



Mit viel Spaß bei der gemeinsamen Arbeit: In der Manufaktur vereinen die Frauen die verschiedenen Kräuteraromen und Blüten-schönheiten zu aromatischen Tees und Würzmischungen

Fotos: Christina Feser



Wichtiges (Un-)kraut: Brennnesselblätter kommen gleich in mehreren Teemischungen vor



Ein kleiner Blick auf das Angebot: Die Probierrößen à zwei Gramm eignen sich ideal zum Durchtesten

Das große Glück der Kräuterfrauen

25 Landfrauen aus ganz Baden-Württemberg haben sich zusammengeschlossen, um gemeinsam an einem Herzensprojekt zu arbeiten: Die Herstellung aromatischer Tee- und Würzmischungen in bester Bio-Qualität

Apfelminze, Anis-Ysop, Kamille, Zitronenverbene... Die Luft in der Manufaktur ist von einem intensiven Kräuterduft-Cocktail erfüllt und kitzelt wie verrückt in der Nase. Während Roswitha Ette dabei ist, die Mischung für den Tee „Frech wie Oskar“ in großen, blauen Wannen zu mischen, füllt Ulrika Kaiser ihn sogleich in kleine Papiertütchen ab. Dann wandert der Aroma-Mix weiter in die Hände von Elke Lichtblau-Reitter, die die Päckchen etikettiert. Andrea Krayl und Monika Schinkopf sitzen derweil etwas abseits an ihren Schreibtischen und kümmern sich um die eingegangenen Bestellungen und die Buchhaltung. „Jede macht bei uns das, was sie am besten kann“, sagt Elke Lichtblau-Reitter und blickt auf die sechsköpfige Gruppe, die munter vor sich hin arbeitet.

Jede für sich und doch gemeinsam

Die Stimmung in den Räumlichkeiten der Kräuter-Manufaktur ist fröhlich. Es wird geplappert, gelacht, Neuigkeiten und Rezepte ausgetauscht. Die Frauen

haben allen Grund zur Freude. Das Geschäft läuft prima, das regionale Superfood aus dem Ländle ist gefragt – und auch die frisch angelieferten Kräuter sind wieder einwandfrei. Ulrika Kaiser greift in einen Papiersack mit prächtigen Königskerzenblüten und wirft einen Blick auf den Absender: „Hermeshof Vöhringen, Veronika Ruf“ steht darauf. Sie nickt anerkennend und sagt: „Das ist eine super Qualität!“

Viele der insgesamt 25 Kräuterfrauen kennen sich persönlich. Bei manchen war man auch schon zu Besuch in deren Garten, aber regelmäßig sehen sich nur die Helfer, die bei der Verarbeitung auf dem Reitterhof in Schwanau-Ottenheim dabei sind. Hier hat die Kräutermanufaktur ihre Zentrale. Dort trifft die Ware ein, wird begutachtet, gewogen und bezahlt. Der Qualitätsanspruch ist hoch. Nur allerbeste Zutaten schaffen es in die Produkte.

Die Frauen leben in ganz Baden-Württemberg verstreut: auf den luftigen Höhen des Schwarzwaldes, in der milden Rheinebene oder an den fruchtbaren Ufern des Bodensees. Jede hat, bedingt durch die re-

Bitte umblättern



Jede Menge Säcke mit getrockneten Blüten und Blättern stapeln sich im Lagerraum von Veronika Ruf. Bald fährt sie ihre Ernteschätze wieder in die Zentrale



Die orangefarbenen Blüten des Kalifornischen Mohns sind auch getrocknet ein hübscher Hingucker in den Teemischungen



Gewusst wie! Kräutertee richtig zubereiten

Damit sich die Aromenfülle der getrockneten Blättchen im Wasser optimal entfaltet, sollte man bei der Teezubereitung Folgendes beachten:

Teemischungen von Spitzenqualität wie die von der Kräuter-Manufaktur bestehen ausschließlich aus Ganzblattware. Dadurch bleiben die Aromen und Wirkstoffe der Kräuter bestmöglich erhalten. Direkt vor der Zubereitung ist es daher nötig, die Kräuter ein wenig zwischen den Fingern zu zerreiben. Über die Bruchstellen können die konservierten Aromen und Wirkstoffe austreten.

Für einen Liter Tee werden zwei Gramm Kräuter benötigt. Wer dazu nicht jede Mal die Waage benutzen möchte: Das ist in etwa so viel, wie man zwischen Daumen und Zeigefinger greifen kann.

