe haben wir kaum mehr aus der Destille herausgebracht», erzählt Brigitte Schulthess. Aber einen Versuch wars wert: es hätte etwas Neues daraus entstehen können. So unwiderstehlich anziehend wie das Gold des Lavendels. Ein Schnuppern an der Ölflasche im Labor genügt, und schon tauchen wir wieder ein in die Welt der Düfte, sehen die violetten Felder vor uns, riechen den puren Liebreiz und hören das leise Klirren der Eiswürfel im Pastis-Glas ... 🙀

SUISSESSENCES

DIE PRODUKTE wie Duschgels, Lotionen, Cremen, Hydrolate und Raumsprays aus verschiedenen Pflanzenölen sind in ausgewählten Drogerien und Apotheken erhältlich oder direkt bei Suissessences über den Onlineshop.

DEN BETRIEB von Christoph Hess in Wangen an der Aare BE können Sie besuchen und dabei alles übers Destillieren erfahren.

KONTAKT www.suissessences.ch, Telefon 032 631 16 67. Schlafen im Feld: www.lavendel-erlebnis.ch

