

Was für ein Duft!

Zwischen den sanften Hügeln des Schwarzwalds und den fruchtbaren Feldern der Rheinebene hat sich eine besondere Symbiose aus altem Wissen und neuen Ideen entwickelt: die Kräutermanufaktur

Text: Heike Behrens - Fotos: Jasmin Fehninger

Mm, wie das hier riecht! Maria Messerer steht im blühenden Kräuterbeet auf dem Reitterhof im badischen Ottenheim und pflückt Tuli, eine Basilikumart in bester Bio-Qualität. Die erfahrene Bäuerin erntet für den Verein Kräuterland Baden-Württemberg, der 2014 von engagierten Frauen gegründet wurde. Sie kommen aus ganz unterschiedlichen Regionen des Landes. Was sie alle eint, ist eine tiefe Liebe zu Kräutern und Heilpflanzen.

„Jede Kollegin bringt ihre eigenen Erfahrungen und Stärken mit ein“, erklärt Elke Lichtblau-Reitter, Vorsitzende des Vereins, der in seiner Kräutermanufaktur auf dem Reitterhof Bio-Tees, Kräutersalze und Gewürzmischungen herstellt. Das Wissen über Kräuter haben sich die Frauen in einem Seminar angeeignet. Nach vielfältigen Praxiserfahrungen gründeten sie ihre Manufaktur, um die Produkte auch gemeinsam vermarkten zu können.

„Durch unser gemeinsames Interesse haben wir uns besser kennengelernt, und es sind Freundschaften entstanden“, berichtet die Vorsitzende. Die Gruppe sei ein Glücksfall. „Es wird viel gelacht, und keine der Damen hat Angst davor, sich die Hände schmutzig zu machen.“

Doch auch jede einzelne profitiert. Für Maria Messerer etwa, mit 78 Jahren die älteste im Team, ist die Arbeit im Kräutergarten pure Freude. „Beim Ernten kann man wunderbar abschalten“, sagt sie. Ihr Garten in Oberschopfheim ist voller Königskerzen, Minze und Zitronenmelisse. „Alles Handarbeit, alles bio und alles aus unseren Gärten“, betont derweil auch Roswitha Ette, die uns stolz fast schwarzes Basilikum zeigt, aus dem das beliebte Basilikumsalz „Sternenstaub“ entsteht. Die Kräutermanufaktur ist daher Zeichennutzerin des Bio-Zeichens Baden-Württemberg (BIOZBW), das Produkte aus ökologischem Landbau kennzeichnet, die aus Baden-Württemberg stammen.

Beim Ernten abschalten: Für die Kräuterfrauen ist die Arbeit mehr Berufung als Beruf. „Wenn ich im Garten arbeite, vergesse ich die Zeit“, sagt Maria Messerer



Eine fröhliche Runde hat sich im Kräutergarten versammelt: Elke Lichtblau-Reitter, Roswitha Ette, Monika Schinkopf, Maria Messerer, Andrea Krayl, Beate Jekosch, Maria Rauch (v.l.) – sie alle eint die Liebe zu den Pflanzen wie dem Basilikum



Die Arbeit in der Kräutermanufaktur ist für ihre Mitglieder in jedem Fall mehr Berufung als Beruf. Die Frauen arbeiten eng zusammen, ein Anbauplan sorgt für klare Strukturen und bei Ausfällen unterstützen sich die Damen. „Das Wetter spielt eine große Rolle. In diesem Jahr sind die Kornblumen an manchen Orten buchstäblich abgesoffen, aber wir helfen uns gegenseitig“, erzählt Elke. Und fällt bei einer die Ernte einmal aus, springen andere einfach ein. Kommuniziert wird wöchentlich und digital.

Ein weiteres Plus des Zusammenschlusses: Jeder Standort – die Kräutergärten der Frauen variieren in der Größe von 500 Quadratmetern bis zu einem halben Hektar – hat so seine Besonderheiten. Auf 650 Metern Höhe gedeihen nicht alle Kräuter, aber andere Pflanzen wachsen dort umso besser. „Diese Vielfalt an Böden und Mikroklimaten bereichert unser Angebot“, erklärt Elke. Im großen Garten hinter ihrem Hof wachsen in diesem Som-

mer etwa Kräuter wie Basilikum, Malven und Sonnenblumen. „In der Rheinebene gedeiht Basilikum besonders gut“, weiß die Kräuterexpertin, während sie einen Korb voll frischer Blätter pflückt. „In den Höhen des Schwarzwalds hingegen fühlen sich Minze und Königskerze wohler, die Vegetationszeit ist dort kürzer, aber intensiver.“ Dazu kommen die Vielzahl der Zutaten und ihre jeweils eigenen Charaktere. „Wir verwenden zum Beispiel die Kornblume sowohl wegen ihrer Farbe als auch aufgrund ihrer heilenden Wirkung.“