Die empfindlichen Kräuter nie mit kochendem Wasser überbrühen. Ideal ist eine Temperatur von 85–90 Grad. Nach 5–10 Minuten ist der Tee fertig. Abgießen muss man die Kräuter nicht. Veronika Rufs persönlicher Tipp: „Ich bereite meinen Tee immer in einer Glaskanne ohne Einsatz zu. So kann ich beobachten, wie die Blüten mit der Zeit aufgehen. Ist Malve enthalten, färbt sich das Wasser wunderschön blau. Außerdem kann man unsere Tees prima ein zweites Mal aufgießen.“

Fotos: Christina Feser



„Wenn ich in meinem Garten bin, vergesse ich alles andere um mich herum“, beschreibt Kräuterfrau Veronika Ruf ihr Wohlfühl bei der Arbeit

gional unterschiedlichen klimatischen Gegebenheiten, ihren Pflanzenschwerpunkt. Und doch arbeiten sie Hand in Hand an ihrem gemeinsamen Herzenprojekt: „Die Kräuter-Manufaktur“.

Um sich den Traum von der eigenen Aromawerkstatt verwirklichen zu können, haben die Landfrauen eineinhalb Jahre die Schulbank gedrückt und alles Wichtige zu den Themen Kräuteranbau, Verarbeitung und Vermarktung gelernt. Im Dezember 2013 gründeten die Absolventinnen dann den Verein „Kräuterland Baden-Württemberg“. Angefangen mit einzelnen Tees und Kräutermischungen, ist das Angebot mit den Jahren immer vielfältiger geworden. Aus etwa 70 Kräutern zaubern die Frauen heute rund zehn Monotees und 16 Teemischungen, an die zehn Salze und einen Blütenzucker. Dazu bieten sie noch eine Auswahl an Gewürzkräutern.

Im Garten von Kräuterfrau Veronika

Eine, die von Anfang an von der Idee der Manufaktur begeistert war, ist Veronika Ruf vom Hermeshof. Es ist Mitte Juli und in ihrem Garten im Schwanenbachtal (Schwarzwald-Baar-Kreis) blüht und gedeiht es in Hülle und Fülle. Orange leuchten die Blüten vom Kalifornischen Mohn, lila der Anisyso, scharlachrot die Monarden und magenta die Malven. Gemächlich wiegen sich die sonnengelben Königskerzen in der Sommerluft. Spitzwegerich,

Bohnenkraut, Brennessel, Orangen- und Apfelminze stehen voll im Saft. Es duftet herrliche aromatisch

Veronika lächelt und sagt: „Das ist auch für mich jeden Tag aufs Neue spannend. Wenn ich vom Haus in den Garten laufe, halte ich immer die Nase in die Luft und schnupper. Es scheint, als wollten mir die Pflanzen mit ihrem Duft ‚Guten Tag‘ sagen“.

Bei all der Pracht und Idylle könnte man meinen, der sechs Ar große Garten sei ein Gottesgeschenk. Tatsächlich hat ihn Familie Ruf mühevoll der Wiese neben dem Hof abgerungen. Seitdem sind die Pflänzchen ein Teil von ihr und die agile 71-Jährige kann sich ein Leben ohne Kräuter nicht mehr vorstellen. Wenn sie an die Anfänge zurückdenkt, muss sie schmunzeln. Sie erzählt: „Früher dachte ich, dass ich alles über Pflanzen wüsste, aber bei der Fortbildung habe ich schnell gemerkt, dass ich nichts weiß. Die Lehrstunden waren spannender als jeder Krimi.“

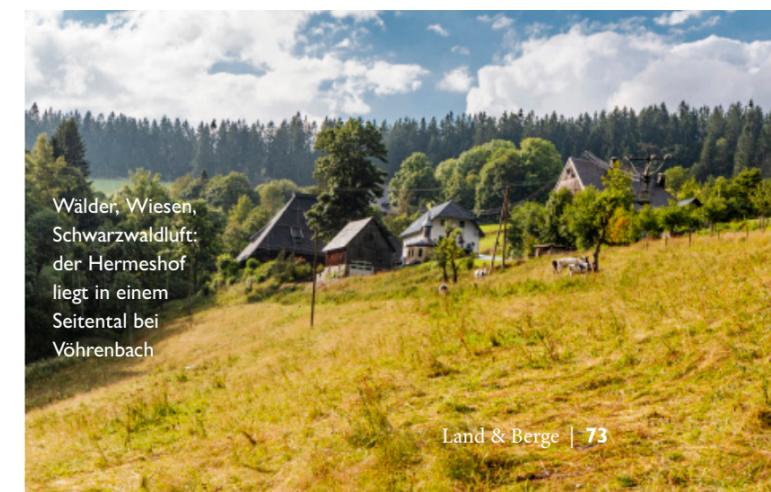
Ein Fehler wurde Veronika Ruf gleich zu Beginn zum Verhängnis. Ihr in vielen Arbeitsstunden angelegter Kräutergarten wurde im selben Jahr bei einem Gewitter vom Regen fortgeschwemmt. „Da hab ich vielleicht geheult“, erinnert sie sich. Doch aufgeben war für die Schwarzwälderin keine Option. Stattdessen legt sie alles noch einmal an. Sie weiß jetzt, dass sie am Hang keine Reihen setzen darf. Mithilfe von Steinen formt sie Querhügel, die das Abrutschen der

