

Unser Lieferant von Bio Verveine und Färberdisteln für den Tango-Tee

INFORMATIONEN UEBER DEN HOF

Unser Hof liegt an der Südostküste Sardinien, etwa 3 Kilometer vom Strand entfernt, in leicht ansteigendem Gelände am Fuss einiger Hügel.

Ende 80er Jahre unternahmen die Gründer des Betriebes auf einem Stück verbuschten Brachlandes die ersten Schritte, zogen die ersten Pflugfurchen, um "aus dem Nichts" einen Hof aufzubauen, der, auf Kräuter spezialisiert, die Lebensgrundlage für eine Familie und 1-3 Mitarbeiter bieten soll.

Heute sind neben der Familie (Beata, „Pietro“ und drei Mädchen) zwei festangestellte Arbeiter beschäftigt. Die meisten Infrastrukturen sind erstellt und die Anbaufläche beträgt rund 1.5 Hektar. Für Gäste stehen Zimmer zur Verfügung.

Wir betreuen in Zusammenarbeit mit Schweizer Organisationen einzelne Jugendliche mit Drogen- und anderen Problemen.

Die Lage ist stellvertretend für viele Küstengebiete Sardinien: ein karger, etwas lehmiger Boden in leichter Hanglage, wenig und sehr unregelmässige Niederschläge (Jahresmittel 300-500 mm), starke Sonneneinstrahlung und ausgeprägte, oft orkanartige Winde. Quasi subtropische Verhältnisse mit vielen Vor- und Nachteilen.

Der grösste Vorteil liegt in der ausserordentlichen Qualität aller hier gewachsenen landwirtschaftlichen Erzeugnisse. Andererseits ist der Aufwand für die Produktion hoch; z.B. weil alles Wasser gepumpt werden muss (aus eigenen Brunnen) und sämtliche Pflanzen Tropfenbewässerung benötigen. Die Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit braucht viel Hingabe und die umfassende Anwendung biodynamischer Anbaumethoden.

Die Kultur- und Erntearbeiten erfolgen von Hand, ebenfalls das Hacken in den Pflanzreihen. Für die Bodenbearbeitung wie Pflügen und Eggen setzen wir neben dem Kleintraktor auch unsere zwei Esel ein.

Die Kräuter werden getrocknet verkauft. Die Trocknung erfolgt im Sommer zum grossen Teil mittels natürlich trockener Luft und bei ungünstigem Wetter in einer Entfeuchter-Anlage.

Die Kräuter "Brai Loi" sind aus verschiedenen Gründen sehr gehaltvoll:

- Klima und Boden Sardinien und biodynamische Kulturmethoden verleihen den Pflanzen hohen Wirkstoffgehalt
- Schonende Ernte und Trocknung erhalten das Mögliche an Wirkstoffen
- Aus den unzerkleinerten Blättern entweichen die ätherischen Öle weniger
- Die Verkäufe der Kräuter werden so programmiert, dass diese innerhalb maximal eines Jahres nach der Ernte den Kunden erreichen; die Frische ist auch bei diesen Produkten entscheidend.

Wir verstehen unsere Arbeit als Beitrag zur Aufrechterhaltung der Landwirtschaft in einem Gebiet, wo die traditionellen Kulturen - mitsamt der dazugehörigen Kultur - im Sterben liegen und man als einzige Alternative den Tourismus sieht, vorwiegend in Form von Ferienhäusern. Der von uns gewählte Weg der kleinen, arbeitsintensiven, und qualitativ und wertmässig hochstehenden Produktion ist gangbar, aber natürlich abhängig von der Vermarktung und somit vom Bewusstsein und vom Unterscheidungsvermögen des Konsumenten.

Muravera Sardegna, Herbst 2008

Azienda agricola Brai Loi di Meier Hans Peter **Località Feraxi**
09043 Muravera Sardegna / Italia Tel./Fax +39 070 991589 e-mail: brailoi@erbe.it