



# A SEA OF ROSES

by agrotropic

**Diesen Januar ist Maja Frauenfelder, Spezialistin für die Produkt- und Sortimentsgestaltung bei agrotropic, nach Südamerika gereist. Mit im Gepäck hatte sie zwei Kollegen, CEO Matthias Haudenschild und Ingrid Larsen, Account Managerin Retail. Was sie während ihrer Reise erlebt hat, löst wohliges Seufzen in ihr aus. Blog war gestern – für Florist hat sie die Erfahrungen in einem Tagebuch festgehalten.**

## 11. Januar

Morgen soll es losgehen, die letzten Arbeiten im Büro laufen auf Hochtouren. Gepackt ist auch noch nicht! Immerhin liegen Flugtickets und Reisepass parat, dem Team sind die wichtigsten Instruktionen vermittelt. Jetzt noch eben die letzten Arbeiten abschliessen. Ich bin gespannt wie ein Flitzebogen. Uuh, packen muss ich noch. Hilfe, die Zeit galoppiert davon!

## 12. Januar

Das war eine kurze Nacht. Um 4.30 Uhr treffe ich Matthias Haudenschild, unseren CEO, und Ingrid Larsen, Account Managerin Retail, am Flughafen Kloten. Unser Reiseziel: Ecuador. Nach über zwei Jahren «Fernbeziehung» wollen wir uns vor Ort ein Bild davon machen, wie die Farmen organisiert sind. Dies auch in Hinblick auf das gärtnerische Können, die Arbeitsbedingungen und den integrierten Pflanzenschutz. Die Ansprechpartner kenne ich bisher nur aus Mails oder dem Teams. Ich freue mich mega, sie endlich persönlich kennenzulernen.

Ganz nebenbei: Mein grösster Wunsch ist es, auf 3000 Metern Höhe inmitten eines Rosenfelds zu stehen. Da bleibt mir bestimmt der Atem weg! Bislang verläuft der Flug sehr gut. Aber gleich landen wir in Amsterdam, Zeit, umzusteigen. Ich bin ready für Ecuador!

## 13. Januar

Nach insgesamt 14 Stunden Flug kommen wir etwas zerknautscht in Quito an. Die Luft ist von feinem Eukalyptusduft getränkt. Zum Nachtessen gibt's die erste ecuadorianische Spezialität, nämlich einen Avocado-Quinoa-Shrimp-Salat. Mhhh sehr fein.



Anflug auf Quito mit Vulkan Cayambe im Hintergrund

## 14. Januar

Auf verschlungenen Strassen fahren wir zu RoseAmor, 70 Kilometer von Quito entfernt. Seit 2000 produzieren sie ausschliesslich stabilisierte Rosen. Wie das im

Detail funktioniert, da war ich bislang überfragt. Eine Mitarbeiterin zeigt es mir. Den Rosen wird erst das Wasser mit Ethanol entzogen, danach nimmt Glycerin dessen Platz ein. So welken sie nicht. «Rosen-Botox?», scherze ich. Sie lacht so laut, dass ihre Augen tanzen.

Überhaupt machen alle Mitarbeitenden einen rundum zufriedenen Eindruck. Die Arbeit mit Nützlingen, Themen wie Recycling und Kompostierung, die sparsamen Wassergaben, aber auch das «Wir»-Gefühl, das ich hier erlebe, beeindruckt mich sehr.

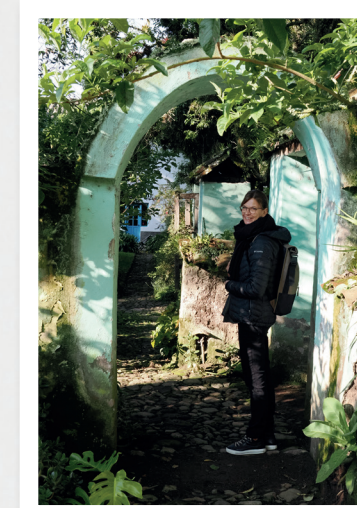
Von der Höhe – wir sind auf fast 3000 Metern, popelige 200 Meter tiefer als die Dents du Midi – ist mir ein bisschen schwummrig. Die Führung geht weiter – und plötzlich ist er da, der Moment. Ich stehe inmitten eines Feldes aus Rosen, fast bis zum Horizont blühen sie. Dahinter Berge und grüne Hügel. Es ist überwältigend ... schon am zweiten Tag wird mein Wunsch erfüllt.

