

BOTANIK IM GLAS



«Chrütlis» für Kräuter, «Senn» für Handwerk – eine einfache Formel, die ein loses Bündnis aus Überzeugungstätern verbindet: Freunde, Familie, Weggefährten, die sich über eine Idee wiedergefunden haben: echte Aromen, unverfälscht und roh, konserviert in Flaschen, die mehr enthalten als nur Sirup. Hier geht es nicht nur um Geschmack – es geht um das Festhalten von Sommerabenden, von wilden Gärten, von dem, was die industrielle Lebensmittelproduktion längst vergessen hat.



Seine Passion für Pflanzen begann unschuldig – drei kleine Beete im elterlichen Garten, eines für ihn, Michael Wyss, Gründer der Firma Chrütlisenn, zwei für seine Schwestern. Die Begeisterung seiner Schwestern hielt so lange, wie man als Kind eben den Enthusiasmus für Erdkluppen und Giesskannen aufrechterhalten kann. Und als sie das Interesse verloren, übernahm Michael – erst ein Beet, dann das zweite.

«Chrütlisenn macht Sirup, der mehr kann, als nur süß sein.»

Er hätte Gärtner werden können. Oder Winzer. Wurde aber Biologe – weil er wissen wollte, was da eigentlich passiert, wenn eine Pflanze duftet, als hätte sie einen ganzen Sommer verschluckt. Doch Wissenschaft allein füllt keine Flaschen. Die eigentliche Erkenntnis kam mit klebrigen Händen und über dampfenden Kesseln: Geschmack ist Erinnerung. Inzwischen hat sich das Blatt gewendet. Während Michael sich zwischen duftenden Kräuterreihen verliert, hält eine seiner Schwestern das digitale Zepter von Chrütlisenn in der Hand. «Früher habe ich ihre Beete übernommen, heute übernimmt sie den digitalen Teil von Chrütlisenn», sagt er grinsend.

Heute kultiviert er Pflanzen, erntet mit der Präzision eines Alchemisten und erschafft

Sirupe, die etwas mit einem machen. Hinter Chrütlisenn steht kein Konzern, sondern ein Netzwerk aus Freunden, Familie und Unterstützern.

NETZWERK

Ein Winzer-Freund half, die richtigen Flaschen zu finden, weil Sirup nicht nur schmecken, sondern auch gut aussehen darf. Ein alter Kollege aus dem Zivildienst malte die Etiketten in Aquarell. Die Landwirte, die ihm ihre Felder anvertrauen, tun das mit dem Vertrauen darauf, dass er weiß, was er tut. Und wenn Michael Wyss über Chrütlisenn spricht, dann mit einem Funkeln in den Augen – wie jemand, der immer noch staunt, dass aus einer Idee, ein paar Setzlingen und viel Geduld ein echtes Unternehmen gewachsen ist.

Michael Wyss wagt einen Blick in die Zukunft: Mehr Anbauflächen, eine landwirtschaftliche Ausbildung, neue Märkte. Seine Schwester hilft ihm, Chrütlisenn digital sichtbarer zu machen. Und doch bleibt der Kern seiner Arbeit immer derselbe: mit Liebe und Sorgfalt die Natur ins Glas zu bringen. «Ich möchte, dass Chrütlisenn für mehr Menschen ein Begriff dafür wird, dass jedes Produkt mit viel Hingabe entsteht», sagt er.

KRÄUTERANBAU

Zwei Gärten, zwei Klimazonen – 150 Quadratmeter duftende Gärten, einer im Kanton Fribourg, der andere im Wallis. Keine Pestizide, keine künstlichen Eingriffe. Stattdessen: Kom-



GOLDMELISSE SIRUP



HOLUNDERBLÜTE SIRUP



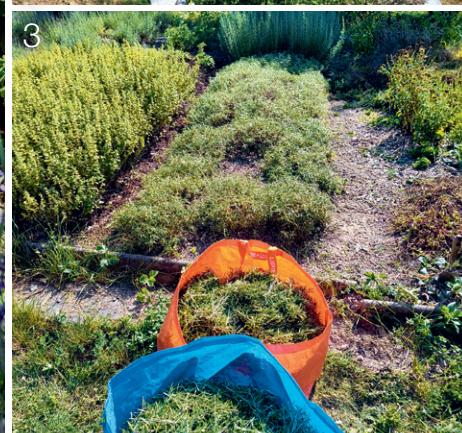
LAVENDEL SIRUP



ZITRONENTHYMIAN SIRUP

2.5 dl, Fr. 9.90
5 dl, Fr. 14.90

CHRÜTLISENN
BOTANIK IM GLAS



ALLESKÖNNER

Chrütlisenn-Sirupe sind Alleskönnner in der Küche. Sie verfeinern Cocktails, Desserts und selbst herzhafte Gerichte. Hier ein paar Inspirationen:

