



Klientin Anita Stocker schneidet unter Anleitung von Produktionsleiter Daniel Böhringer die Kräuter zurück.

Sommer in der Küche

Mehrheitlich in Handarbeit werden die Bio-Kräuter in der Klostergärtnerei der Stiftung Brändi in Baldegg LU gezogen. Die Töpfchen mit Thymian, Schnittlauch, Basilikum und Peterli sind in ausgewählten Coop-Verkaufsstellen erhältlich.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN FOTO THOMAS ZIMMERMANN

Das nächste Fleischgericht mit frischem Thymian aus dem eigenen «Garten» abrunden oder den Tomaten-Mozzarella-Salat mit Basilikum belegen und ein Stück Italien nach Hause holen. Wie könnte man den Speisen besser den Sommergeschmack verleihen als mit frischen Kräutern?

Viel Handarbeit

Die Gewächshäuser der Klostergärtnerei der Stiftung Brändi, die sich unterhalb des Klosters Baldegg LU befinden, haben sich in den letzten Wochen geleert. Trotzdem warten noch zahlreiche von Hand gezogene Kräuter in Töpfen auf ihre Auslieferung. Apropos von Hand: Viele Arbeitsschritte in der Klostergärtnerei werden manuell vorgenommen. So widmet sich die 31-jährige Klientin Anita Stocker hingebungsvoll dem Pinzieren der Kräuter, die vor 40 Wochen angesät wurden. Pinzieren? «Zurückschneiden», erklärt Produkti-

onsleiter Daniel Böhringer (32). «Wegen der hohen Temperaturen der letzten Wochen sind die Pflanzen schnell gewachsen und blühen teilweise», ergänzt der ausgebildete Gärtner. Mit dem Schnitt werden die unerwünschten Blüten entfernt und die Kräuter wieder in Form gebracht. Die warmen Tage begünstigen jedoch auch Schädlinge. «Deren Bekämpfung findet bei unserer biologischen Aufzucht in erster Linie präventiv statt, was eine vorausschauende Planung erfordert.» Die Mitarbeitenden platzieren bereits bei der Aufzucht die passenden Kräutersorten nebeneinander, um einen natürlichen Kreislauf mit Nützlingen zu erhalten.

Menschliche Förderung

Neben dem Wirtschaften im Einklang mit der Natur widmet sich der Ausbildungs- und Produktionsbetrieb Baldegg mit insgesamt 50 Arbeitsplätzen auch der Förderung von Menschen mit einer

Beeinträchtigung. Davon erlernen 15 Personen den Beruf der Gärtnerin oder des Gärtners. Nachdem Böhringer zehn Jahre in einem Produktionsbetrieb in der Privatwirtschaft tätig war, führten ihn der Bio-Anbau und die Arbeit mit Menschen mit einer Beeinträchtigung zur Stiftung Brändi. «Ausserdem schätze ich es, dass noch so viele Arbeitsschritte von Hand ausgeführt werden», so der Produktionsleiter. Auch Klientin Anita Stocker, die seit 2008 bei der Stiftung Brändi tätig ist, bereitet ihre Tätigkeit Freude: «Ich übernehme alle Arbeiten gerne: vom Pikieren – also vom Umsetzen der Jungpflanzen – übers Aussäen und Topfen bis zur Bearbeitung von Bestellungen.» ●

Die Kräuter der Stiftung Brändi sind unter dem Coop-Label Solidarité in ausgewählten Verkaufsstellen der Region erhältlich.