

im 19. Jhd.  
wurde  
entdeckt  
und  
als  
Wunder  
bezeichnet

# Lila Wunder

Er wirkt als Naturheilmittel, veredelt Kosmetik und verfeinert das Essen. **BERGLAVENDEL** ist eine seltene Kostbarkeit. Gepflückt wird die wilde Pflanze im Süden Frankreichs. Abnehmer ist der Schweizer Bio-Pflegehersteller Farfalla.

Text Nicole Tabanyi Fotos Lea Meienberg

Von Hand erntet  
Sophie Leleu in den  
südfranzösischen  
Cevennen  
Berglavendel.







**Ethnologin  
Nathalie Moulin ist  
Mitbegründerin des  
Lavendelprojekts.**

#### BESONDERS WERTVOLL

Der Berglavendel wächst wild und hat mit dem Lavendel der Provence wenig gemeinsam. Der Berglavendel vermehrt sich und ist mehrjährig, während der Lavandin eine Hybridpflanze mit sterilen Samen ist. Das ätherische Öl des Lavandins wird vor allem für die Waschmittel- und Parfümfabrikation verwendet. Wegen seines angenehmen frischen Duftes.

Als besonders wertvoll gelten die Essenzen des Echten Lavendels, zu denen auch der Berglavendel gehört. Sie helfen bei Unruhe und Gedankenkarussell. Sorgen für Entspannung und einen guten Schlaf.

*Der Duft des Wildgewächses  
ist derart intensiv, dass er einem von  
weitem in die Nase steigt.*

In ihrem klapprigen Citroën kurvt Sophie Leleu querfeldein. An den Bienenstöcken vorbei und den Schafherden. Geschickt manövriert die 48-jährige Französin den roten Camion zwischen den Steinhaufen, den wilden Wacholderbüschen und den vermoosten Bäumen steil nach oben Richtung Bergkamm. Dahin, wo der Berglavendel wächst. Auf die Causses. Eine Landschaft, die immer steppenartiger wird.

Auf dieser hügeligen Hochebene, die sich auf 800 bis 1300 Meter über Meer durch die französischen Cevennen erstreckt, treffen sich Sophie Leleu und ihre Freundinnen während dreier Wochen für die Ernte des Berglavendels. Von Mitte Juli bis Ende der ersten Augustwoche. Die Winter sind rau und kalt. Die Sommer heiss und windig. So wie heute, wo das Thermometer schon um 9 Uhr auf 25 Grad klettert und der Wind unaufhörlich durch die Lücken des Camions heult.

«Heute fangen wir hier an zu pflücken», sagt Sophie Leleu und zeigt nach links auf eine einsame Kiefer. Dahinter breitet sich

die Ebene schier endlos aus. Und mittendrin, neben Disteln und verdorrten Gräsern, wächst der Berglavendel. Abnehmer der Ernte ist seit 1989 das Naturkosmetik-Unternehmen Farfalla mit Sitz in Uster ZH. Fünf Produkte bietet Farfalla heute an, die das ätherische Öl des Berglavendels enthalten.

Die Blüten des Berglavendels sind amethystfarben bis blaugrau. Nicht so leuchtend violett wie beim Lavendel, den man aus der Provence kennt. Überhaupt ist die Pflanze wenig imposant – klein gewachsen und bloss von dürrer Gestalt. Dafür ist der Duft des Wildgewächses derart intensiv, dass er einem schon von weitem in die Nase steigt. Denn je höher der Lavendel wächst, desto mehr Linalylacetat enthält er.

Das ist die Substanz, die ihm die charakteristische Duftnote verleiht. An die 200 Inhaltsstoffe finden sich in dem Kraut. Manchen davon wird eine grosse Heilskraft nachgesagt. Sein ätherisches Öl soll die Nerven beruhigen, starke Gefühlsregungen besänftigen und Verstimmun-

gen vertreiben, das haben Wissenschaftler herausgefunden.

Doch Sophie Leleu beruft sich nicht auf die Wissenschaft, sie bleibt lieber bei ihren Erfahrungen. Das klingt so: «Das Lavendelöl ist ein Allerweltsmittel. Gut bei Insektenstichen und Verletzungen. Fördernd für den Schlaf. Ich parfümiere sogar mein Aprikosensorbet damit.»

