

FRUTIGLÄNDER

DIE ZEITUNG FÜR ADELBODEN, AESCHI, FRUTIGEN, KANDERGRUND, KANDERSTEG, KRATTIGEN UND REICHENBACH

«Frutigländer», 13.09.2019



1: An der Abfüllmaschine musste Redaktor Benjamin Haltmeier Fingerspitzengefühl beweisen. 2: Bergwurz kommt bei einigen Pflegeprodukten zum Einsatz. 3: Marlies Schneider mit einer Bienenwabe, die weiterverarbeitet wird. 4: Gämsetzt ist im Unterschied zum Murreliöl fest. 5: Christa Schmid beim Eingiessen fürs «Hanf-Chnübi».

BILDER BENJAMIN HALTMEIER

Mit Bienenharz und Edelweiss

SERIE TEIL 5 Aus Murreliöl wird Murrelialbe, und die ist das Aushängeschild der Puralpina AG. An einem Produktionstag mit «Frutigländer»-Beteiligung zeigt sich jedoch, dass sich das Sortiment und die Zutaten im letzten Jahr stark verändert haben.

BENJAMIN HALTMEIER

Nun gilt es also auch noch, einen Journalisten einzuarbeiten. Als hätten die beiden Produzentinnen bei Puralpina nicht schon genug zu tun. Es ist Herbst – die Zeit der Messen, der Märkte und Ausstellungen, und am Horizont kündigt sich bereits die Adventszeit an. Entsprechend gut ist die Auftragslage bei Murrelialben und Pflegeprodukten. Diese gilt es nun anzurühren, in Hunderte Dosen abzufüllen, zu etikettieren und zu versenden.



Eigentlich umfasst das Puralpina-Team insgesamt zwölf Mitarbeiter. Doch in der Produktion sind an diesem Mittwochmorgen im September eben einzig Marlies Schneider und Christa Schmid zugange. Gerade ist eine neue Mitarbeiterin ausgefallen, und Schneider hat sich am Sonntag auch noch tief in die Hand geschnitten. «So was passiert ja meistens, wenn es gerade nicht passt», meint sie trocken mit Blick auf den schwarzen Verband am Finger. Also ein Engpass – ich hoffe, ich kann hier als Einsteiger auch wirklich aushelfen ...

Abfüllen unter Zeitdruck

Es riecht stark nach Bienenwachs und Zitronenthymian, als ich die hinteren Räume des Holzbaus im Frutiger Vorderhasli betrete. Schön hell ist es hier. Lange kann ich den Blick allerdings nicht durch die grossen Panoramafenster Richtung Kanderdiavodt und Niesenkette schweifen lassen: Harzt es in der Produktion, steht schliesslich der ganze Betrieb still. Es dauert also keine fünf Minuten, und ich sitze bereits mit

gut gewaschenen Händen auf einem Drehhocker und fülle einen Fussbalsam mit Bienenwachs und Gämsetzt in kleine Blechtöpfchen ab.

Balsam? Wachs? Wo ist denn die Murrelialbe? Keine Zeit zum Nachfragen. In schneller Folge drücke ich auf ein Pedal am Boden, worauf aus der Maschine per Druckluft eine genau abgemessene Portion der gelben, 40 Grad warmen Masse herausschiesst. Mein Fuss wippt, der Kompressor brummt, das Blech scheppt – Pausen sind gerade tabu, denn die Mixtur kühlt schnell ab, wird wieder fest und droht dann die Leitungen zu verstopfen. «Wachs ist super für die Konsistenz, härtet dafür aber schnell aus», mahnt Schneider, die mich unter ihre Fütiche genommen hat.

Als Hobbyimkerin kommt sie viel mit dem gelben Naturrohstoff in Kontakt und weiss, dass man Reststücke der Waben auch für Pflegeprodukte weiterverarbeiten kann. Auch Propolis, das Kittharz der Bienen, ist mit seinen antibakteriellen Eigenschaften Zutat eines Puralpina-Produkts. Christa Schmid schmilzt derweil in einem Topf eine zweite Portion Wachs. Den werden wir später mit Ölen und Fetten vermengen, kaltrühren, wieder aufheizen und weiterverarbeiten – das wird dann die zweite Ladung Fussbalsam an diesem Morgen.

Ein «höllisches Geknübel»

Der Edelstahlbehälter auf der Abfüllmaschine leert sich langsam – das verschafft mir nun doch etwas Zeit, um mich genauer im Betrieb umzuschauen. Wie ein Relikt steht in einer Ecke noch der alte, legendäre Glühweintopf, mit dem die Murrelialben-Produktion der Familie Schmid 1992 in einem Stall oberhalb Frutigens Fahrt aufnahm. Der neue Raum im 2016 eingeweihten Standort an der Löttschbergstrasse gleicht dagegen eher einem Chemielabor: Öle, Essenzen und Tinkturen stehen in Flaschen und Kanistern aller Grösse herum, es gibt diverse Geräte zum Wärmen, Rühren und Portionieren. Da ist das Tannenharz, das öfters zum Einsatz kommt, und in Form von grossen, weissen Brocken liegt Gämsetzt in einer Schale.

