



# EAT, GROW, BLOOM

## by agrotropic

Eine Geschäftsreise hat den agrotropic Junior Account-Manager Marco Weisskopf dieses Frühjahr zu den Tropiflora Farmen nach Sri Lanka geführt. Kein Tiktok-Video hätte ihn auf die Schönheit des Landes, kein Sortimentskatalog auf die Vielfalt des floristischen Angebots vorbereiten können. Für Florist:in hat er seine Erlebnisse niedergeschrieben.

### 15. März: Abreisetag!

Punkt 15 Uhr stehen Matthias Haudenschild, CEO von agrotropic, und ich mitsamt sechs riesigen Gepäcktaschen am Flughafen Kloten. Kaum sitzen wir im Flieger, bin ich in Gedanken in Sri Lanka. Vielleicht, weil Matthias so viel über den Inselstaat zu erzählen weiss. Neun Stunden später landen wir in Colombo. Jetzt bin ich aufgeregt!

### 16. März: Das sind die Tropen



Priyantha Kumara, General Manager Tropiflora im Livistonia-Feld

Priyantha, der General Manager von Tropiflora, empfängt uns freudestrahlend. In einem klapprigen Toyota-Bus fahren wir zur Lena-Farm. Bei 32 °C dauert es keine Minute, bis die Kleidung klebt. Es ist wahnsinnig heiss und feucht! Die Fahrt mit dem Blick auf sattgrün bewachsene Hügel ist grandios, meine Müdigkeit wie weggeblasen. Die Lena-Farm liegt nördlich von Kandy auf 155 Metern über Meer. Hinter dem Main Gate öffnet sich ein weites Gelände, wo Tropiflora Schnittgrün auf acht Hektaren unter Schattennetzen und auf zwei Hektaren unter *Gliricidia*-Bäumen, die Schatten spenden, produziert. Zum Glück gibt's etwas



Die sanften Hügel von Sabaragamuwa mit dem Turm von Ambulawawa



Marco mit einem Blatt einer noch jungen *Bismarkia nobilis*, deren ausgewachsene Blätter Spannweiten von rund 3 Metern haben können.

zu essen, mir knurrt der Magen: Reis, Fischcurry, Dhal und Okra stehen schon bereit. Wie schön, auf dem folgenden Rundgang «meine» Produkte vor Ort zu sehen: Herrliche Kentia-Palmen, *Dracaena sanderiana* 'GOLD', *Cordyline fruticosa* 'RED' mit ihrem samtrotten Laub, die erhabene *Livistona rotundifolia* und viele mehr. Mein Floristenauge entdeckt ständig weitere Kostbarkeiten, die fürs agrotropic-Sortiment interessant sein könnten.

### 17. März: Auf Schatzsuche



Marco und Jagath Kandangama, Export Manager, in den Terrassen von Handessa

Heute steht die Handessa-Farm auf dem Programm. Sie liegt auf 570 Meter, hier ist es angenehmer, da meistens eine leichte Brise für Abkühlung sorgt. Das Farmgelände ist terrassiert aufgebaut, heute eine Seltenheit. Nach dem Frühstück – Pittu (Reismehl mit geraspelter Kokosnuss gedämpft im Bambusrohr mit Kirihodi-Sauce) – machen wir einen Rundgang über das ein Hektar grosse Areal. Auch hier lassen sich viele Schätze entdecken. Zum Beispiel im Versuchsgarten, wo überprüft wird, welche neuen Sorten in dieser Klimazone wachsen. Später verschaffen wir uns im Büro einen Überblick über die dokumentierten Früchte und Blätter und diskutieren neue Produkte. Viel Arbeit erwartet uns, doch ich bin sicher: Daraus wird etwas Spannendes entstehen. Später erklärt mir Jagath im Packhaus die Abläufe von A bis Z. Als Export Manager ist er meine direkte Ansprechperson. Zu sehen, was eine Bestellung aus der Schweiz in der Handessa-Farm auslöst und mit welcher Effizienz die Arbeitsschritte vollzogen werden, flasht mich.

