

Feurige Leidenschaft
Gewürzkräuter sind für
SAH-Chef Ulrich Grünig
mehr als nur ein Geschäft –
die Chilischoten im Berner
Oberland faszinieren ihn.

**Die Schweizer-
macher**

Feuer und Flamme für Kräuter

Gut Kraut will Weile haben. Das weiss der Chef von Swiss Alpine Herbs, **ULRICH GRÜNIG**, aus Erfahrung. Denn als er vor 13 Jahren die SAH Alpenkräuter AG übernahm, lief das Geschäft mit den Kräutermischungen nur schleppend an.

TEXT **MAREN MEYER**
FOTOS **MARCEL NÖCKER**

Wenn die Chilischoten im Berner Oberland rot leuchten, erinnert sich Ulrich Grünig, 53, Chef der Swiss Alpine Herbs Alpenkräuter AG (kurz SAH), an eine Geschichte, die den Anfängen seiner Firma sehr nahe kommt. Sie handelt von einer guten Idee, Mut und ein wenig Glück. Denn die Chilischoten wachsen noch nicht allzu lange hier in den Schweizer Bergen.

Vor 20 Jahren reist sein Vorgänger, der Chili-Pionier und SAH-Gründer Fritz Stettler, auf die Hochebene von Guatemala, wo die Chilipflanzen auf 3000 Metern über Meer angebaut werden. «Er war ein guter Naturbeobachter und wusste, dass der Cayennepfeffer-Anbau auch in der Schweiz funktionieren müsste», sagt Grünig. Stettler steckte sich ein paar Schoten in die Hosentasche, schmuggelte sie in die Schweiz und züchtete sie immer weiter. Das gewagte Experiment hat funktioniert. Neben diesem Erfolg – der Alpen-Chili-Mix verkauft sich gut – brachte Stettler auch das Kochgewürz «Streu mi» auf den Markt und verkaufte es später gewinnbringend an Unilever.

Vor 13 Jahren fragt er dann Grünig, ob er die Leitung der SAH übernehmen wolle. Während Grünig von den Anfängen erzählt, steht er auf einem Kräuterfeld im Simmental bei Därstetten, pflückt ein Blättchen Estragon, zerreibt es zwischen den Fingern und riecht daran. Er mag Kräuter, die Chilischote fasziniert ihn, und wenn er Melisse riecht, erinnert ihn das an seine Kindheit, in der seine Mutter ihm an ►

► heissen Sommertagen Wasser mit Melissenblättern hinstellte. «Damals dachte ich, dass wir nach vier Jahren Erfolg haben, aber der Durchbruch kam dann doch erst vor fünf Jahren.» Vor allem der Trend hin zu mehr Bio- und regionalen Produkten habe geholfen.

Steht Grünig nicht in seiner Fabrik oder auf dem Kräuterfeld, kocht er leidenschaftlich gerne – natürlich mit seinen Kräutern. «Ich denke, die Küche ohne Kräuter ist seelenlos.» Sicher, von der Ernährung her sei es kein Problem, aber von den Emotionen, die ein gut gewürztes Gericht auslöse, könne er sich eines ohne Kräuter nicht vorstellen. «Dann wäre es nur Zweckernährung.»

Vom Kräuterfeld geht es in die Fabrik. Warme Luft, würziger Duft – so als würde man sich in einem wohltemperierten Gesundheitsbad bewegen. Ein monotones Surren und Rattern erfüllt die Halle, in der sich ein Laufband und

„Ich denke, die Küche ohne Kräuter ist seelenlos. Dann ist es nur Zweckernährung“

ULRICH GRÜNIG

eine riesige Maschine, die einer Turbine ähnelt, stehen. Dort werden die Kräuter in einem Vakuumverfahren getrocknet. Überall stehen grüne Plastikkisten, die mit frischen Kräutern überquellen. Innert 24 Stunden werden sie geerntet, gehäckselt und getrocknet. Dann werden sie zu verschiedenen Gewürzreationen wie dem Bärlauch-Mix vermischt.

Und immer ist Grünig auf der Suche nach neuen Produkten, reist in

der Weltgeschichte herum, kennt mittlerweile fast jeden Kontinent und schaut sich Kräuter an, die in den jeweiligen Gegenden wachsen. Manchmal bringt er von seinen Reisen auch Rezepte mit, schliesslich produziert die SAH auch Kräutertees und Sirup. Speziell zum Holunderblütensirup kommt Grünig vor 20 Jahren über eine Freundin seiner Frau. «Sie hat den Sirup immer selbst gemacht», sagt Grünig, «und wir tranken ihn mit Weisswein – heute nennt man das glaub Hugo.» Allerdings mit Prosecco statt Weisswein.

Auch im Export ist die SAH tätig, auch hier war der Anfang nicht leicht. Als sie zum Beispiel den Alpenkräutertee in Japan einführen wollten und ihre potenziellen Kunden den Tee probiert hatten, bescheinigten sie Grünig, dass er nicht trinkbar sei. «Sie haben mich einfach ausgelacht.» Ein gewisser Herr Suzuki habe so sehr gelacht, dass sich die Lehne



Grün, grüner, Grünig Betriebsleiter Martin Lüdi und SAH-Chef Ulrich Grünig (r.).