In einem Gastopf entdeckte ich weiter Edelweiss und Albenhauswurz, die ie-

weils im Alpenkräutergarten hinter dem Betrieb geerntet oder bei der Gärtnerei Bad Heustrich bestellt werden – die Pflanzen sind mit ihrer Fähigkeit, Feuchtigkeit zu konservieren, ebenfalls ein Bestandteil heilsamer Tinkturen. «Edelweiss wird beim Einlegen in Alkohol knallig grün», verrät Marlies Schneider, die nach ihrer vierjährigen Ausbildung zur Lebensmittelberaterin auch noch ein zweijähriges, berufs begleitendes Kräuterkursseminar in Honndrich absolviert hat.

Christa Schmid legt derweil Giessringe in Formen für das sogenannte Hanf-Chnübi ein («da muss man ein ruhiges Händchen haben») – ein elastisches Klümpchen für die Handpflege und ohne berauschende Wirkung. Der Giessring schafft einige Millimeter Distanz zur Dosenwand, sodass sich das Produkt später leichter rausnehmen lässt.

«Es ist eine Gratwanderung – und viel Handarbeit.»

Produzentin Marlies Schneider zur Ausweitung des Angebots

Das Produktionsprinzip wurde innerhalb des Betriebs entwickelt, wie auch die Gussformen aus Metall für Pflegeleippenstifte. Schneider zeigt mir missratene Prototypen aus Plexiglas: Das sei ein «höllisches Geknübel» gewesen. Eines wird bei meinem Besuch schnell klar: Hier wird in Massen produziert, aber auch viel getüftelt und verbessert. Das bestätigt Christa Schmid, während sie auf einer kleinen Leiter Balsam nachschub in den Abfülltrichter giesst.

2000 Dosen Richtung Interlaken

Seit einem Jahr stellt Puralpina eine Pflegeleippen mit sechs Produkten her – Fussbalsam und «Hanf-Chnübi» gehören dazu. Nach dem erfolgreichen Pilotversuch an der BEA 2018 wurde das Konzept neben bisherigen Angeboten wie Murrelialbe oder Käseholern weitergeführt. Damit erweitert sich zwar das Puralpina-Sortiment, gleichzeitig nimmt aber natürlich auch der

Aufwand zu – besonders, weil nur Naturrohstoffe ohne Konservierungsstoffe verwendet werden. «Es ist eine Gratwanderung – und viel Handarbeit», bestätigt Schneider.

Letzterem kann ich zustimmen, denn inzwischen halte ich bereits den Klassiker der Firma in den Händen. Aus dem Kühlraum nebenan habe ich nämlich volle Paletten mit am Vortag abgefüllter Murrelialbe geholt. Im Akkord schraube ich nun an einem Stehtisch Deckel um Deckel auf die vielen Dosen. Das Familienrezept der Salbe mag unverändert geblieben sein, ihre Menge ist es nicht. Zwischen vier und fünf Tonnen Wildtierfett und -öl werden hier pro Jahr verarbeitet, insgesamt sind es über 40 000 produzierte Artikel.

Und dann wartet ja auch noch der nationale sowie internationale Versand auf die MitarbeiterInnen – hier sind Allrounder gefragt. Gestern seien gerade 2000 Dosen nach Interlaken gegangen, erzählt Christa Schmid, und fügt an: «Hier gehts manchmal zu wie im Bienenhaus. Aber es ist ja auch schön, gibts viel zu tun.» Ich überlege derweil, ob ich meine volle Palette Dosen noch auf den hohen Stapel neben mir packen kann. «Wir machen einen neuen Turm», bestimmt Marlies Schneider und stellt ein weiteres Rollwägelchen für die Ware bereit.

Kompromisse gefragt

Zum Schluss bin ich damit beschäftigt, zusammen mit Schneider kleine Etiketten mit einem Gummiband an den zugeschaubten Dosen zu befestigen (wieder viel Handarbeit – diesmal finde ich, es sei ein «höllisches Geknübel»). Ich blicke noch einmal auf eine grosse Plastikflasche mit gelblichem Murreliöl und auf die Kiste mit den schweren, weissen Klumpen aus Gämsetzt. Ist es für Schneider als Vegetarierin herausfordernd, hier zu arbeiten, in einem Gebäude, das zudem von Jagdtrophäen an den Wänden strotzt? «Manchmal muss man Kompromisse machen», wägt die Mitarbeiterin ab, die seit 2012 bei Puralpina angestellt ist. Von der Wertschätzung gegenüber dem Tier her sei es jedenfalls besser, das Fett erlegter Murreliere zu verwerten. Denn wegen der Überpopulation würden diese ja ohnehin geschossen, und: «Die Jagd bildet nun einmal den Ursprung der Firma.»

