

Betrieb Lehmann, Eggiwil

Topographie

Lage

Der Betrieb liegt auf 900 m.ü.M, auf der Südseite des Gebietes Kapf. Zugeteilt in die Bergzone I. Wie im Emmental öfters der Fall ist, ist die Nutzfläche nicht eben, sondern eher hügelig.

Boden

Der Boden ist sehr lehmig und daher schwer. Was in trockenen Sommern ein Vorteil ist bezüglich gespeichertem Wasser, ist es in nassen Sommern ein Nachteil. Die Struktur ist locker.



Kräuteranbau

Anbaufläche

Auf dem Betrieb werden jährlich um die 50 Aren Kräuter angebaut

Kulturen und Besonderheiten

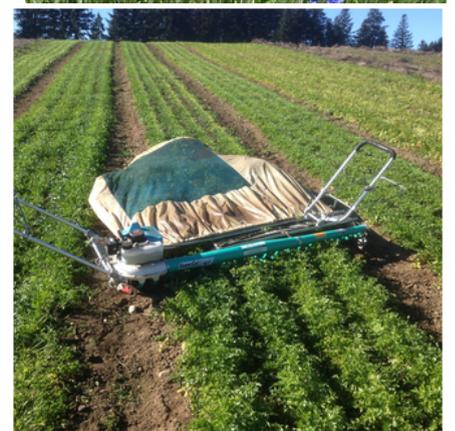
Die Kulturen werden jedes Jahr den Bedürfnissen angepasst. Meistens findet man bei uns Marrok.- Apfel- und Pfefferminze, Basilikum, Petersilie, Majoran, Kornblumen, Sonnenblumen, Malve und Verveine.

Die mehrjährigen Kräuter und die Verveine werden bei uns in Bändchengewebe gepflanzt. Der Rest wird jedes Jahr neu gepflanzt oder gesät.



Mechanisierung

Zum Säen der Kräuter haben wir ein 4-reihiges Säegerät der Marke Sembdner. Für die Unkrautbekämpfung benutzen wir ein Bürstenhackgerät und eine Fingerhacke. Bei der Ernte kommt ein Supercut zum Einsatz.



Krankheiten, Schädlingen und Düngung

Krankheiten haben wir nicht viele zum Glück. Wir kämpfen im Basilikum mit dem falschen Mehltau und je nach Kultur und Jahr mit Mehltau. Schädlinge sind Schnecken, Mäuse und Blattläuse ein Thema. Nach der Grunddüngung im Frühling kommt bei uns noch Bio Ilsa und einen Volldünger bei Bedarf zum Einsatz.

Verarbeitung & Vermarktung

Trocknung

Für die Trocknung haben wir eine Schubladentrocknungsanlage. Die warme Luft wird mit einer Warmwassersolaranlage, bei Bedarf mit Unterstützung einer Holzheizung, erwärmt.

Lagerung

Die getrockneten Kräuter und Blüten lagern wir in einem Separaten Raum, bis wir sie zum Verarbeitungsort liefern.

Absatz, Verkaufswege

Einen Teil der Kräuter gehen frisch geschnitten nach Därstetten zu Swiss Alpine Herbs (SAH). Der andere Teil geht zur VBKB.