In den Cevennen ist der Lavendel nicht bloss eine Zierpflanze, die man mit altmodischen Blumentapeten in Verbindung bringt. Und mit der man Motten und Blattläuse vertreibt. Der Lavendel, wie er hier wächst, ist etwas für kräuterkundige Feinschmecker. Wer einen Blick ➤

**Ein Bündel frisch  
geschnittener  
Berglavendel.**





Eine Schafherde grast auf den kargen Weiden der Cevennen.



*«Wir arbeiten noch  
wie im Mittelalter mit  
Handwaage und Sichel.»*

Nathalie Moulin

in die Speisekarten wirft, findet ihn als Zutat überall. Und wird neugierig. Die weisse Mousse au Chocolat à la Lavande, wie sie im Restaurant L'Adonis im Dorf Florac serviert wird – eine halbe Stunde Autofahrt von der Lavendelernte entfernt –, ist ein Genuss. Ebenso wie die zum Café gereichten Lavendelsablés.

Es scheint, als ob die Menschen in dieser Gegend geradezu versessen seien auf diesen Goût: Er verfeinert Eintöpfe wie Fischgerichte und verleiht den vielen Teesorten, die in den Bio-Läden erhältlich sind, eine exotische Note. Sogar in der hiesigen Gewürzmischung «Herbes de Provence» finden sich Spuren von ihm.

«Wir beliefern mit unseren Produkten die besten Restaurants der Gegend», sagt Sophie Leleu. Dabei ist die Lavendelernte nur ein kleiner Teil aller Wildpflanzen, die die Coopération Plante Infuse, zu der Sophie Leleu gehört, zu Ölen, Tee oder Kräutermischungen verarbeitet.

#### Ernte von Hand

Inzwischen sind die anderen Lavendelpflückerinnen in zwei Camions auf den Causses eingetroffen. Ausgerüstet mit Sichel und Tüchern. Mit einem Picknick, Wasserkanistern und einer Waage, um die Ernte zu wiegen. «Wir arbeiten noch wie im Mittelalter», sagt Nathalie Moulin, 50.

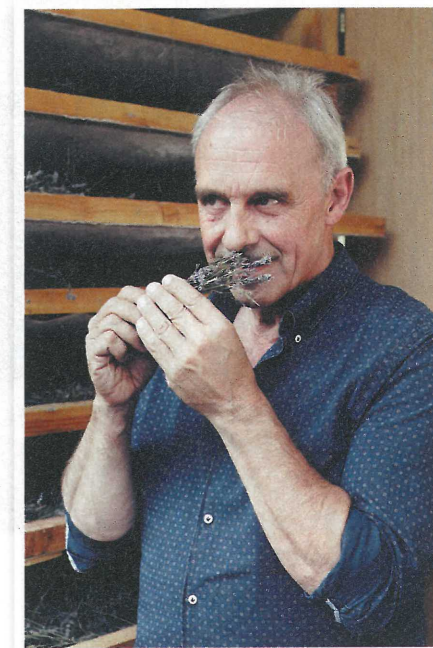
«Mit Handwaage und Sichel. Allerdings kommen unsere Sichel aus Japan, die sind handlich und leicht.»

Nathalie Moulin ist Ethnologin, stammt aus Montpellier, trägt im Sommer Shorts und zur Lavendelernte einen Filzhut und Lederhandschuhe. Sie geht in die Knie, packt einen Busch Lavendel unterhalb der Blüten und schneidet mit der Sichel dicht am Boden die Zweige durch. Dann landet der Lavendel im Tuch, das sie sich wie die anderen um den Rücken gebunden hat. So geht die Prozedur weiter, bis das Tuch voll ist. Acht bis zehn Kilo fasst es.

Diese Handarbeit hat ihren Preis: Destillieren die Frauen von Plante Infuse



Erntehelferin  
Susanne Cambau  
wiegt gepflückten  
Lavendel.



Jean-Claude Richard von Farfalla  
prüft den Geruch des Lavendels  
beim Trocknungskasten in der  
Destillerie.

#### FARFALLA-PROJEKTE

Das Naturkosmetik-Unternehmen Farfalla mit Sitz in Uster ZH kauft aus 45 Ländern direkt bei den Bauern und Pflückerinnen Bio-Essenzen ein. «Ich weiss genau, wer die Bergamotte sammelt oder die Sheabutter macht, den Wacholder destilliert und die Ware zu uns nach Uster schickt», sagt Jean-Claude Richard, Mitbegründer von Farfalla.