- **Erfrischung pur** – Ein Schuss Zitronenverbrennen-Sirup in eiskaltem Sprudelwasser sorgt für einen frischen Sommerdrink.

- **Goldmelissen-Salat-dressing** – Ein Löffel Sirup in der Vinaigrette gibt Blattsalaten eine feine Kräuternote.

- **Lavendel-Spritz** – Lavendelsirup mit Prosecco, Sodawasser und einem Spritzer Zitrone – blumig, überraschend.

- **Rosmarin-Karamell** – Rosmarinsirup mit geschmolzenem Zucker und Sahne – perfekt zu Eis oder als Topping für Kuchen.

- **Winterliche Wärme** – Pfefferminzsirup mit heissem Apfelsaft und einer Zimtstange für kalte Tage.

post, Geduld und das Prinzip Hoffnung. «Ich lasse die Natur so viel wie möglich selbst regeln», sagt Michael Wyss. Die Pflanzen danken es mit Aromen, die sich in der Sonne entfalten wie ein guter Whisky im Fass.

Jedes Kraut lebt nach seiner eigenen Uhr. Zitronenverbene feiert den Spätsommer, Lavendel blüht, wenn die Hitze am grössten ist, Gold-

«Geerntet wird nur per Hand, an trockenen, sonnigen Tagen, wenn die Pflanzen am stärksten duften.»

melisse lässt sich Zeit bis zum Herbst. Michael schaut zu, wartet, folgt dem Takt der Natur. «Es ist faszinierend, wie jede Pflanze eine Geschichte erzählt – mit ihrem Duft, ihrem Geschmack, mit den Erinnerungen, die sie weckt.»

IM EINKLANG MIT DER NATUR

Keine künstliche Bewässerung – wer durstig ist, soll tiefer wurzeln. Kein synthetischer Dünger – wer wachsen will, muss sich den Boden erarbeiten. Und Unkraut? Wird mit der

Hand oder einer Pendelhacke entfernt. Es ist mehr Arbeit, aber es lohnt sich. Schnecken? «Kennt das Wallis nicht», lacht Michael, «und auch in Fribourg haben sie mein Feld bisher nicht heimgesucht – vielleicht haben sie mich einfach noch nicht entdeckt.»

Geerntet wird nur per Hand, an trockenen, sonnigen Tagen, wenn die Pflanzen am stärksten duften. Entscheidend ist der richtige Moment für den Schnitt:

- **Pfefferminze**: bei Vollblüte – das Aroma kräftig, die Blüten färben dabei den Sirup zart.

- **Lavendel**: ebenfalls bei Vollblüte – für vollen Duft, schöne Farbe und einen letzten Gruss an die Insekten.

- **Goldmelisse**: ab Mitte Juli – würzig, warm, ein Hauch Spätsommer.

- **Rosmarin**: im Spätsommer – noch vor dem Herbst, damit sich die Pflanze auf den Winter vorbereiten kann.

Dann folgt die Trocknung – schattig, luftig, langsam. Zu viel Sonne, und die Aromen verdampfen. Zu wenig Luft, und die Blätter ersticken. Manche Kräuter, z.B. Zitronenmelisse, kommen frisch in den Sirup – getrocknet verlieren sie ihre Seele. Andere, z. B. Lavendel, brauchen etwas Ruhe, um ihre Kraft zu entfalten.



