

der geruch der fairen, weiten welt

PREISGEKRÖNT:
DIE «ERBORISTI LENDI»,
SILVIA UND PETER LENDI

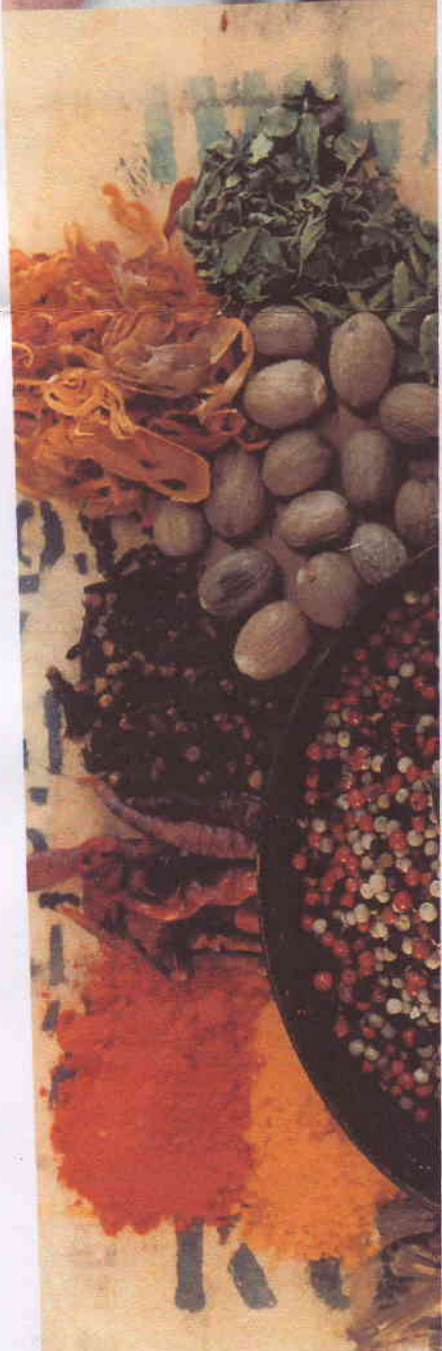
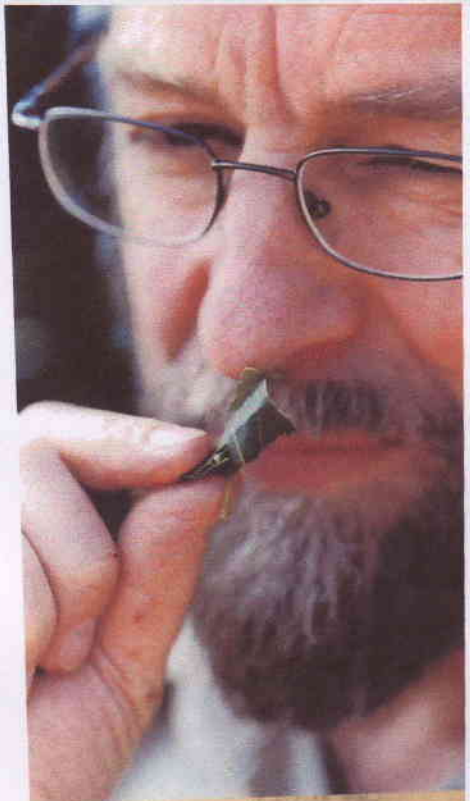
Wer wachsam bleibt und die Arbeit nicht scheut, dem beschert das Leben unerwartete und spannende Wendungen. Silvia und Peter Lendi waren ursprünglich als Übersetzer tätig und betrieben den Biogartenbau an ihrem Wohnort Mosogno im Onsernonetal als Hobby. Die Lendis lebten in einer botanischen Schatztruhe, Peter Lendi übersetzte Pflanzenbücher, und so drangen sie immer tiefer in die Welt der Heil- und Küchenkräuter ein.

Als vor 22 Jahren Freunde den ersten Bioladen in St.Gallen eröffneten, boten sie ihnen Bio-Kräuter aus dem Tessin zum Verkauf an. Nach drei Monaten war die Produktion bereits ausverkauft. Aber nicht nur das: In der kurzen Zeit entdeckten verschiedene andere Bioladen-Pioniere aus der ganzen Schweiz die würzigen Kräuter in St. Gallen und schickten ihre Bestellungen ins Tessin. Aus den Übersetzern wurden Bio-Kräuterbauern. Dabei blieb es aber nicht lange. Die Nachfrage war so gross, dass die Lendis bald andere Kräuterbauern

zur Bio-Umstellung bewegen mussten. Ein veritables Unternehmen entstand, die «Erboristi Lendi» in Curio.

Jetzt könnte die Geschichte schon zu Ende sein, ist sie aber nicht. Die Bioläden wollten nämlich Pfeffer, Paprika, Vanille und andere exotische Gewürze, selbstverständlich in Bioqualität, was es anfang der 90er Jahre noch nicht gab. Jetzt kamen den Lendis ihre Qualitäten als Übersetzer im übertragenen Sinn zugute: Sie griffen zurück auf ihre Erfahrungen in der Entwicklungshilfe, reisten nach Nicaragua und eine Reihe von anderen Ländern und bauten mit Kleinbauern die kontrollierte Bio-Produktion auf. Das ist schneller gelesen als gemacht: Die meisten Bauern produzierten nur für den eigenen Bedarf und einen kleinen Überschuss für den lokalen Markt. Lesen konnten viele nur mit Mühe und schon gar nicht ein Handbuch zur Qualitätssicherung. Die Umstellung war so für alle Beteiligten gross, aber sie gelang. Seit zehn Jahren liefern die «Erboristi Lendi» eine volles Sortiment an Bio-Kräutern und -gewür-

Innert kurzer Zeit entdeckten verschiedene andere Bioladen-Pioniere aus der ganzen Schweiz die würzigen Kräuter und schickten ihre Bestellungen ins Tessin. Aus den Übersetzern wurden Bio-Kräuterbauern.



Die Kräuter riechen nicht nur gut in unseren Nasen, sie verhelfen den Bauern in der Dritten Welt auch zu einem spürbar besseren Leben.

Fotos: Tina Steinauer



zen an Bio-Läden und Lebensmittelverarbeiter, die für ihre Bio-Produkte natürlich Bio-Zutaten brauchen, und das in nicht zu knappen Mengen – und fair gehandelt. Die Kräuter schmecken nicht nur gut auf unseren Zungen, sie verhelfen den Bauern in der Dritten Welt auch zu einem spürbar besseren Leben, zum Beispiel den Indios im Hochland von Peru, die jahrelang unter einem Bürgerkrieg litten.

Für dieses Gesamtkunstwerk erhielten die Lendis nun den «Prix Bio 2005» von Bioterra. «Ihre Projekte sind ein konkreter Beitrag zu Welthandel ab-

seits von Ausbeutung und Gewinnmaximierung, einem fairen Welthandel, der die natürlichen Ressourcen des Bodens respektiert und die Kleinbauern vor Ort als autonome Produzentinnen und Produzenten wahrnimmt», würdigt die Jury-Präsidentin, die Zürcher Regierungsrätin Verena Diener das Preisträgerpaar in ihrer Laudatio.

Wenn Sie dieses Gesamtkunstwerk auch geniessen wollen, gehen Sie in den nächsten Bioläden.

CHRISTOPH PFLUGER

www.prixbio.ch