



Das Wallis ist bekannt für seine Weine und Aprikosen. Im fruchtbaren Boden gedeihen aber auch Kräuter und Jungpflanzen für den Deutschschweizer Markt. Wir haben Jungpflanzenproduzent Nicolas Roduit aus Fully über die Schulter geschaut.

Im Unterwallis ist es Mitte April bereits warm, der Blütenschleier abertausender Obstbäume durchzieht das Tal. Dazwischen leuchten die gelben Löwenzahnblüten. Nur die Reben, die sich im Rhoneknie wie Schachbrettmuster die Hänge hinaufziehen, sind noch nicht ganz aus dem Winterschlaf erwacht.

Nicolas Roduit ist müde. Zum Schlafen kommt der Gärtner derzeit kaum. Es ist Hochsaison und als Jungpflanzenproduzent hat er alle Hände voll zu tun. In seinen Gewächshäusern, die über das Gemeindegebiet von Fully im Bezirk Martigny verteilt sind, wachsen Gemüsesetzlinge und Kräuter heran, die demnächst in den Gartencentern angeboten werden. «Gegenüber Deutschschweizer Produzenten sind wir Walliser klar im Vorteil. Unsere Pflanzen wachsen aufgrund des milden Klimas schneller und sind dadurch früher auf dem Markt», sagt Nicolas Roduit.

MATTERHORN-GESTÄHLT

In einigen Gewächshäusern duftet es wunderbar nach Thymian, Salbei, Verveine, Pfefferminze, Rosmarin und vielen weiteren Kräutern. In anderen wachsen die Salatsetzlinge stramm in Reihen, in dritten ranken gelb blühende Gurken. Die bereits eingetopften Pflanzen sind mit Stecketiketten versehen. Darauf steht der Name der Pflanzenart und prangt das Matterhorn, Roduits Logo. Es steht für kräftige, gesunde Pflanzen. «Abgehärtet werden sie vor allem durch den Wind und die Temperaturschwankungen, denen sie trotzen müssen», erklärt Roduit.

In der Spedition laufen die Fäden zusammen. Ein gutes Dutzend Mitarbeitende rüstet die Bestellungen und macht sie für den Trans-

port bereit. Auf dem Vorplatz warten Camions, die mit ihrer grünen Fracht bald Richtung Deutschschweiz losfahren werden. Roduits Leute ziehen Rollwagen mit hunderten Setzlingen in die dunklen Schlünde der Lastwagen.

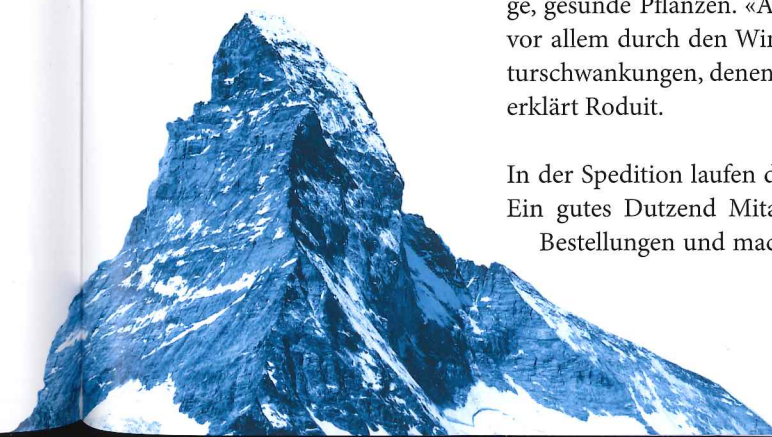
Hinter Stapeln von Töpfen, Kartonschachteln und sonstigen Gerätschaften befindet sich der Pausenplatz für die Belegschaft, eine im Halbrund angeordnete Reihe von Plastikstühlen, und das Büro, wo Nicolas' Mutter, Cathy Roduit, und zwei weitere Büroangestellte arbeiten.