45 solcher Projekte unterstützt Farfalla – verteilt auf allen Kontinenten. Biologischer Anbau reicht Farfalla nicht, es geht auch um die Philosophie. «Unsere Produzenten achten wie wir darauf, dass Menschen, Tiere und Natur gleichermaßen geachtet und fair behandelt werden», sagt Richard.

Das älteste Projekt befindet sich in den Cevennen. Plante Infuse, eine Coopération von Pflückerinnen und Produzenten, die aus 50 Wildpflanzen Teemischungen und ätherische Öle herstellen und vieles mehr.

➔ [www.farfalla.ch](http://www.farfalla.ch)

250 Kilo Berglavendel, gewinnen sie daraus ein Kilo ätherisches Öl in Bio-Qualität. Kostenpunkt: 380 Euro. Zum Vergleich: Ein Kilo ätherisches Öl aus georgischem Lavendel kostet 100 bis 150 Euro. Bulgarisches Lavendelöl ist für 80 bis 110 Euro pro Kilo zu haben. «Der Lavendel macht die wichtigsten Einnahmen für unsere Coopérative aus», sagt Sophie Leleu.

Angefangen hat alles in den 1980er-Jahren, als noch kaum jemand von bio sprach. Und Claire Moucot mit Nathalie Moulin, die damals schon am liebsten Shorts trug, das Lavendelprojekt gründete. Die dritte Lavendelernte, aus der die beiden Frauen 10 Liter ätherisches Öl de-

stillierten, fand einen Interessenten aus der Schweiz: Jean-Claude Richard, heute 62, Mitbegründer des Naturkosmetik-Unternehmens Farfalla.

«Ich war fasziniert von diesen Ur-Bio-Frauen, die ich in den Cevennen aufgesucht hatte, weil mir jemand von ihnen erzählt hatte. Bald war mir klar: Claire ist eine Pflanzenflüsterin.»

Seither bezieht Farfalla jedes Jahr 30 bis 40 Kilo Lavendelöl von hier, je nachdem, wie gross die Ernte ausfällt. «Es war das erste Projekt, das wir unterstützten», sagt Jean-Claude Richard. Inzwischen ist Farfalla weltweit an 45 Projekten beteiligt. Auch an dem ersten Bio-Dorf Frankreichs





Die Blüten des Berglavendels sind amethystfarben bis blaugrau.



LAVENDEL-PRODUKTE

**1 WILDER BERGLAVENDEL**, bio, ätherisches Öl von Farfalla, 5 ml, 14 Fr. Wirkt ausgleichend und entspannend. Sorgt für guten Schlaf.

**2/3 ROLL-ON GUTE NACHT UND BODYSPRAY**, Roll-on, 10 ml, 12.50 Fr. Bodyspray, 20 ml, 9.80 Fr. Beide aus der Relax-Serie von Farfalla. Zum Entspannen, Durchschlafen und für süsse Träume.

**4 LAVANDE**, getrockneter Berglavendel aus den Cevennen von Plante Infuse, 30 g, 3,50 Euro.

**5 EAU DE LAVANDE**, Lavendelwasser (Hydrolat) von Plante Infuse, 200 ml, 4 Euro.

**6 LE PARADIS DU PETIT COIN**, Lavande, Lavendelparfüm von Plante Infuse, 50 ml, 6,50 Euro.

**7 LAVENSEIFEN** von Plante Infuse, ab 3 Euro.

Produkte (4 bis 7) von Plante Infuse gibt es in Frankreich über [www.planteinfuse.net](http://www.planteinfuse.net)

Aus der Schweiz kann nur gegen Vorauszahlung bestellt werden. Tel. +33 (0)4 66 44 08 16

in Correns. Dort besitzt Farfalla eine halbe Million verschiedene Pflanzen.

In den Anfangszeiten fuhr Claire Moucot die Kanister mit dem Lavendelöl noch mit dem Auto nach Zürich. «In einem total verrosteten Renault, der schon beim Starten des Motors Wolken von sich gab», erinnert sich Jean-Claude Richard. «Natürlich war auch die Zollstation eingenebelt, sodass wir öfter einen Anruf von einem Schweizer Zöllner bekamen mit der Frage: Was soll das? Ist das Lavendelöl tatsächlich für Sie?»

