

Ernten und pflegen:
Im Bündner Oberland
pflücken Margrit und Adolf
Hartmann ihren Sanddorn
und schneiden zugleich die
Büsche zurück.

Sanddorn
Beerenstark

Sie finden das grosse Glück im Kleinen. In abgelegenen Bergtälern sammeln **Margrit und Adolf Hartmann** wilden Sanddorn. Daheim in Trans GR produzieren sie aus den vitaminreichen Beeren dann Ursaft und Sirup.

Text Christine Zwygart Fotos Nico Schaerer

Wenn man nicht wüsste, dass die beiden da irgendwo an der Arbeit sind, könnte man sie glatt übersehen. Der überwucherte Berghang glitzert im Sonnenlicht, und wer näher kommt, erkennt, warum: Hier wächst Sanddorn (Hippophae rhamnoides), dessen Blätter silbrig funkeln. Die Äste der Büsche und Bäumchen sind über und über behangen mit orangen Beeren. Und inmitten dieses Dschungels stehen Margrit und Adolf Hartmann. Oder besser gesagt: Zwischen den Pflanzen ist ein violettes Kopftuch auszumachen, und auch weiter oben im Gelände bewegt sich etwas – ein Tropenhut im grünen Dickicht. Die Begegnung mit dem Ehepaar ist beeindruckend, in vielerlei Hinsicht. In Overalls, Schuhen mit Gamaschen und Akkus für die elektrischen Winzerscheren umgeschminkt, wieseln Hartmanns den Hang hinunter. Flink und geschmeidig, auch wenn das Pensionsalter in naher Zukunft liegt. Die Arbeit draussen ist wohl verantwortlich für ihre gesunde Hautfarbe, und die orangen Spritzer der Beeren, überall verteilt auf Gesicht und Kleidung, machen klar: Die zwei sind voll im Saft.

VITAMINE UND GENUSS

Hier, im Bündner Oberland, sammelt das Ehepaar wilden Sanddorn. «Sein Vitamingehalt übersteigt den der Zitrusfrüchte um ein Vielfaches», erzählt Adolf und bietet eine Beere zum Probieren an. Das Geschmackserlebnis ist gewaltig! Sehr sauer, unheimlich sauer – kann etwas tatsächlich so sauer sein? Man schliesst die Augen, lässt diesen Moment vorübergehen. Ist der erste Schreck überwunden, folgt im Gaumen ein herbes Nachbeben. Margrit gesellt sich dazu, schüttelt lachend den Kopf: «Es gibt lieblichere Varianten, Sanddorn zu essen.» Mit einer Handbewegung bittet sie zu Tisch, in diesem Fall in den Schatten eines Baumes. Die Arbeit ist körperlich anstrengend, also muss das Mittagessen nahrhaft, aber leicht sein, damit es beim weiteren Kraxeln und



Dank einer elektrischen Winzerschere geht die Arbeit etwas leichter.



Sanddorn enthält viel Vitamin C und auch Karotin – deshalb ist er orange.



Die Beeren werden mitsamt den Fruchtrieben geerntet und gesammelt.

Pro Jahr sammeln Hartmanns je nach Saison zwischen drei und fünf Tonnen Beeren. Diese Arbeit ist ein Knochenjob.



Silbern glitzern die Blätter des Sanddorns in der Sonne

Die Eselinnen finden den besten Weg durchs Gelände

Pflücken nicht schwer aufliegt. Margrit verteilt Joghurt in Schüsseln, gibt Pinienkerne, Leinsamen, Haferflocken, Weizenkleie, Früchte dazu und übergießt das Ganze mit Sanddorn-Sirup. Welche ein Genuss! Ja, in dieser Form sind die Beeren – «unser Gold», wie Hartmanns sagen – eine kulinarische Freude.

HOBBY UND BERUF

Ziegen hüten und Beeren sammeln – für Margrit gabs als Mädchen nichts Schöneres. «Leider war das kein Beruf, und so lernte ich Krankenschwester.» Adolf wiederum war von klein auf mit seinen Eltern und Geschwistern unterwegs, um Sanddorn zu pflücken. «Als gelernter Obstfachtechniker hatte sich mein Vater zum Ziel gesetzt, mit gesunden Produkten dem Alkoholmissbrauch entgegenzuwirken.» Damals war das für die Familie zwar nur ein Hobby, dennoch entwickelte der Fachmann aus dem Saft von Sanddorn und Brombeeren ein einzigartiges Getränk – Sanbro. Und genau so heisst die kleine Firma auch 53 Jahre später noch. Adolf machte nach der Schulzeit eine Ausbildung zum Drogisten, arbeitete später im Aussendienst einer Schreinerei und baute gleichzeitig das Familienunternehmen aus. Heute lebt das Ehepaar von dieser Produktion, stellt aus Sanddorn einen unverdünnten Ursaft und Sirup her. «Alle Firmen wollen wachsen. Doch wir sind glücklich mit dem, was wir haben», sagt er. Und das ist viel – vielleicht nicht in Franken und Rappen, aber in Seelenfrieden und Wohlgefühl. Der eigene Chef sein, in der Natur arbeiten, dazu die



Auf Schritt und Tritt hinterher: Die Esel helfen später, die Ernte aus dem unwegsamen Gelände zu tragen.

