



DIE BLÜTE IN DER TÜTE



Dreißig tatkräftige Frauen, geballtes Kräuterwissen, viel gärtnerisches Know-how und eine zündende Geschäftsidee – so begann vor elf Jahren die Geschichte der Kräutermanufaktur. Heute ist das Projekt von Frauen auf dem Land ein Erfolgsmodell, und die regionalen Bio-Tees, Kräutersalze und Gewürze in Spitzenqualität verkaufen sich prächtig.

Text: Heide Bergmann

Es duftet nach Zimt, Minze und Limone, wenn man den Raum der Kräutermanufaktur betritt. Säcke mit getrockneten Kräutern stapeln sich in den Regalen, Tüten mit Teemischungen und Gewürzen, Gläser mit Kräutersalzen und Blütenzucker reihen sich aneinander. Auf dem Tisch wartet eine Wanne mit Trockenkräutern auf das Abpacken. Der Raum auf dem Reiterhof in Schwanau-Ottenheim ist Lager, Verkaufsraum und Logistikzentrum der Manufaktur. Hier

erzählen die Vereinsvorsitzenden Elke Lichtblau-Reitter und Roswitha Ette sowie Monika Schinkopf, eine der beiden festen Mitarbeiterinnen, aus der Anfangszeit des Projekts und wie das Erfolgsmodell heute funktioniert.

Die Kräutermanufaktur entstand aus der „Kräuter-Regio e.V.“ (siehe Lust auf REGIO 06/25). Die Idee war, Bio-Kräuter anzubauen und damit ein Einkommen für Frauen im ländlichen Raum zu

erzielen. Dafür gründeten die Initiatorinnen einen eigenen Verein: Kräuterland Baden-Württemberg e.V. Bevor es richtig losging, absolvierten die Frauen eine intensive Fortbildung zu Anbau, Verarbeitung und Vermarktung von Kräutern – geleitet vom renommierten Kräutertexperten Rudi Beiser.

Heute zählt die Kräutermanufaktur 25 Anbauerinnen. Von der Rheinebene über den Schwarzwald bis zum Bodensee wachsen

auf ihren Feldern – je nach Höhenlage – 70 verschiedene Tee-, Würz- und Heilkräuter. Pro Jahr ernten sie insgesamt 900 Kilogramm Trockenkräuter. Den Anbauplan schmieden die Frauen zu Jahresbeginn immer gemeinsam in großer Runde und legen dabei fest, was jede auf ihrem Feld anbaut.

Die Erntesaison beginnt im April mit Löwenzahn, Gänseblümchen und Spitzwegerich. Im Mai folgen Holunder, Melisse, Minze und Lindenblüten, bevor in den Monaten Juni bis August Rosen, Kornblumen, Ringelblumen, Malven, Königskerzen, Zimtbasilikum, Tulsi, Zitronenverbene und noch mehr Kräuter die Erntekörbe füllen.

Die Frauen ernten und trocknen ihre Ware auf dem Hof und liefern sie dann in der Zentralstelle ab. Dort werden die Kräuter abgewogen, eingetütet und versandfertig gemacht. Verkauft werden die aromatischen Schätze über den Online-Shop sowie in Hoffläden, Gärtnereien, auf Märkten und über verschiedene Wiederverkäufer.

Fotos: © C. Feser, Monika Wurft, Heide Bergmann



Haben gut lachen: die Vereinsvorsitzenden Elke Lichtblau-Reitter (hinten Mitte), Roswitha Ette (r.) und Mitstreiterinnen von der Kräutermanufaktur. Königskerzenblüten werden von Hand geerntet und wie Malven- und Kornblumenblüten schonend getrocknet.



Spitzenqualität aus der REGIO

Regelmäßig treffen sich die Frauen im zentralen Raum der Manufaktur oder auf ihren Höfen. Dann sprudeln die Ideen: neue, ausgefallene Teemischungen werden entwickelt und fantasievolle Namen kreiert – ein Markenzeichen der Kräutertees aus der Manufaktur. Namen wie „Blühe auf“, „Hoch die Tasse“ oder „Frech wie Oskar“ spiegeln die lebendige, humorvolle Handschrift der Frauen wider. Besonders beliebt sind „Fühle Heimat“, ein Tee mit Melisse und Blüten, oder „Lebe wild“ aus Wildkräutern vom Schwarzwald.

Obwohl die Frauen ihre Mischungen nicht als Heiltees verkaufen dürfen, fließt ihr profundes Heilpflanzenwissen in jede Kreation ein. „Ab ins Bett“ ist ein beruhigender Abendtee mit Melisse und Lavendel. Für die Erkältungszeit empfiehlt sich die Mischung „Bleib stark“, um mit Königskerze, Salbei und anderen Kräutern die Immunabwehr zu steigern.

Die Kräutertees aus der Manufaktur zeichnen sich durch höchste Qualität aus. Verwendet werden ausschließlich ganze Blätter und Blüten, die von Hand zum optimalen Zeitpunkt geerntet und schonend verarbeitet werden. „Das haben wir von Rudi Beiser gelernt“, betont Elke Lichtblau-Reitter. „Und

genau das macht das Besondere aus: von vorne bis hinten Handarbeit.“ Das sieht man den Kräutern auch an: Blüten und Blätter leuchten in satten Farben, als wären sie gemalt. Doch nicht nur die Optik ist bemerkenswert, auch der hohe Gehalt an Aromen und Inhaltsstoffen macht den Unterschied zu anderen Tees.

Gute Qualität hat ihren Preis. Im Vergleich zu Bio-Tees aus dem Supermarkt sind die Tees der Manufaktur zwar teurer – doch dafür erhält man einen Spitzentee und die Anbauerinnen werden fair bezahlt. Zudem ist jedes Päckchen ein klimaschonendes Produkt, das die Landschaft erhält und regionale Arbeitsplätze schafft. „Dass der Tee hier aus der Region kommt und so eine gute Qualität hat – das wissen die Leute zu schätzen“, sagt Roswitha Ette.

INFO

DIE KRÄUTERMANUFAKTUR

Unterdorfstraße 13
77963 Schwanau-Ottenheim

www.kraeuterland-bw.de

OFFENE TÜR IN DER KRÄUTERMANUFAKTUR

11. Oktober, 10–16 Uhr: Besuch auf dem Kräuterfeld und Verkostung von Bio-Tees und Kräuterprodukten.
11 Uhr und 14 Uhr: Führungen