FAMILIENSACHE

Roduit-Plants ist ein typischer gärtnerischer Familienbetrieb. Begonnen hatte alles vor rund siebzig Jahren. Nicolas' Grossvater baute nach den Kriegsjahren Gemüse für den Eigenbedarf an. Bald zeigten die Nachbarn reges Interesse an Roduits Gewächsen und wollten Setzlinge kaufen. Das war der Anfang einer Erfolgsgeschichte. Nicolas' Vater, Pierrot Roduit, baute den Betrieb weiter aus. Neben Gemüsen produzierte er Schnittblumen und Topfpflanzen. Mit Nicolas Roduit ist heute die dritte Generation am Ruder. «Ich bin immer in Fully geblieben. Nach der Gärtnerlehre bei meinem Vater bin ich sofort ins Unternehmen eingestiegen», erzählt der Romand in gutem Deutsch. Dass er die Welt nicht gesehen hat, hat seinem offenen und innovativen Geist nicht geschadet. Nicolas Roduit wollte das Unternehmen weiterbringen. Kurz nach Betriebsübernahme begann er mit der Veredelung von Gemüsen – hauptsächlich «Südländer» wie Tomaten, Peperoni, Auberginen, Zucchini, Gurken und Melonen. Der Erfolg blieb nicht aus. Roduit ist schweizweit bekannt für die hervorragende Qualität seiner Pflanzen. Sie sind gesund, robust und ertragreich.

1 Nicolas Roduit ist ein Tüftler, wenn es um Kräuter und Gemüse geht. Er ist schweizweit bekannt für die Qualität seiner Setzlinge.

2 Das Matterhorn ist Roduits Markenzeichen.





1 Die Kräuterpflanzen von Roduit sind robust und gesund. Sie wachsen im Garten oder auf dem Balkon prächtig weiter und können sogleich genutzt werden.

2 Trotz moderner Produktion ist vieles auch bei Roduit noch immer Handarbeit.

3 Die Roduit-Plants SA produziert ihre Pflanzen von A bis Z selbst – vom Samen oder eigenen Stecklingen bis zum verkaufsfertigen Setzling.

Kein Wunder sind die Pflanzen von Roduit – die ganze Palette von Kräutern und Gemüse in verschiedenen Sorten – im Fachhandel äusserst beliebt. Regelrecht überrannt sei er worden, erzählt der 32-Jährige. So sehr, dass er Kunden abweisen musste und heute nur ausgesuchte Gartencenter beliefert – unter ihnen Wyss.

VEREDELUNG UND SÜSSE BEEREN

Nicolas Roduit ist einer der wenigen Schweizer Produzenten, der seine Pflanzen von A bis Z selber kultiviert. Während andernorts Jungpflanzen eingekauft und aufgezogen werden, wachsen Roduits Pflanzen aus Samen oder Stecklingen heran. Sind sie einige Wochen alt, werden sie veredelt. «Beim Veredeln pfropfen wir eine gute Ertragssorte auf die Wurzeln einer anderen robusten Sorte, die resistenter ist

gegen Bodenkrankheiten und -schädlinge. Dabei schneiden wir den Trieb des Wurzellieferanten – der sogenannten Unterlage – ab und setzen den Trieb der schmackhaften Sorte darauf. Das bedeutet viel Handarbeit!», so Roduit. Dadurch wächst eine kräftige, deutlich grössere Pflanze heran. Veredelte Pflanzen sind im Verkauf einiges teurer als unveredelte, liefern aber einen wesentlich grösseren Ertrag. Das macht sie bei den Hobbygärtnerinnen und -gärtnern beliebt.

Neu im Sortiment führt Roduit Erdbeerpflanzen. «Bisher waren Erdbeeren das Gebiet meiner Mutter und die Pflanzen lediglich für den eigenen Verkauf bestimmt». Einkäufer von Wyss GartenHaus haben ihn ermuntert, Erdbeeren im grösseren Stil zu produzieren. «Also habe ich begonnen. Ich wollte allerdings mehr als bloss die gängigen Sorten ziehen oder solche wie 'Wädenswil 6'. Die passen nicht ins Wallis», grinst er. So hat er in der Schweiz und in Frankreich rund 30 Sorten zusammengesucht. Wyss wird dieses Jahr erstmals Matterhorn-Erdbeeren im Sortiment führen.

Text: Katharina Nüesch

Bilder: Katharina Nüesch, Bildagenturen

WYSS-HITPARADE

Meistverkaufte Gemüse und Kräuter

GEMÜSE

- Tomaten, Cherry, Rund- und Fleischtomaten
- Gurken, vor allem Nostrano-Freilandgurken
- Kopfsalat und Blattsalate
- Zucchini
- Krautstiel
- Fenchel
- Kohlrabi
- Endivie
- Zuckerhut
- Sellerie

KRÄUTER

- Basilikum (div. Sorten)
- Petersilie, gekraust und glatt
- Schnittlauch
- Minzen (in 30 Sorten), allen voran die Marokkanische
- Rosmarin (div. Sorten)
- Thymian (Gewürzthymian, Zitronenthymian, div. Sorten)
- Salbei
- Majoran
- Liebstöckel (Maggikraut)
- Dill