Nathalie Moulin, die – ritsch, ratsch – mit der Sense ganz nebenbei Lavendelbüsche köpft, ergänzt: «Du hast vergessen zu erwähnen, dass wir am Ende nicht mal

mehr Sitze in dem Wagen hatten. Stattdessen sassen wir auf zwei Holzharassen.» Nach einem Picknick und zwei Kaffeepausen liegt die Lavendelernte zu Bergen gestapelt neben den Camions. Bis zum Abend kommen fast 400 Kilo zusammen. Morgen wird Sophie Leleu die Ernte nach Ste-Croix fahren. Einem 300-Seelendorf, in dem sich die Destillerie befindet. Untergebracht in einer Blockhütte.

**Kleine Freuden**

Claire Moucot gähnt. Die Gründerin von Plante Infuse, die mit ihren 60 Jahren noch kräftig mit anpackt, sitzt am Holztisch in der Blockhütte. Sie brauche dringend einen Kaffee. «Wie kann ich dir eine



Claire Moucot füllt Lavendel in den Destillierungstrog.



Anne-Claire Bureller feuert den Ofen in der Destillerie ein.



Der Lavendel wird im Destillierungstrog zusammengestampft.

«Der Wasserdampf-Destillierapparat sieht abenteuerlich aus. Aber er funktioniert tadellos.»

Anne-Claire Bureller

Freude machen?», fragt Jean-Claude Richard zur Begrüssung, während sich die beiden links und rechts einen Kuss auf die Wange drücken. «Wir sind Frauen», sagt Claire Moucot. «Natürlich mit Kosmetikprodukten. Und mit guter Schokolade.»

Nebenan heizt Anne-Claire Bureller, 39, mit Kiefernholz den Ofen für die Destille ein. Im Sommer werden hier aus Bergthymian, Berglavendel und Bergwacholder nach alter Manier Hydrolate – das sind Pflanzenwasser – und ätherische Öle gewonnen. Pro Jahr macht sie um die 120 Destillen. 30 davon vom Lavendel.

Der Wasserdampf-Destillierapparat sieht abenteuerlich aus. «Aber er funktioniert tadellos», sagt Anne-Claire Bureller.

«Zuerst mache ich Feuer. So erzeuge ich aus Wasser Dampf. Dieser Dampf sucht sich dann von unten den Weg durch den Lavendel hindurch und nimmt die ätherischen Öle mit, die in ihm stecken.»

Daraufhin steigt der Dampf hoch, in den Schwanenhals, wird mit einer Kühltasche, in der kaltes Wasser zirkuliert, gekühlt. Schliesslich wird der Dampf wieder in Wasser umgewandelt. Auf diese Weise entsteht das Lavendelwasser. Und weil das ätherische Öl leichter ist, schwimmt es darauf. «Dann trennen wir das Hydrolat vom Öl und füllen es in Fläschchen und Kanister ab.»

Damit das alles klappt, muss der Lavendel zunächst fest in den Bottich ge-

stampft werden. «Das mache ich mit den Füßen, ausser beim Wacholder, der sticht fürchterlich», sagt Claire Moucot.

Der Prozess, der gut vier Stunden dauert, ist bereits voll im Gang. Die Essenzen des ätherischen Öls haben mittlerweile auch den Raum der Boutique erreicht, die sich im Vorraum der Blockhütte befindet. Und in der sich die Produkte von Plante Infuse wie in einer Schatzkammer türmen: die Flaschen mit den Ölen aus wilder Karotte, Lorbeer, Zypresse, die Kamillen-, Geranien- und Melissenwasser und die vielen Kräutermischungen mit allen Wildpflanzen, die die Region hergibt.

Diese Gegend muss man lieben, oder man bleibt ihr fern. Und schon wieder heult der Wind. Und bläst Claire Moucots Haare wie eine Kapuze nach vorne. Während ein paar Geier hoch oben am Himmel in einem Windstrom segeln und ihre Kreise ziehen. «Das tun sie immer abends», sagt Claire Moucot. Am Ende jedes brennend heissen, arbeitsreichen Julitages.