

BLÜHENDER DACHGARTEN

Das Dach der Teewelt

TEXT & FOTOS Caroline Zollinger

Seit 15 Jahren bauen Trix und Wäli Bissig Kräuter an und produzieren daraus heilkräftige Teemischungen. Ein Teil der Pflanzen wächst nicht im Garten, sondern auf dem Dach. Was als Experiment begann, ist heute ein blühender Teegarten mit Edelweiss, Schafgarbe und Thymian.



Vom Dach des Kräuterhauses hat man eine fantastische Sicht auf die Nidwaldner Alpen.

Das neugebaute Kräuterhaus mit dem Kräuterdach.



Es ist Erntezeit im Engelbergertal. Die Sonne steht hoch am Himmel und entlockt den Kräutern einen würzig-herben Duft. Mit flinken Bewegungen schneidet Trix Bissig die Triebspitzen des Thymians und sammelt sie in einem Korb. Wenn die Bäuerin nach ihren Teekräutern schaut, führt ihr Weg nicht nur in den Garten, sondern auch nach oben: Mit raschem Schritt steigt sie ein Dutzend Treppenstufen hoch und erklimmt zum Schluss eine schmale Leiter. Durch eine Luke gelangt sie aufs Dach und ist in ihrer Kräuterwelt angekommen. Es ist ein besonderes Schaffen hier droben. Der Blick fällt über Wiesen und Wälder bis in die nahen Berge. Der Kräutermix auf dem Dach wechselt je nach Wetter fast täglich sein Bild. Lavendel, Schafgarbe, Thymian und einjährige Blumen wachsen den Sommer über zu einem farbenfrohen Mosaik. Die Kräuterfrau geniesst die Momente auf dem Dach, sei es beim Pflanzen, Jäten oder Ernten. Mit viel Fingerspitzengefühl pflegt sie ihre Schützlinge und achtet darauf, die dünne Humusschicht auf dem Dach nicht zu verdichten. Oft arbeitet Trix alleine auf dem Kräuterdach. Es ist eine Art Rückzugsort für sie, an dem sie weit weg vom Alltagsgeschehen wirken kann. «Das Klima bei uns in Grafenort, einem Weiler der Ge-

meinde Wolfenschiessen, ist eher rau. Meist zieht ein leichter Wind durch die Kräutervogellandschaft. Es fühlt sich manchmal an, als wäre ich am Meer», beschreibt Trix ihre Welt über den Dächern. Entlang der schmalen, strohbedeckten Wege, die sich zwischen den Stauden hindurchschlängeln, erkunden wir die Dachlandschaft bis in den hintersten Winkel und steigen schliesslich einen Stock hinunter, mitten ins Herz der Teeproduktion. Hier werden die handgepflückten Blumen und Kräuter

in grossen Holzschränken bei Temperaturen zwischen 30 und 40 °C schonend getrocknet. Trix' Mann Wäli hat eigens dafür ein Ofensystem gebaut. Trix öffnet einen der grossen Schränke und zieht eine Schublade nach der anderen heraus. Auf dünnmaschigen Netzen sind wie kostbare Schätze die Blütenblätter von Mohn, Kornblume und Königskerze ausgebreitet. Tags zuvor hat Trix sie mit ihren Helfern im Garten und auf dem Dach von Hand gepflückt. Später wird sie die



Die Teemischungen der Bissigs haben klingende Namen.

—> getrocknete Ernte in grosse Papiersäcke abfüllen und diese lagern, bis sie im Herbst die ihnen zugeordnete Teemischung bereichern werden. In diesen Säcken lagert die Essenz eines ganzen Sommers.