Erde verhindern. Und ihr Plan geht auf. Bereits im zweiten Jahr kann sie aus dem Vollen schöpfen.

Verblüfft über die Raffinesse der Natur

Inzwischen verfügt die Schwarzwälderin über einen beachtlichen Erfahrungsschatz. Zu jedem Kraut weiß sie etwas zu erzählen. „Brät man den jungen Samenstand des Spitzwegerichs in Butter an, schmeckt er wie ein Champignon. Den auf ein Butterbrot. Mmmh...“, schwärmt sie. Sonst sei der Spitzwegerich eine Mimose. „Seine Blätter sind sehr empfindlich. Packt man sie etwas zu fest an, werden sie schwarz und unbrauchbar für unsere Tees.“

Bitte umblättern



Wälder, Wiesen, Schwarzwaldluft: der Hermeshof liegt in einem Seitental bei Vöhrenbach

Das Zuhause von Familie Ruf ist ein Bild von einem Schwarzwaldhof. Der Hemeshof wurde 1594 erbaut und 1995 denkmal-schutzgetreu saniert



Fasziniert ist Veronika Ruf auch oft über die Raffinessen der Natur. Sie kniet vor einer Feldringelblume und zeigt auf die braun gefärbten Samenstände, die wie kleine Spinnen mit acht Beinchen aussehen. „Die Vögel halten das für Futter und kommen angefliegen. Durch die Vögel und den Wind fliegen die Sämlinge davon und verbreiten sich“, erzählt sie.

Die Natur hat ihren eigenen Kopf

Mit Spannung erwartet Veronika Ruf am Ende jeder Woche auf die sogenannte Freitagsmail, die aus der Zentrale in Schwanau-Ottenheim an die Kräuter-

frauen raus geht. Sie enthält alle wichtigen Infos, z.B. auch wenn einzelne Kräuter knapp werden oder ganz ausgehen. Was speziell am Ende des Winters durchaus vorkommen kann.

Die Kunden zeigen dafür jedoch Verständnis erzählt Andrea Krayl in der Manufaktur. „Was weg ist, ist weg. Dadurch bleiben wir glaubwürdig.“ Für die Frauen kann das aber auch bedeuten, den Anbauplan, der jedes Jahr im Januar ausgeklügelt wird, noch einmal zu überdenken. Jede Anbauerin hat andere Schwerpunkte. Doch selbst die beste Planung kann am Ende durcheinandergewirbelt werden, weiß Roswitha Ette. Denn die Witterung lässt sich eben nicht voraussagen, und die Natur hat ihren eigenen Kopf. Aber dadurch bleibe es ja immer spannend. „Dann lassen wir uns einfach etwas Neues einfallen“, sagt sie, zuckt mit den Schultern und lacht herzlich. An Ideen und Kreativität mangelt es den Kräuterfrauen auf alle Fälle nicht.

Christina Feser

INFO Die Genießertees und Gewürzmischungen der Kräuterfrauen sind in Hofläden, auf Märkten und online erhältlich. Adresse: Die Kräutermanufaktur, Unterdorfstr. 13, 77963 Schwanau-Ottenheim, Tel.: 078 24/7 03 99 60, www.kraeuterland-bw.de

Fotos: Christina Feser

Herrlich, wie der Anis-Ysop duftet! Wenn die Kräuter nach einem Schauer trocknen, ist ihr Aroma besonders intensiv



Leserbriefe

Sie haben Anmerkungen, Fragen, Kritik oder Lob? Schreiben Sie uns: Redaktion Land & Berge, Solmsstr. 1, 76530 Baden-Baden, Fax: 072 21/9 69 74 33 oder per Mail an: info@landundberge.com

Einfach begeistert

Meine Gattin und ich lesen schon seit Jahren Ihre Zeitschrift „Land und Berge“ und sind einfach begeistert davon! Besonders hervorheben möchte ich die tollen Urlaubs- und Wanderziele, die hervorragenden Rezepte und die ausgefallenen „Sagenhafte Orte“-Reportagen. Auch die Bastelanleitungen sowie die außergewöhnlichen seltenen handwerklichen Tätigkeiten, die vorgestellt werden, sind nicht zu verachten. Weiter so – wir werden Ihre Zeitschrift unseren Freunden weiterempfehlen!

