

Hochsaison in der Kräutermanufaktur

Kräuterfrauen aus ganz Baden-Württemberg bringen ihre Ernte bereits seit zehn Jahren nach Ottenheim. Der Verein „Kräuterland“ ist stolz auf sein langjähriges Bestehen, waren die Anfänge nicht ganz leicht. Die Nachfrage nach den Tees wächst stetig weiter.

■ Von Moritz Wolf

OTTENHEIM. In der Kräutermanufaktur herrscht Hochbetrieb. „Von Herbst bis Weihnachten ist die Hochsaison“, erklärt Elke Lichtblau-Reitter, Vorsitzende des Vereins „Kräuterland Baden-Württemberg“, beim Besuch unserer Redaktion in Ottenheim. Mehrere Mitarbeiterinnen sind gerade damit beschäftigt, die verschiedenen Teesorten zu mischen und abzupacken. Der ganze Raum, welcher auch als Lager dient, duftet intensiv nach Kräutern.

Die Manufaktur in Ottenheim gehört zum Verein „Kräuterland Baden-Württemberg“. Für die Kräuterfrauen ist die Vereinsgründung eine Erfolgsgeschichte: Vor zehn Jahren entstand die Idee, Frauen auf dem Land eine Einkommensquelle zu schaffen – durch den Anbau von heimischen Kräutern. Das Projekt wurde damals von der EU und dem Land gefördert, erklären Lichtblau-Reitter und Roswitha Ette. Beide waren schon in den Jahren 2012 und 2013 dabei, als Frauen aus verschiedenen Teilen Baden-Württembergs zum Thema Kräuter geschult wurden. Kurz darauf gründeten 30 Teilnehmerinnen der Kurse den Verein. Ziel war und ist der ökologische und traditionelle Kräuteraanbau, so Lichtblau-Reitter.

Seit dem Jahr 2014 liegt das Zentrum in Ottenheim – auf einem Hofgelände aus den 1840er-Jahren. Nicht nur die getrocknete Ernte aller Kräuterfrauen des Vereins wird dorthin geliefert und weiterverarbeitet, auch angebaut wird in Ottenheim. Kräuter wie Rosmarin, Basilikum oder Kamille, aber auch für viele Menschen unbekanntere Sorten wie Drachenkopf oder Anis-Ysop werden geerntet. Die getrock-



Elke Lichtblau-Reitter (links) und Roswitha Ette präsentieren eine der vielen Teemischungen. Die Kräuter lagern in Papiersäcken auf Holzregalen, bis sie in kleinen Mengen verpackt und verkauft werden. Etwa 800 Kilo getrocknete Kräuter sind es in diesem Jahr. Foto: Wolf

neten Kräuter werden für Tees und Kräutersalze verwendet, erklärt Ette.

Das Projekt stieß nicht bei allen auf Verständnis, erinnern sich die Gründerinnen. Ein nur von Frauen geführtes landwirtschaftliches Unternehmen? Das Bild der Landwirtschaft als Männerdomäne sei bei vielen noch fest verankert.

Es gab von Anfang an viel Unterstützung

Auf der anderen Seite habe das Projekt von Anfang an viel Aufmerksamkeit und Unterstützung bekommen. „Gerade weil es etwas Besonderes ist“, erklärt Lichtblau-Reitter. Durch die Unterstützung und die Nachfrage nach den Ganzblattees, habe man von Anfang an

erfolgreich wirtschaften können – wenn auch in anderen Größenordnungen als heute.

„Im ersten Anbaujahr hatten wir etwa 270 Kilo getrocknete Kräuter. Heute sind wir bei knapp mehr als 800“, so Ette. Um auf diese Mengen zu kommen brauche es viele Anbauerinnen. Für ein Kilo getrocknete Kräuter müssten etwa zehn Kilo frische Kräuter geerntet werden. Aus 14 Landkreisen Baden-Württembergs kommen die Kräuter inzwischen nach Ottenheim. Der Verein sei nach wie vor offen für neue Mitstreiterinnen. Voraussetzung sei allerdings eine Mindestanbaufläche von 500 Quadratmetern, geben die Kräuterfrauen an.

„Mit der Zeit haben wir Routine im Anbau bekommen“, be-

richtet Ette. Das habe gedauert. Die Pflanzen haben jeweils unterschiedliche optimale Erntezeiträume. Manche müssten etwa vormittags geerntet werden, zum Beispiel die Königskerzen. Auch bei der Aussaat gebe es teils große Unterschiede. Viele der Kräuterbüsche sind zudem mehrjährig. „Es gibt das ganze Jahr etwas zu tun“, fasst Ette zusammen. Getrocknet werden die Kräuter auf unterschiedliche Weise. Wichtig sei jedoch, dass die Kräuter im Dunklen trocknen. Auch Wärme und eine gute Durchlüftung sind wichtig, erklären die Kräuterfrauen. Nach dem Trocknen kommen die Kräuter in große Papiersäcke. Geordnet nach Sorten und Mischungen lagern sie in Regalen.

Bis zu drei Jahre können die Kräuter so gelagert werden, ohne dass sie ihre Wirkung verlieren, erklärt Lichtblau-Reitter. So lange würden sie in Ottenheim jedoch nicht liegen bleiben. Die Nachfrage sei hoch genug, dass nach einem Jahr bereits die Vorräte zu Neige gehen, erklärt sie.

Angebote statt Fest

Ein Geburtstagsfest ist 2024 nicht vorgesehen. Stattdessen haben sich die Kräuterfrauen für das zehnjährige Bestehen etwas anderes überlegt: „Es soll das ganze Jahr über spezielle Angebote geben – bereits jetzt im November wird es die ‚Lieblingsteedose‘ geben“, so Ette.