Ein Haus für die Kräuter

Trix lacht, als sie sich an die Anfänge vor über 15 Jahren zurückerinnert. Damals trocknete sie die gepflückten Kräuter noch in der Wohnstube mit einfachen Dörrgeräten. 2002 hatte sie gemeinsam mit ihrem Mann Wäli den Bauernhof seiner Eltern übernommen und gleich damit begonnen, verschiedene Blumen und Kräuter für den Hausgebrauch anzubauen. Jedes freie Fleckchen Erde war sogleich von einem neuen Kraut bedeckt. Schon bald wurde der Ertrag so gross, dass die Familie mit ihren Teemischungen nicht mehr nur Freunde und Bekannte belieferte, sondern auch verschiedene Läden in der Region. Die individuellen Mischungen in Bioqualität kamen auf Anhieb gut an. Inzwischen sind aus den anfänglich 5 Teemischungen 18 Tees geworden. «Als wir mit den Tee-

kräutern begannen, wussten viele Leute noch gar nicht, wie sie diese aufgiessen müssen.» Das hat sich geändert – heute hat der Tee einen Stellenwert bekommen, der mit jenem des Kaffeetrinkens vergleichbar ist. Teemischungen aus natürlichem Anbau sind zu einem Trend geworden, nicht zuletzt aufgrund ihrer positiven Wirkung für die Gesundheit. Um die Verarbeitung zu professionalisieren und mehr Platz zu schaffen, beschlossen Trix und Wäli vor zehn Jahren, neben dem Wohnhaus ein Kräuterhaus mit Arbeits- und Lagerräumen für die Tee- und Sirupproduktion zu bauen.

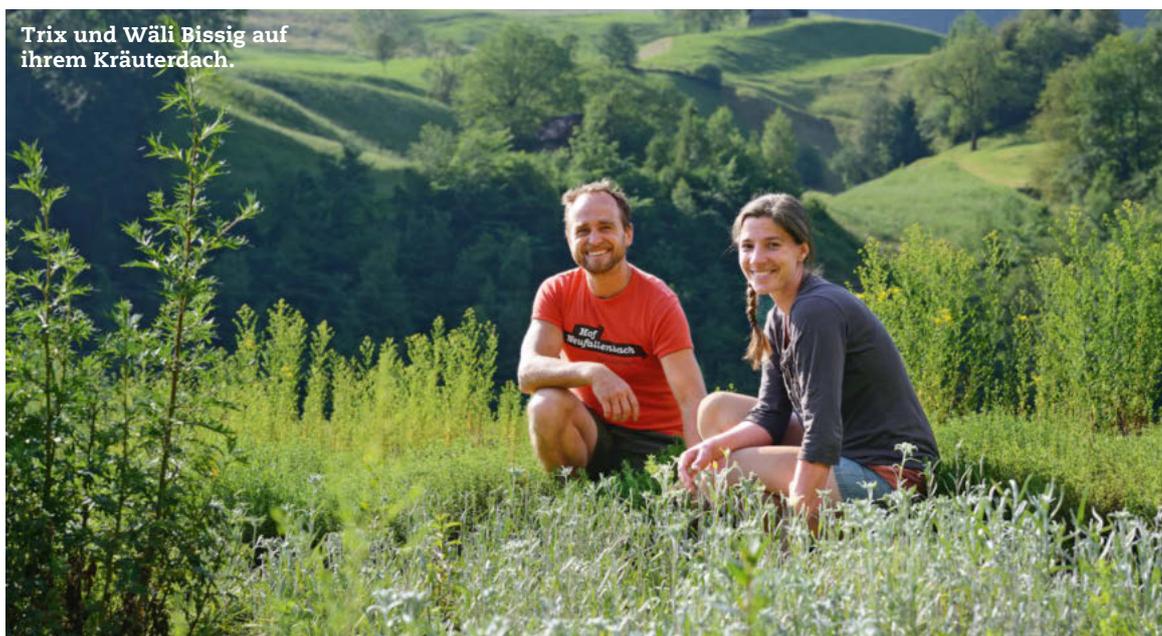
Luftiger Teegarten

Die neu entstandene Fläche auf dem Dach des modernen Holzbaus wollten sie nicht ungenutzt lassen. «Der Boden ist für uns Bauern sehr wertvoll», erklärt Trix. «Für uns war klar, dass wir der Natur die Fläche, die wir ihr wegnehmen, in Form eines grünen Dachs wieder zurückgeben wollen.» Für den Aufbau des Dachs zog das Paar Begrünungsspezialisten der Zürcher Hochschule für Angewandte Wissenschaften bei. Diese rieten, ein gekauftes Dachgartensubstrat einzubauen. Doch für die Bissigs kam das nicht infrage. Sie wollten mit dem vorhandenen Boden arbeiten und beschlossen, stattdessen eine 10 bis 20 cm dicke Humusschicht einzusetzen. Warum nicht die Kräuter- und Blumenpassion auf dem Dach weiter vorantreiben und einen