## 15. Januar

Heute steht Davinciroses in Tabacundo auf dem Programm. Was für ein Empfang! Monica Novoa und Chef Fernando begrüsst uns herzlich. Die Farm ist eher klein, aber genau solche suchen wir von agrotropic: weniger bekannt, aber mit grossem Knowhow. «Ehrlichkeit, Respekt, Loyalität und eine faire Behandlung der Mitarbeitenden sind unser Dreh- und Angelpunkt», sagt Fernando. Klingt normal, ist in Ecuador aber nicht selbstverständlich. Rosen aus Ecuador sind weltweit extrem gefragt. Um die Nachfrage zu stillen, wird viel illegal erwirtschaftet. Das machen vor allem sehr kleine Farmen auf über 3500 Metern, wo

Familienarbeit vom Kind bis zur Grossmutter gang und gäbe – ohne Steuern zu zahlen oder sich in Sachen Mensch und Umwelt gewissen Standards zu verpflichten. Wir von agrotropic finden das unsympathisch und nicht nachhaltig, weshalb wir einen grossen Bogen darum machen.

Fernando platzt fast vor Stolz, als er uns die neu errichtete Kantine zeigt. Hier bietet er allen Mitarbeitenden täglich Frühstück und Mittagessen an. Dann zeigt er uns die



Genüsslicher Morgenspaziergang rund ums Gasthaus



Davinciroses bietet uns einen grandiosen Empfang





Entspricht die Qualität dem geschulten Auge?

die Stiele im Packhaus in hängenden Schienen anhand der Kopfgrösse gemessen, sortiert und verpackt werden. Dafür braucht es ein geschultes Auge und unglaublich flinke Hände. Wieder bin ich verblüfft, wieviel Fachwissen – und Farmgeheimnisse! – hinter der Arbeit mit Rosen steckt.

Jetzt zurück im Gasthaus. Ich finde, dass man ein Leben lang niemals ausgelernt hat. Was ich heute alles erfahren durfte! Vor allem, wie sich eine gesunde Pflanze mit möglichst gutem, gesundem Ertrag erzeugen



Eine Handvoll «Diamanten» – toll.



Sooo viel Rosenliebe auf einmal.



Rosen stehen für Ingrid Spalier :-)



Die Vielfalt ist riesig und Neuheiten sind zu entdecken!

Anbauflächen. Vor mir entfaltet sich ein Meer aus pfirsichfarbenen Kahala-Rosen. Ehrlich, warum hat mich niemand auf diese Momente vorbereitet, wenn ich mich plötzlich inmitten traumhaft blühender Rosen wiederfinde? Ecuadorianische Rosen rauben einem wirklich den Atem.

In den gedeckten Gewächshäusern wachsen die Rosen ohne Heizung, aber mit Wasser aus der Tröpfchenbewässerung. Wir schauen zu, wie

lässt. Frisch aufpoliert wurden meine Kenntnisse bei Nahrung und Schnitt. Jetzt weiss ich, wie man auf die Peakstage die Produktmenge durch «Pinching», also dem Pincieren der Triebspitzen, mehrere Wochen vor der Blüte steigert.



Standing Ovations und filmreif, top!



Unsere Fachkompetenz wird aufgefrischt, dank Andrea und Amelia.

### 16. Januar

Mit einer Tasche voller Geschenke für die Arbeitskollegen reisen wir zurück in die Schweiz. Die Freundlichkeit und Offenheit der Menschen, ihre Herzlichkeit, werden immer bleiben. Die Reise war der Beweis: Kein Telefonat oder Mail kann das persönliche Treffen ersetzen.

Eines noch. Die Eindrücke auf 2800 Metern Höhe haben mich völlig überwältigt. Die sattgrünen, dicht von Agaven und Eukalyptusbäume bewachsenen Berglandschaften, die tiefen Täler und die Gewächshäuser, die fast an den Hügeln kleben: All das hat mich nachhaltig geprägt. Und die Leidenschaft der Menschen, die täglich mit Rosen arbeiten und die alles dafür tun, ein perfektes, strahlend schönes, atemlos-machendes Produkt zu kreieren.



Schnapsschuss mit Jose und Jose von anneflowers.



Sooo ... viel Freude und grosse Dankbarkeit!

agrotropic