### 18. März: Wiedersehen mit *Cordyline fruticosa* 'CAPPUCINO'

Heute ist die Attanagalla-Farm unser Ziel. Ein leichtes Frühstück hilft uns, das Klima



Ein kleiner Einblick in Marcos Schatzkiste





besser zu ertragen. Deshalb besorgen wir auf dem Weg bei Strassenhändlern Mangos und Baby-Bananen. Attanagalla liegt in der Westprovinz am Athhagalu-Oya-Fluss. Auf sechs Hektaren Land, davon vier unter Schattennetzen und zwei im Naturschatten, wird jahrhundert produziert, hauptsächlich *Dracaena sanderiana* 'WHITE' und *Cordyline fruticosa* 'PURPLE COMPACTA'. Auch unsere wunderschönen *Cordyline* 'CAPPUCCINO' finde ich hier. Wow! Wie genial, ein Meer meiner Lieblingssorte zu sehen.

**20. März: Florale Kostbarkeiten**

Gestern legten wir einen Kultur-Tag zum Thema Buddhismus ein, da es Matthias wichtig war, mein Verständnis zum Mindset unserer Geschäftspartner in Sri Lanka zu fördern. Wir besuchten Sigiriya, auf dem sich die Ruinen einer historischen Felsenfestung aus dem 5. Jahrhundert befinden, und danach den Rangiri Felsen-Tempel von Dambulla. Danach führte der Weg heute wieder zurück zur Lena-Farm. Mit Jagath gehe ich erneut auf Schatzsuche und entdecke Besonderheiten wie übermannshohe Ingwer-Gewächse mit für Insekten verführerischen Blüten, getrocknete *Livistonia*-Blätter und riesige *Caryota*-Blütenstände, die in dichten Ähren direkt am Stamm wachsen. Auffallend ist auch der Reichtum an Insekten und Reptilien. Diese sorgen für ein natürliches Gleichgewicht. Tropiflora arbeitet fast nur mit natürlichen Pflanzenbehandlungsmitteln, wie zum Beispiel Neembaumöl, Knoblauchextrakt oder Seifenlösungen. Zurück im Packhouse beobachtete ich eine Dame, wie sie unsere Körbe aus Kokosblättern blitzschnell von Hand flicht. Was für eine Fingerfertigkeit!



Marco und Matthias vor dem Monolith von Sigiriya

Bei Einbruch der Nacht kehren wir in die pulsierende Stadt Kandy zurück. Alles ist beleuchtet, laut und der Verkehr für uns Schweizer ein riesiges Chaos. Zeit für eine kleine Shoppingtour 😊. Meine schönste Errungenschaft: ein Ganesha aus Ebenholz!

**21. März: Die Strassen-Baumschulen**

Heute stehen die Out-growers auf dem Programm, kleine Familienbetriebe, die in Feldern rund ums Haus nebst Reis auch Schnittgrün anbauen. Tropiflora arbeitet mit einzelnen schon jahrzehntelang zusammen. Gesamtheitlich besteht das Out-grower-Netzwerk aus rund 40 Familienbetrieben.



Eingang zum Goldenen Tempel von Dambulla



Out-grower Familie Thilakarathna



Hemantha Wijesinghe, Production Manager, vor einem A-Frame des Netzhauses

Nach dem Besuch eines dritten Out-growers stoppen wir bei einer kleinen Gärtnerei. Das sind Familienbetriebe direkt an der Strasse, davon gibt es unzählige. Diese ziehen aus Samen immer wieder neue Sorten für die Hausgärten und dienen uns oft als Inspirationsquelle. Wir suchen ein paar neue Sorten aus, um sie im Versuchsgarten zu pflanzen. Ich hoffe ganz fest, dass die Kleinen gut gedeihen.

**22. März: Was mir bleiben wird**

Morgen geht es zurück in die Schweiz. Ich bin richtig happy – ein Ziel dieser Reise war, die ganzen Abläufe auf den Farmen kennenzulernen und zu verstehen. Dies ist mir gelungen. Auch neue Pflanzen, die Tropiflora allenfalls ins Sortiment aufnimmt, konnte ich entdecken. Sri Lanka hat mich restlos begeistert, die leidenschaftlichen Menschen, ihre fröhliche Mentalität und auch ihr ökologisches Wissen. Und das Essen! Zu Hause muss ich mir unbedingt ein Sri-Lanka-Kochbuch kaufen. Was mir immer bleiben wird, ist der Reichtum und die irrsinnige Vielfalt der Pflanzenwelt. Und wie sehr ich mich darauf freue, all das in Gemeinschaft mit diesen hochmotivierten Menschen nachhaltig auszubauen.

Eindrücke der Flora und Fauna Sri Lankas



agrotropic tropiflora