eigenen Teegarten gestalten? Trix startete erste Versuche, pflanzte Edelweiss und Thymian. Als es funktionierte, produzierte sie aus Samen Tausende verschiedener Setzlinge und bepflanzte damit das ganze Dach. Zum Edelweiss kamen Lavendel, wilde Minze, Ringelblumen, Wermut, Rosmarin und Schafgarbe hinzu. «Die Fläche braucht zwar viel Pflege, ist aber eine grosse Freude für uns», erzählt Trix. Jeden Frühling schneidet sie die abgestorbenen Stängel der mehrjährigen Kräuter zurück und kompostiert das Schnittgut direkt auf dem Dach. Den daraus entstandenen Humus verteilt sie gut dosiert bei jenen Pflanzen, die viele Nährstoffe benötigen. Mit den Jahren ist ein fragiler Mikrokosmos entstanden, den die Kräuterfrau mit feinen Eingriffen lenkt.

Natur- und Kräuterliebe

Das Kräutersammeln ist ansteckend. Selbst Wäli, der früher mit Kräutern nicht viel am Hut hatte, hilft wenn nötig gerne bei der Ernte mit. Gepflückt wird nicht nur auf dem Dach, sondern auch im Garten und in der freien Natur. Auch ihre Kinder im Alter zwischen 8 und 16 Jahren kennen bereits viele Pflanzen und berichten der Mutter, wenn sie auf dem Schulweg blühende Schlüsselblumen oder andere Raritäten entdecken. Pflanzen sind seit jeher Trix' Passion. Wenn sie von ihren Kräutern spricht, leuchten ihre Augen. «Sie geben mir Energie und erden mich», verrät



Trix und Wäli Bissig auf ihrem Kräuterdach.





Ob Edelweiss, Lavendel, oder Thymian: Die Bienen lieben sie alle.

sie. Jeweils im Herbst zieht sie sich für zwei Tage zur Klausur ins Kräuterhaus zurück. Dann entstehen nach ihren eigenen Rezepten neue Teemischungen. In Verwendung sind rund 100 verschiedene Kräuter. Für ihre Kreationen orientiert sie sich an alten Rezepturen, die sie nach Gefühl anpasst. Sie findet, ein Tee müsse

nicht nur in der Tasse gut schmecken, sondern auch als Mischung optisch ansprechen. Daneben soll er wohltun, sei es mit einer entspannenden, belebenden oder heilenden Wirkung. Pro Mischung sind in der Regel mindestens fünf verschiedene Pflanzenarten enthalten. Die Kräutertees tragen Namen wie «Glück», «Fühl Dich

wohl» oder «Entspann Dich». Besonders gefragt seien Kräuterkombinationen zum Herunterfahren in hektischen Zeiten, erzählt Trix. Viele Leute könnten nicht mehr einschlafen und setzten auf die unterstützende Wirkung von Tees. Auch einen hofeigenen Eistee bieten die Bissigs an. Sie hätten damit unlängst bei einem Grossverteiler einsteigen können, erzählt Wäli. Bewusst haben sie sich dagegen entschieden. Die Unabhängigkeit ist den naturverbundenen Freigeistern das wertvollste Gut. Den Betrieb und die Produktion zu vergrössern, ist für die beiden keine Option. «Wir wollen das Geschehen nicht vom Bürotisch aus lenken müssen. Wir lieben es, draussen in der Natur zu arbeiten und Zeit mit der Familie zu verbringen», sagt Trix. Und so bleibt der Blumen-Eistee vom Hof Neufallbach ein Geheimtipp, für den allein sich eine Reise ins Engelbergertal lohnt. •

*Hof Neufallbach, Trix und Wäli Bissig-Odermatt, 6388 Grafenort (NW)
Die Teemischungen sowie weitere Produkte können online oder im Hofladen gekauft werden: www.hof-neufallbach.ch*



Farbenfroher Schatz: Die getrockneten Blüten sind eine Freude fürs Auge.



Die Rezepte der Teemischungen stammen von Trix Bissig.