Verarbeitung der Beeren mit all den technischen und hygienischen Aspekten, Marketing, Verkauf, Versand. «Wir können uns keinen vielseitigeren Beruf vorstellen.» Als treue Begleiter und Träger sind die Eselinnen Fiona und Meli stets an ihrer Seite – diesmal sogar mit ihren Jungen Fany und Monta.

REISELUST UND SAMMELGLÜCK

Wer stachelige Sanddorn-Büsche hat, ist froh, wenn sich jemand darum kümmert. So pachten Hartmanns das Land von Bauern oder verfügen über eine Ernteerlaubnis der Besitzer. «Je nach Standort unterscheiden sich die Früchte in Geschmack, Farbe und Grösse», erklärt Adolf. Wilde Beeren sind zwar kleiner als jene aus Plantagen, dafür aber vitaminreicher. Die Ernte der Früchte dauert von August bis Oktober. In dieser Zeit sind Hartmanns unterwegs zwischen Graubünden, Wallis und Tessin. «Das ist unsere schönste, aber auch strengste Zeit im Jahr», erzählt Adolf. Mit Sack und Pack, sprich mit Esel, Zelt und Auto samt Anhänger, ziehen sie dann von Ort zu Ort. Beim Sammeln schneiden die beiden Profis die Büsche auch gleich zurück, damit die Beeren im nächsten Jahr wieder kräftig gedeihen. «Nach so einem Erntetag sind wir mit einem gesunden Schlaf gesegnet», witzelt Margrit. Und Adolf ergänzt: «Ich verliere jeweils ein paar Kilos während dieser intensiven Monate.» Fertig geplaudert, die Arbeit ruft! Bald legt sich eine friedliche Stille über den Hügel, nur das Klack-Klack der Elektroscheren ist zu hören. Das Paar arbeitet konzentriert, zwackt die Beeren mitsamt den dornigen Ästchen ab und steckt sie in grosse Jutesäcke. «Der Behang ist in diesem Jahr sehr schön», sagt Adolf mit anerkennendem Kopfnicken. Pro Jahr sammeln Hartmanns zwischen drei und fünf Tonnen Sanddorn. Damit die Sträucher Früchte tragen, müssen weibliche und männliche Pflanzen in unmittelbarer Nähe wachsen. Die Bestäubung übernimmt der Wind, manchmal auch Insekten.



Die Konstruktion fürs Anschnallen der Säcke ist eine Eigenkreation.

«Und die Beeren wachsen immer am zweijährigen Ast.» Nach und nach füllen sich die Säcke mit dem orangen Gold, und Hartmanns bereiten alles fürs Verladen vor. Aus halbierten Fässern haben sie eine Art Trage entworfen, die sie den Eselinnen nun umbinden. Auf jeder Seite hat es so Platz für einen Sack, der gefüllt zwischen 16 und 18 Kilogramm wiegt. Die letzten Ladungen schultern Hartmanns selber, dann marschieren die Karawane los – Richtung Zivilisation. «Eselin Fiona findet stets den besten Weg zurück zum Auto», erzählt Adolf Hartmann. Am Rande des Abhangs taucht die Silhouette eines kleinen Fahrzeugs auf. Von hier an übernimmt der Polaris Ranger den Transport, ein geländegängiges Gefährt, das dort weiter-

kommt, wo andere aufgeben. Hartmanns verstauen die Säcke auf der Ladefläche, befreit von der Last, gehts per Vierradantrieb, zu Fuss und per Huf zurück zur Strasse, wo Anhänger und Auto parkiert sind. Um-, auf-, einladen – dann ziehen sie heimwärts.

DORFLEBEN UND PRODUKTION

Trans GR liegt auf 1500 Metern über Meer, hat sechzig Einwohner und gehört zur Gemeinde Domleschg. Hier leben Hartmanns auf einem Bauernhof, den sie für ihre Bedürfnisse umgebaut haben. Wo im Stall einst Kühe standen, werden nun Saft und Sirup in Flaschen abgefüllt. Und im oberen Teil der Schür befinden sich Lager und Kühlraum. «Wir fühlen uns in diesem Bergdorf gut aufgehoben»,

Die Arbeit in der Natur ist streng – aber auch friedvoll



Das Gelände, auf dem Sanddorn wächst, ist oft steil und wenig zugänglich. Gut beladen marschieren die Karawane zurück in die Zivilisation.

erzählt Margrit. Nachbarn packen im Notfall mit an, helfen beim Verpacken der Produkte, und der Pöstler nimmt die Päckli für die Kunden beim alltäglichen Postverteilen gleich mit.