Swiss Alpine Herbs AG – Die andere Bilanz

- **Team** 25 Mitarbeiter, 80 Kräuterbauern.
- **Erstes Produkt** Alpenkräutersalz.
- **Motto** «Sei anders als die anderen!»
- **Flop** «Eine Kosmetiklinie. Alles war fertig, da stellten wir fest, dass der Markenname schon vergeben war. Einen anderen wollten wir aber nicht.»
- **Berühmtester Kunde** Der Schweizer Starkoch Anton Mosimann. Er kochte das Hochzeitsessen für William und Kate.
- **Ungewöhnlichste Kundenanfrage** Ein Sirup, in dem Kräuter und Blütenblätter schweben sollten – das geht aber nicht.

gelöst habe und er vom Stuhl gefallen sei (nach Fukushima legen die Japaner nun mehr Wert auf Bioprodukte, und der Kräutertee-Export läuft gut).

Jetzt träumt Ulrich Grünig davon, Safran anzubauen. Nicht einfach, denn in der Schweiz wissen ausser den

Menschen in Mund im Wallis, nicht mehr viele, wie das geht. Und Safran ist anspruchsvoll. Die Bodenbeschaffenheit und die Lage spielen eine grosse Rolle. Und selbst wenn alles stimmt, gibt es noch die hungrigen Waldbewohner, die grossen Appetit auf Safran-

knollen haben. Dazu kostet die Ernte viel Zeit, und die Bauern zu überzeugen, ist schwer.

Aber nach dem Pflanzen der ersten Setzlinge ist nun die Ernte abzuwarten. Für Grünig ist klar: «So schnell gebe ich nicht auf – es ist ein Abenteuer.» ●

«Schönheit und Energieeffizienz verbinden – das geht! Geben Sie den besten Designprojekten unter wer-ist-die-schoenste.ch Ihre Stimme.»



Djoa Strassburg
Miss Earth Schweiz



Miss Earth Schweiz unterstützt den Wettbewerb „Wer ist die Schönste?“, der junge Schweizer Designerinnen und Designer dazu ermuntert, LED-Technologie mit Design zu verbinden. Verschiedene Designerlampen stehen zur Abstimmung und warten darauf, von Onlinenutzern und einer Jury bewertet zu werden. Mitmachen und tolle Geschenke gewinnen unter wer-ist-die-schoenste.ch.

Impressum

Nr. 43, 102. Jahrgang. Erscheint montags
Verbreitete Auflage 191 827 Exemplare
Davon verkaufte Auflage 172 113 Exemplare ISSN 0036-7362
Abonnements-Dienst (Telefon gratis) 0800 820 920
Mo–Fr: 7.30–18.00 Uhr, aboservice@ringier.ch
Einzelverkauf einzelverkauf@ringier.ch
Redaktion Schweizer Illustrierte, 8008 Zürich, Dufourstrasse 23,
Tel. 044 259 63 63, Fax 044 259 86 22, info@schweizer-illustrierte.ch
Internet www.schweizer-illustrierte.ch, www.online-kiosk.ch

Geschäftsführer Zeitschriften Urs Heller **Chefredaktor** Stefan Regez **Stv. Chefredaktor** Ueli Walther
Bekanntgabe von namhaften Beteiligungen i. S. von Art. 322 StGB: AIO Group AG, cash zweipius ag, Energy Schweiz Holding AG, Energy Bern AG, Energy Zürich AG, ER Publishing SA, Geschenkidée.ch GmbH, Goodshine AG, Infront Ringier Sports & Entertainment Switzerland AG, Investhaus AG, JobCloud AG, JRP Ringier Kunstverlag AG, 2R MEDIA SA, Pool Position Switzerland AG, Prevision AG, Qualipet Digital AG, Ringier Africa AG, Ringier Digital AG, Sat.1 (Schweiz) AG, SMD Schweizer Mediendatenbank AG, The Classical Company AG, Ticketcorner Holding AG, Ringier Axel Springer Media AG, Ringier France SA (Frankreich), Ringier Publishing GmbH (Deutschland), Juno Kunstverlag GmbH (Deutschland), Ringier (Niederland) BV (Holland), Ringier Kiadó Kft. (Ungarn), Népszabadság Zrt. (Ungarn), Ringier Pacific Limited (Hongkong), Ringier China (China), Ringier Vietnam Company Limited (Vietnam), Get Sold Corporation (Philippinen)

Der Nachdruck sämtlicher Artikel und Illustrationen ist verboten. Für den Verlust nicht verlangter Reportagen übernimmt die Redaktion keine Verantwortung.

Abonnementspreise (inkl. 2,5 % MwSt.)

- **Jahresabo** CHF 199.– (Schweizer Illustrierte, al dente, SI GRUEN, SI SPORT, Auto Extra)
- **Halbjahresabo** CHF 106.–
- **Vierteljahresabo** CHF 57.–
- **Gold-Jahresabo** CHF 222.– (Schweizer Illustrierte und SI Style)
Profitieren Sie jetzt von dieser Power-Kombi inklusive oben erwähnter Sonderhefte
- **Gold-Halbjahresabo** CHF 118.–
- **Schnupperabo** CHF 25.– (11 x Schweizer Illustrierte und 3 x SI Style)

Bestellen Sie über die **Gratis-Telefonnummer 0800 822 922** oder unter www.online-kiosk.ch

In der Schweizer-Illustrierte-Gruppe erscheinen u. a.



50 % Rabatt auf Sonntags-Spiele raiffeisen.ch/memberplus

Als Raiffeisen-Mitglied profitieren Sie exklusiv von 50 % Rabatt auf Tickets sämtlicher Sonntags-Spiele. Entdecken Sie auch unsere weiteren attraktiven Mitglieder-Angebote für Konzerte, Events und Ausflüge in die Schweizer Pärke.

Wir machen den Weg frei



RAIFFEISEN