Besonders zur Geltung kommen die getrockneten Blütenstände an diesem Tag in einem Blütenzucker, der dem Mandelbiskuit auf der Teetafel in der Manufaktur den letzten Schliff verleiht. Roswitha Ette schwärmt bei unserer Teestunde derweil vom Mohn: „Getrocknete Mohnblüten riechen schokoladig und süßlich – ein ganz besonderer Duft“. Für sie habe jede Pflanze ihre eigene Faszination, erzählt die Frau vom Fach. „Das macht die Arbeit



Das Highlight auf der Teetafel: Mandelbiskuit mit Blütenzucker

mit Kräutern so besonders und abwechslungsreich.“

Das Herz der Manufaktur ist im alten Rinderstall auf dem Reitterhof. Gleich hinter der Tür duftet es berauschend nach Minze, Basilikum und Rosmarin. Hier mischen die Anbauerinnen die Kräuter, wiegen sie ab und verpacken sie für den Verkauf. Gerade wird ein großer Sack Rosenblüten in eine Wanne geschüttet, wichtiger Bestandteil eines besonderen Tees mit dem Namen „Fühle Heimat“. Darin befinden sich getrocknete Rosen, Ringelblumen, Malven, Kornblumenblüten sowie Zitronenmelisse, Eisenkraut und Minze. Bleibt die Frage, wie genau die Mischungen entstehen. „Oh, das Mischen der Tees ist eine Kunst für sich“, bestätigt Elke: „Es geht dabei nicht nur um den Geschmack, sondern auch um die Wirkung und das Zusammenspiel der verschiedenen Kräuter.“

Wärme und Luft trocknen die Kräuter nach der Ernte. Jede Frau hat dafür ihr eigenes System. „Wir streifen die Blätter ab

und legen sie dunkel, warm und luftig zum Trocknen aus“, erklären die Kräuterfrauen. Dabei habe jedes Kraut seine eigene Herangehensweise beim Trocknen. Basilikum zum Beispiel trocknet sehr langsam. Mit Blüten geht's leichter. Pro Jahr verarbeiten die Damen so zwischen 700 und 900 Kilogramm Teekräuter und -blüten. Die hohen Regale bieten viel Platz, um die getrocknete Ware bis unter die Decke zu stapeln. Im Sommer ist Hochsaison bei der Ernte. Im Winter geht es eher ums Abpacken und Verkaufen. Ein Großteil der Bio-Tees und Bio-Gewürzkräuter wird schließlich über die Homepage angeboten, aber auch in Hofläden und auf Naturparkmärkten – mit zunehmendem Erfolg!

Doch im Verein Kräuterland geht es längst nicht nur ums Einkommen, wie uns die Kräuterfrauen versichern. Hier hat jedes Mitglied auch seinen Platz und eine Gemeinschaft gefunden. Die Bio-Kräuter haben also offenbar nicht nur als Tee eine wohltuende Wirkung...

Weitere Infos: www.kraeuterland-bw.de



Bio-Musterregion MITTELBADEN +

Weinberge und Streuobstwiesen Mittelbaden hat viel zu bieten und erstreckt sich von der Rheinebene bis in den Schwarzwald. In der Rheinebene dominieren Ackerbau, Erdbeer- und Spargelanbau. Viele davon sind Klein- und Nebenerwerbsbetriebe, die ihre Produkte direkt vermarkten. Die Vorgezone ist geprägt von Obstplantagen, Grünland, Streuobstwiesen und Weinbau. Anbau und Verarbeitung sorgen für ein vielfältiges Angebot an regionalen Bio-Produkten. Mit dem „+“ im Namen verdeutlicht die Bio-Musterregion das Anliegen, auch mit der Nachbarregion Grand-Est in Frankreich zusammenzuarbeiten.

10 Weingüter sind Bio-zertifiziert

Zwischen den Bioweinreben gedeihen Kräuter im Einklang mit der Natur. Für Pflanzen von höchster Qualität ist der schonende Umgang mit dem Boden Pflicht, denn er prägt das Aroma.

122 ha

Bio-Rebfläche, Mittelbaden ist eine Weinbauregion. Gemeinsam mit engagierten Akteuren vor Ort setzt sich die Bio-Musterregion dafür ein, den ökologischen Weinbau in der Region zu stärken und weiter auszubauen.

Hier gibt's noch mehr Infos