Hans & Isi Hirczy, Jennersdorf

Faszinierende Lebewesen

Vielen herzlichen Dank für den wirklich lesenswerten Bericht über Flechten in der neuen Ausgabe von „Land & Berge“ (Heft (Januar/Februar)). Als jemand, der viel und gerne Lebewesen es sich dabei handelt. Man denkt unbewusst an Moose, wenn man sie sieht, und würde niemals darauf kommen, dass Flechten eine Gemeinschaft aus zwei ganz verschiedenen Lebewesen sind, wie ich Ihrem Bericht entnehmen konnte. Zusammen mit den interessanten Fotos war dieser Bericht wirklich eine rundum gelungene Sache.

Dieter Berger, per Mail

Schön und hochwertig

Ich habe mich sehr gefreut, dass meine Abo-Ausgabe von „Land & Berge“ jetzt in einer Folienverpackung und unverseht bei mir ankommt. Was macht es denn für einen Sinn, so viel Mühe in die Herstellung einer so schönen und hochwertigen Zeitung zu investieren, wenn sie nachher nass oder zerfleddert bei den Lesern ankommt? Vielen Dank dafür.

Stefanie Bode, per Mail

Einsparen von Plastik

Seit Jahren bin ich Abonnentin Ihrer Zeitschrift „Land & Berge“ und lese sie sehr gerne. Äußerst bedauerlich finde ich nun das neue Einschweißen dieses Magazins mit Plastik. Einerseits muss Plastik bei Tüten eingespart werden, auf der anderen Seite wird Plastik „aufgesattelt“. Meine Zeitschriften kommen seit Jahren immer vollständig und in ordentlichem Zustand bei mir an. Wir sollten tatsächlich ernst machen mit der Vermeidung von Plastik.

Angelika Vetter-Kurz, Wernau

Blutwurst und Kudamm des Ostens

In dem Artikel über die Blutwurstmanufaktur in „Land & Berge“ Heft 1/17 hat sich ein Fehler eingeschlichen: Die Karl-Marx-Straße in Neukölln lag in Berlin-West. Der Kudamm des Ostens war die Karl-Marx-Allee, ursprünglich Stalinallee in Friedrichshain, Berlin-Ost. Ansonsten bestätige ich den Inhalt des Artikels über die Blutwurstmanufaktur voll und ganz. Bin als gebürtiger Mark Brandenburger regelmäßig dort zum Einkauf.

Klaus Kretschmann, Castrop-Rauxel

Stollen gelungen, aber ...

Trotz Bäckermeister Henry Müllers Flüsterstollen-Rezept in gen. Doch bei seiner Beschreibung der Zubereitung fehlt ein wichtiger Werdegang: Nämlich dass der Stollen nach dem Formen noch zugedeckt eine Stunde an einem warmen bedauerlich finde ich nun das neue Einschweißen dieses Magazins mit Plastik. Einerseits muss Plastik bei Tüten eingespart werden, auf der anderen Seite wird ss. Dann kann er gebacken werden. Ich stamme ursprünglich aus der Dresdener Gegend und liebe Ihre Zeitschrift.

Gabriele K. Schneider, Mount Hood Parkdale (USA)



Sehr geehrter Herr Kretschmann, vielen Dank für Ihren Hinweis. Sie haben natürlich recht. Die Karl-Marx-Straße, in deren Nähe die Blutwurstmanufaktur liegt, ist nicht im Osten Berlins.

Ihre Redaktion Land & Berge

Leckere Pizza-Varianten

Vielen Dank für die wirklich leckeren Pizza-Rezepte in der immer über neu entdeckte Varianten und habe natürlich wirklich in diesem Winter noerdegang: Nämlich dass der Stollen nach dem Formen noch zugedeckt eine Stunde an einem warmen Platz aufgehend draußen im Freien grillen werde, wie von Ihnen vorgeschlagen, kann ich allerdings noch nicht sagen. Aber wer weiß ...

Sandra Wagner, per Mail