



Auf inzwischen 30 Ar werden in Ottenheim 20 verschiedene Kräuter-Sorten angepflanzt.

Fotos: privat

Ein duftender Patchwork-Teppich

Die Ottenheimerin Elke Lichtblau-Reitter liebt Kräuter / 20 verschiedene Sorten pflanzt sie an

Die Vielfalt der Kräuter, ob als Gewürz oder Genuss-Tees, erlebt und vermittelt Elke Lichtblau-Reitter in Ottenheim. Was auf einer Fläche von zehn Ar begann, hat sich über die Jahre entwickelt. 30 Ar bewirtschaftet sie mittlerweile.

VON ANITA MERTZ

Schwanau-Ottenheim. Elke Lichtblau-Reitter vom Reiter-Hof in Ottenheim liegt die Natur am Herzen. Seit über 300 Jahren betreibt die Familie Reitter in Ottenheim ihre Landwirtschaft mit den Schwerpunkten Rinderhaltung, Ackerbau und seit 2006 Energieerzeugung mit Hilfe einer Biogasanlage und einer Photovoltaik-Anlage.

Individuell würzen

Solange der landwirtschaftliche Betrieb besteht, gibt es einen Bauerngarten, der mit frischem Gemüse, Kräutern und Blumen zur Versorgung der Familie beiträgt. „Die Welt der Kräuter hat mich schon immer begleitet. Allerdings bis vor sieben Jahren mehr die Kräuter für die Küche. Das Übliche, beispielsweise Petersilie, Suppenkraut, Schnittlauch, Dill, Liebstöckel, aber auch Sauerampfer, Pimpinelle und noch ei-



Viele Stunden verbringt Elke Lichtblau-Reitter auf dem Feld.

nige Wildkräuter waren schon seit über 20 Jahren in meinem Garten zu Hause“, erklärt Elke Lichtblau-Reitter. Mit Kräutern ließe sich, abseits von den industriellen Geschmacksverstärkern, viel individueller würzen und eigene Geschmäcker kreieren.

Begonnen hat sie 2014 zusätzlich zum Garten mit rund zehn Ar für die Kräuter. Zehn Kräuter hatte sie im Anbau. „Ich habe nach und nach einen neuen Blick auf meinen Garten bekommen. Einige Kräuter, die ich vorher mühsam bekämpft habe, bekamen einen ganz neuen Stellenwert.“ So sei zum Beispiel die Brennnessel ein richtiges „Superfood“. Schon der naturheilkundliche Pfarrer Sebastian Kneipp habe sich über

die guten Dienste der Brennnessel geäußert. „Für mich stellen die Samen der Brennnesseln ein gutes Gewürz dar, wie Pfeffer.“ Mittlerweile bewirtschaftet Elke Lichtblau-Reitter 30 Ar (3000 Quadratmeter). „Ich ernte 20 verschiedene Kräuter.“

Coaching erhalten

Als sie sich 2013 intensiver mit dem Thema Kräuter auseinandersetzte, nahm sie an einem Coaching des Vereins Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden teil. Gemeinsam mit 15 anderen Frauen – Bäuerinnen, Bauern-Gärtnerinnen und Kräuter-Pädagoginnen – wurde sie fachkundig und intensiv über Anbau, Pflege und Ernte von Bi Kräutern unterrichtet. „Eine sehr schöne und

intensive Zeit. Dort sind wir als Gruppe zusammengewachsen und haben im Dezember 2013 mit einer weiteren Abschlussgruppe des Kräuter-Coachings, wir waren insgesamt 30 Frauen, den Verein Kräuterland Baden-Württemberg gegründet.“ Daraus ist dann in der Ortenau unsere Kräutermanufaktur entstanden.

Von der Aussaat oder Pflanzung bis zur Ernte, Trocknung, Verarbeitung und dem Abpacken der Genuss-Tees ist alles Handarbeit. Alles biologisch und aus der Region. Die sechs Anbauerinnen der Ortenau bauen in der klimatisch wärmeren Region vor allem die wärmeliebenden Kräuter wie Basilikum, Rosmarin und Lavendel an. Aber auch alle Sorten von Blüten, von Sonnenblumen bis Kornblumen und Mohnblumen.

Gefragt nach ihrem Zeitaufwand erklärt die 60-Jährige, das sei mit der Arbeit für den Verein, im Anbau und hier vor Ort in der Manufaktur über das ganze Jahr verteilt mindestens ein Halbtagsjob. Wobei im Sommer natürlich die meiste Arbeit anfallt. „Bisher arbeite ich weitgehend alleine, unterstützt durch meine Familie. Zum Beispiel pflückt mein 97-jähriger Schwiegervater mit Begeisterung Sonnenblumenblüten, er freut sich jedes Jahr auf diese Arbeit.“