4

AB IN DIE FLASCHE

Der Duft von frisch angesetzten Kräutern liegt in der Luft. Als gelernter Biologe weiß Michael: Geschmack ist eine Wissenschaft. Die frischen oder getrockneten Blätter ziehen langsam im Wasser, damit sich ihr Aroma voll entfalten kann. Neben der Extraktion stellte die Gesetzgebung eine Hürde dar. «Die Lebensmittelverordnung schreibt für Sirup eine Mindestzuckermenge vor», erklärt er. Doch Chrütlisenn will nicht mit Süsse punkten, sondern mit Aroma. «Ich musste lange tüfteln, bis ich eine Rezeptur gefunden hatte, die sowohl den gesetzlichen Anforderungen als auch meinen Qualitätsansprüchen genügt.»

Für die Herstellung des Sirups werden nur Bio-Rübenzucker, Wasser, der Auszug aus dem jeweiligen Kraut sowie Zitronensäure verwendet. Chrütlisenn-Sirupe lassen sich bis 1:15 verdünnen – ohne an Geschmack zu verlieren. Michael Wyss liebt diese Gratwanderung zwischen Handwerk und Wissenschaft. Seine Sirupe entstehen nicht durch Zufall, sondern durch akribische Tests und Anpassungen. «Jede Pflanze verhält sich anders, jede Charge ist ein wenig verschieden. Man muss verstehen, wie Kräuter reagieren, welche Temperatur, welche Ziehzeit, welche Verarbeitung ihnen am besten bekommt.»

Besonders eindrücklich war für Michael Wyss eine Begegnung auf dem Markt. Eine Kundin probierte den Rosenblütsirup und hielt für einen Moment inne. Dann lächelte sie und sagte: «Das schmeckt genau wie in meinen Ferien in Bulgarien.» Michael erinnert sich: «Solche Momente sind unbezahltbar. Zu erfahren, wie Geschmack Erinnerungen weckt, ist für mich der schönste Lohn für meine Arbeit.»

1 Arbeit mit der Pendelhacke: Unkraut wird von Hand entfernt – rhythmisch, bodenschonend, im Takt der Jahreszeiten.

2 Pfefferminz-Ernte:
Kurz vor der Blüte geerntet, wenn das Aroma am stärksten ist. Anschliessend luftig ausgelegt und schonend getrocknet.

3 Rosmarin-Ernte:
Im späten Frühjahr geschnitten. Würzig, wach – und bereit für die langsame Lufttrocknung im Schatten.

4 Pfefferminze und Monarda: Zwei Pflanzen im Einklang. Duft, Farbe und Fülle – ein spätsommerliches Doppelspiel.



PERSÖNLICH



Michael Wyss, Gründer der Firma Chrütlisenn

Wyss: Wo wachsen deine Kräuter?

Michael Wyss: Ich habe zwei Standorte: Fribourg, wo alles begann, und das Wallis. Die Anbaumengen sind inzwischen ziemlich gleich. Das Klima im Wallis ist milder – ideal für mehrjährige Kräuter wie Rosmarin, die dort gut überwintern.

Wyss: Wie sieht dein Jahr als Kräuterbauer aus?

Michael Wyss: Im Frühling schneide ich die mehrjährigen Kulturen zurück, jätet, pflanze neue Setzlinge und prüfe, was den Winter überlebt hat. Im Sommer ist Hochsaison – dann wird geerntet, und frische Kräuter werden direkt verarbeitet. Im Herbst ist Endspurt, im Winter wird es ruhiger – ich produziere weiter, plane die Saison, lagere die Produkte und kümmere mich um den Verkauf.

Wyss: Was macht die Erntezeit für dich besonders?

Michael Wyss: Das ist die schönste Zeit im Jahr. Draussen in den Gärten sein, die Kräuter genau im richtigen Moment schneiden – das ist erfüllend. Der beste Zeitpunkt ist meist nach zwei sonnigen Tagen, dann sind die Aromen am intensivsten. Ich ernte mit der Hand und einer Gartenschere – immer so, dass die Pflanze genug Kraft für neuen Austrieb behält.

Wyss: Wie lauten deine Tipps für Kräuteranbaufans?

Michael Wyss: Kräuter wachsen am besten dort, wo sie sich von selbst wohlfühlen. Manche «wandern» im Garten – beobachtet das und lasst sie dort wachsen, wo sie sich ansiedeln! Nach dem Pflanzen gut angießen, danach reicht oft Regenwasser. Zu viel Wasser macht sie anfälliger für Krankheiten. Eine dünne Schicht Kompost im Frühjahr reicht vollkommen aus, Flüssigdünger ist oft zu stark.