Auf dem Vorplatz steht alles parat: Fässer, ein Gabelstapler und ein chromstählernes Ungetüm. Heute werden die Beeren gepresst – doch bevors losgeht, führt Adolf kurz durch den Betrieb und erklärt die einzelnen Arbeitsschritte. Nach der Ernte lagern die Säcke mit den Beeren, Ästen und Blättern im Kühlraum. «Sanddorn übersteht Frost schadlos und verliert seine Vitamine und Mineralstoffe dabei nicht.» Anschliessend folgt das Dreschen, wobei Hartmanns die Jutesäcke fünf-, sechsmal auf den Boden werfen, damit sich die gefrorenen Beeren vom Geäst lösen. «Das ist Schwerstarbeit, bei der uns jeweils Freunde und Familie helfen.» Mit einer eigens entwickelten Maschine saugt Adolf dann Blätter und Staub ab, und die sauberen Beeren kommen in Fässern wieder in den Kühlraum.

NÄCHSTENLIEBE UND ZUKUNFT

Gepresst wird erst, wenn Bestellungen vorliegen. Hartmanns, ausgerüstet mit Gummistiefeln, langen Handschuhen und Schürzen, starten. Margrit steigt auf eine Leiter, sodass sie die aufgetauten Beeren direkt aus dem Fass einfüllen kann. Adolf kommt ins Schwärmen, erzählt von der Presse, die eigentlich eine Passiermaschine ist und seit über dreissig Jahren bei ihnen im Einsatz steht. «Mithilfe der Zentrifugalkraft und rotierender Bürsten werden die Beeren im Innern durch ein Sieb gestrichen.» Die Verarbeitung ist schonend und erfolgt ohne Erhitzung, wodurch der Ursaft ein halbes Jahr haltbar ist.

Der Saft wird anschliessend in Flaschen abgefüllt, Haut und Kerne der Beeren erhalten die Esel als Leckerbissen, «jeden Tag eine Handvoll», sagt Margrit. Ist der letzte Tropfen Sanddorn gewonnen, beginnt die intensive Reinigung aller Geräte. Ernten, verarbeiten, pressen, abfüllen, vermarkten –



Die Beeren kommen in die Presse, wo sie durch ein Sieb gebürstet werden.



Sauberkeit und sorgsame Reinigung ist beim Produzieren oberstes Gebot.



Haben ihr Hobby zum Beruf gemacht: Margrit und Adolf Hartmann.



Im Bauernhaus (links) in Trans GR wohnen die Hartmanns, und im ehemaligen Stall (rechts) arbeiten sie. Gepresst wird auf dem Vorplatz.

«Wir sind glücklich mit dem, was wir haben»

und das alles zu zweit. Bleibt da eigentlich noch Freizeit? Ja, sagen Hartmanns und erzählen von ihrer anderen Leidenschaft: «Gerade in der heutigen hektischen Zeit bemühen wir uns um etwas mehr Nächstenliebe», erzählt Adolf. So engagiert sich das Paar bei Gideons International, einer Vereinigung von christlichen Geschäftsleuten, die Bibeln in Spitälern, Gefängnissen und sozialen Institutionen verschenkt. «Dankesbriefe von Menschen, die sich in einer Notlage auf das Wort Gottes verlassen haben, zeigen uns, dass wir damit etwas bewirken können.» Auf Vertrauen bauen die beiden auch, wenn es um die eigene Zukunft geht. Das kinderlose Paar weiss noch nicht, wie es mit dem Unternehmen dereinst

weitergehen soll. «Natürlich gibt es Interessenten. Aber unsere Nachfolger müssen sich unbedingt mit Lebensmitteltechnologie auskennen», sagt Adolf, sonst werde es mit dem Umsetzen der gesetzlichen Vorschriften schwierig. Der Kundstamm ist treu, dafür gehen die Erträge von Jahr zu Jahr ein wenig zurück. «Mal schauen», meint Margrit, «vielleicht machen wir einfach noch eine Weile selber weiter.» Und so ist das Ehepaar auch diese Saison wieder, mit Kopftuch und Tropenhut ausgerüstet, in den Berghängen unterwegs, um Sanddorn zu pflücken. Wer sie zwischen den silbrigen Büschen entdecken will, muss jedoch genau hinschauen. Adolf und Margrit Hartmann – ganz in ihrem Element. Und voll im Saft. 🌿



Aus Sanddorn entstehen Sirup und der reine, ungesüsste Ursaft.