

## BLICKPUNKT

## Hinterland

HERGISWIL/MENZBERG Neues Baugesuch für 5G-Antenne

Auf Oberlehn, Hergiswil, soll eine 5G-Antenne zu stehen kommen. Soweit, so bekannt. Doch warum stellt die Swisscom dafür ein neues Baugesuch? SEITE 8

WILLISAU Volkshochschule startet mit Vortrag

Urs Odermatt, Chefarzt Nephrologie am LUKS Luzern, spricht an der Volkshochschule Willisau zum Thema Transplantationsmedizin. SEITE 8

## Sie erntet eine scharfe Heilpflanze

**WILLISAU** Vor 17 Jahren war der Bauernhof Schlossermatt der erste Schweizer Landwirtschaftsbetrieb, auf dessen Feldern im grossen Stil Meerrettich angebaut wurde. Bei der Ernte erzählt Lucia Schmid dem WB, warum sie und Ehemann Willy beim Bauern auf Pionierarbeit setzen.

«Am besten ziehen wir Gummistiefel an», sagt Bäuerin Lucia Schmid (55): «Um diese Zeit liegt noch viel Tau auf dem Feld.» Es ist zehn Uhr morgens auf dem Bauernhof Schlossermatt. Nach und nach verziehen sich die Nebelchwaden am Himmel zwischen Willis-

## DIE BÄUERIN

von Anna Graf

au und Hergiswil. Es wird ein schöner, aber kalter Tag. «Die tiefen Temperaturen sind gut für den Meerrettich – so behält er seine Schärfe und die Nährstoffe», erklärt Lucia Schmid. Geerntet wird deshalb im Winterhalbjahr zwischen Oktober und März; immer in kleinen Mengen, damit der Meerrettich frisch verkauft werden kann.

Auf dem Feld begrüsst uns Bauer Willy Schmid (59). Er fährt einen Traktor mit angehängtem Schüttelgraber: So lockert er das Erdreich mit den verzweigten Wurzeln auf, welche später von Hand geerntet werden. Meerrettichanbau besteht zu rund 80 Prozent aus Handarbeit: «Vom Pflanzgut bis zum Verkauf im Säckli nehmen wir eine Wurzel rund 30 Mal in die Hand», erzählt Lucia Schmid. Auch das Jäten zwischen den Pflanzen und der Mäusefang geschehen in Handarbeit. «Das schreckt viele Bäuerinnen und Bauern ab.»

Unterstützung erhält das Ehepaar von seinen fünf erwachsenen Kindern. Sie alle haben einen Beruf ausserhalb der Landwirtschaft erlernt und sind arbeitstätig. «So können sie die 5-Tage-Woche kennenlernen, was auf einem Bauernhof undenkbar ist.» Bei der Ernte ist Familie Schmid dennoch wann immer möglich vereint. Heute ist der zweitjüngste Sohn Quirin vor Ort; der gelernte Landmaschinenmechaniker wird einst den Betrieb übernehmen. Gerade stösst auch Tochter Antonia dazu – obwohl sie heute Geburtstag hat.

## Vom Tüfteln und Blinddegustieren

Vor 26 Jahren haben Lucia und Willy Schmid den Bauernhof Schlossermatt von Willys Eltern übernommen. Ein Jahr später haben sie sich für eine Umstellung auf biologischen Anbau entschieden. Eine Existenzsicherung: Mit dem Biolabel verpflichteten sie sich gewissen Standards, sicherten sich aber auch höhere Einkünfte. In den Neunzigerjahren jedoch keine einfache Entscheidung: «Unsere Kinder haben das auf ungemütliche Art zu spüren bekommen», erzählt Lucia Schmid. «Plötzlich hiess es am Pausenkiosk, die Milch der Schmidts sei jetzt Bio, das könne man nicht mehr trinken.» Die Bauernfamilie hat den Schritt jedoch nie bereut. «Wie einer meiner Söhne immer sagt: Gegen den Strom schwimmen macht Muskeln», erzählt Lucia Schmid lachend. Ein Lebensmotto für die Bäuerin: Immer wieder tüftelt sie an neuen Rezepten und Verarbeitungsformen für ihren Schlossere-Meerrettich herum. Um den Meerrettich haltbar zu machen, trocknen die Schmidts seit einigen Jahren einen Teil der Ernte und füllen



Lucia Schmid beim Rüsten der frisch geernteten Meerrettiche. Foto Norbert Bossart

ihn als Pulver in Gläser ab. «Ein Kaffeelöffel davon zu Crème Fraîche, Quark oder Frischkäse ergibt einen feinen Gemüsedip oder Brotaufstrich.»

Lucia Schmid's aktueller Verkaufsschlager sind verschiedene hausgemachte Chutneys mit Meerrettich. «Im Coronajahr hatten wir viel zu viel Gemüse übrig – da musste ich kreativ werden.» Ihre neuen Rezepte lässt die Bäuerin stets von der gesamten Familie

testen. «Wenn ich eine neue Idee habe, kommen die Kinder noch so gerne zum Blinddegustieren vorbei.»

## Ein Pionierprojekt

Als ihre Kinder jung waren, haben Lucia und Willy Schmid neben dem Bauern mit anderen Tätigkeiten Geld dazuverdient: «Unser Land ist nicht sehr gross – damit eine Familie durchzubringen, war schwierig.» Lucia war Lehre-

rin an der Primarschule Hergiswil und später an der Heilpädagogischen Schule Sursee. Willy war Pflegefachmann und später Aktivierungsfachmann im Altersheim. Wenn die Teilzeitlehrerin an manchen Tagen von der Schule nach Hause kam, konnte ihr Ehemann sie gerade noch über die zu melkenden Kühe informieren, bevor er sich zur Abend-schicht ins Altersheim aufmachte. «Das haben wir für sechs, sieben Jah-



Willy Schmid lockert mit dem Traktor und dem Schüttelgraber das Erdreich, Lucia Schmid erntet die Wurzeln. Foto Anna Graf

## Eine unscheinbare Nährstoffbombe

**PFLANZENKUNDE** «Meerrettich ist ein «urähniges» Heilmittel», erzählt Lucia Schmid. Bereits Kolumbus soll ihn zur Bekämpfung der Vitaminmangelkrankheit Skorbut eingesetzt haben. Die Naturheilpflanze des Jahres 2021 ist eine Nährstoffbombe: Sie enthält etwa doppelt so viel Vitamin C wie Zitronen. «Aber das wahre Geheimnis des Meerrettichs steckt in seinen Senfölen», sagt Lucia Schmid.

Sie lösen bei der Verarbeitung der Wurzel scharfe Gerüche aus, die Lucia Schmid häufig Tränen in die Augen treiben. Gleichzeitig haben Senföle im Körper eine antimikrobielle Wirkung. «Nicht umsonst gilt Meerrettich als pflanzliches Antibiotikum.» Die Pflanze kann bei Infekten wie Erkältungen oder Blasenentzündungen eingesetzt werden. «Vom Hals bis zu den Oberschenkeln ist Meerrettich ein wirk-

sames Heilmittel». Und obendrein schmackhaft: Lucia Schmid fügt ihn für Gemüsedips zu Quark oder Crème Fraîche hinzu, raspelt ihn über Suppen, in den Kartoffelstock oder in den Frischkäse. Ihr aktuelles Testfeld und momentaner Schlossere-Verkaufsschlager ist Meerrettich-Chutney aller Art. Etwa mit gekochten Renden, Kürbis oder Quitten und verfeinert mit Apfelessig und Apfelmost. Anna Graf

re durchgehalten – dann kamen wir an unsere Grenzen.»

Um sich die Existenz zu sichern, war das Bauernpaar seit der Hofübernahme auf der Suche nach einem weiteren Standbein zur Milchwirtschaft. Wegen der Hagelregion rund um Willisau interessierten sich Lucia und Willy Schmid besonders für Pflanzen, die unter dem Boden wachsen – zum Beispiel Meerrettich. Das erste Pflanzgut, die sogenannten «Fächser», und einige Tipps erhielt Willy Schmid vor 17 Jahren von einem süddeutschen Bauern. Im Gegenzug musste er dem Freiburger per Handschlag versprechen, niemals Meerrettichpaste für Tuben oder Gläschen herzustellen – um nicht zum direkten Konkurrenten zu werden. «Probieren geht über Studieren», dachten sich Schmidts. Und machten den Bauernhof Schlossermatt zum damals einzigen Schweizer Betrieb, auf dem im grossen Stil Meerrettich angepflanzt wurde.

## Ein lohnendes Wagnis

«Zu Beginn wussten wir nicht wirklich, was wir tun – wir haben einfach ausprobiert», erzählt Lucia Schmid. Doch das Wagnis hat sich gelohnt: Die wachsende Nachfrage nach Schlossere-Meerrettich erlaubte es dem Bauernpaar vor einigen Jahren, seine Nebentätigkeiten aufzugeben. «Endlich haben wir die perfekte Nische für unseren kleinen Familienbetrieb gefunden.»

Heute verkaufen Schmidts den frisch geernteten Meerrettich an den Grosshandel von Biomarkt Schweiz und weitere grössere Abnehmer. Den Rest vermarkten sie selbst – ab Hof oder auf verschiedenen Lebensmittelmärkten. «Vor einigen Jahren haben wir Mittelaltermärkte für uns entdeckt», erzählt Lucia Schmid. Dort sei der seit Jahrhunderten als Heilpflanze geltende Meerrettich besonders beliebt. In den letzten Jahren sind zudem Hersteller von veganen Produkten auf den Bauernhof Schlossermatt aufmerksam geworden. «Unser Meerrettich ist zum Beispiel Inhaltsstoff eines veganen Käses aus dem Bernbiet», sagt Lucia Schmid. Die Vermarktung der Schlossere-Produkte ist ihr Steckenpferd. «Ich bin diejenige von uns beiden, die Telefonate abnimmt und E-Mails beantwortet», meint die Bäuerin mit einem Lächeln. «Geschäftliche Entscheidungen fallen Willy und ich aber seit Anbeginn gemeinsam.»

## Im Einklang mit der Natur

Das neueste Projekt von Lucia und Willy Schmid ist die Umstellung auf Demeter-Qualität: das älteste Bio-Label mit den strengsten Richtlinien. «Das hat mir gerade ziemlich den Ärmel reingezogen», erzählt Lucia Schmid. Präparate aus Hornmist werden mindestens einmal jährlich auf die Felder ausgebracht, um das Wurzelwachstum zu begünstigen. Derweil sorgt Hornkiesel aus gemahlenden Kristallen für eine bessere Reflektion des einfallenden Sonnenlichts auf den Pflanzenblättern. «Mich begeistert, wie ich den Naturkreislauf mit selbst hergestellten Präparaten unterstützen kann.»

Das unmittelbare Erleben der Natur ist für Lucia Schmid eines der Highlights am Bauern. Jeden Mittwoch lässt die ehemalige Lehrerin Jugendliche der Heilpädagogischen Schule Sursee an diesem Gefühl teilhaben. Die Schülerinnen und Schüler kommen für einen Morgen auf den Hof und helfen bei jeglicher Arbeit, die gerade ansteht. «Ich möchte ihnen eine Naturverbundenheit vermitteln, die man im Schulzimmer nicht lernen kann», meint Lucia Schmid. «Eine, bei der auch mal die Schuhe dreckig werden.»