



Allgäuer Wildkräuter-Sommer-Seminar vom 03. – 07. August 2010

Am Morgen des 03. August trafen wir uns im schönen Seminarraum der Kräutergärtnerei „Artemisia“ in Hopfen bei Stiefenhofen. Wir, das war eine Gruppe von 9 Frauen. Aus Oberammergau und Füssen, vom Bodensee über Heilbronn bis Erlangen waren die Teilnehmerinnen angereist. Verbunden durch das gemeinsame Interesse am Thema „Kräuter im Allgemeinen und Wildkräuter im Besonderen“.

Dass es regnete, konnten wir leicht hinnehmen, denn nach einer kurzen Begrüßungs- und Vorstellungsrunde, führte uns die Referentin in die Grundlagen der Planung eines Kräutergartens ein. Wir lernten die Bodenbeschaffenheit zu bestimmen und verschiedene Formen der Gestaltungsmöglichkeiten kennen. Und ganz wichtig: welches Kräutlein liebt welchen Standort! Dann wurden wir mit den Geheimnissen beim Ansetzen eines guten Komposts vertraut gemacht.

Nach der Mittagspause präsentierte uns Bertlies, die Referentin des Tages, die Feste im keltischen Jahreskreis mit ihren dazu- gehörigen Pflanzen. Was räuchert man zu Samhain? Welche Bedeutung haben die Rauhnächte? Welche Kräuter werden in den Gürtel gebunden, den die Frauen tragen beim Sprung über das Johannifeuer? Bei spannenden Geschichten aus vergangenen Zeiten verflog die Zeit wie im Nu! Am Ende des ersten Seminartages hatten wir schon eine ganze Menge Wissenswertes zum Thema Kräuter und Brauchtum mitnehmen können. Eine abschließende Führung mit einer fachkundigen Kräuterfrau durch den Kräutergarten und in die Trocknerei von „Artemisa“, gab uns eine Ahnung, welch wunderbare Geheimnisse sich uns hier noch erschließen würden.

Am Mittwoch, den 04. August hatten die Wettergötter ein Einsehen mit uns, und wir konnten bei schönem Sommerwetter hinausziehen auf die Wiesen bei „Artemisia“, um die Kräuter und

Blüten für das Wildkräuter-Menü zu sammeln, das Bertlies für uns komponiert hatte! Im Korb wurden alle Blättchen gesammelt, die in die stärkende und vitaminreiche 9-Kräutersuppe gehören. Von der Brennessel wurden besonders viele Triebspitzen und junge Blätter gesammelt, denn sie war Hauptzutat für die Brennessel-Bratlinge mit Dinkel. Im Treibhaus konnten wir noch ein paar hübsche Blüten für den Salat pflücken und dann ging es an die Arbeit: Blättchen und Blüten sortieren,



Brennesselblätter blanchieren und zerkleinern, Grundsuppe aus Kartoffeln und Lauch kochen, den Kräuterquark anrühren, Salat waschen, alles mit Blüten verzieren, die Kräuter-Bowle ansetzen... alle Teilnehmerinnen waren emsig dabei und so stand denn auch das leckere und sehr schön anzusehende Wildkräuter-Menü pünktlich auf dem Tisch!

Am Nachmittag versetzte uns ein Biologe zurück in die Zeit, als wir alle noch die Schulbank drückten, und erklärte geduldig den Unterschied zwischen Kelch-, und Blütenblatt, die Aufgaben von Staubfäden und Stempel und noch allerhand mehr an botanischen Details. Wie bei vielen Themen, steckt auch hier der „Teufel“ im Detail: wann ist ein Blatt gezahnt, wann gesägt oder gekerbt? Wann ein Blatt herz- oder eiförmig, wann ist es gefiedert oder gefingert? Uns rauchte ein bisschen der Kopf, weshalb wir dann auch sehr froh waren, dass der Abschluss des Tages im Freien stattfinden konnte.

Am Lagerfeuer beim Teich, inmitten wunderbar blühender und duftender Kräuter saßen wir beisammen, als Bärbel Bentele uns mitnahm auf eine Reise durch die Mythologien und Sagen des Allgäus. Gebannt lauschten wir ihren Erzählungen von den „Saligen“ und „Wilde Männle“, von der heiligen Afra und dem heiligen Hubertus. Von Lostagen und geheimnisvollen Begegnungen oben in den Bergen. Etwas verzaubert gingen wir an diesem Abend auseinander und freuten uns schon auf die Wanderung ins Ehenschwanger Tal am kommenden Morgen.

Allen schlechten Wetterprognosen zum Trotz trafen wir uns am frühen Donnerstagmorgen und fuhren hinüber zur Talstation der Hochgratbahn. Bei verhangenem Himmel stiegen wir hinauf zur 1000-jährigen Eibe, wo jeder von uns Zeit und Raum hatte, für eine ganz persönliche Begegnung mit dem Baum, der da steht seit ewigen Zeiten. Wir wanderten weiter und konnten am Wegrand immer wieder neue Pflänzchen entdecken. Zu jedem Kräutlein konnte uns Bärbel die Eigenschaften benennen und Begebenheiten erzählen. Selbst

der in der Zwischenzeit eingesetzte Starkregen konnte unser Interesse nicht trüben. Unter einer uralten Weißtanne fanden wir dann trockenen Unterstand für eine Brotzeit. Dank Bärbels bester Beziehungen zu den ansässigen Alpwirten der Gegend, durften wir auf dem weiteren Weg einkehren in der Alphütte vom Hirten Willi und seiner Familie. Als durchnässtes Grüppchen fanden wir uns in seiner Stube ein und wurden sehr herzlich mit Tee bewirtet. Für die klammen Finger gab es die heißen Tassen, für`s Herz weitere Sagen und Geschichten von Bärbel, - für den seelischen Beistand sorgten der heilige Wendelin und die Himmelmächte. Nach dieser wohltuenden Rast stiegen wir hinab zum Parkplatz und fuhren zurück. Kurzfristig konnten wir das Programm so anpassen, dass jeder noch Zeit fand, sich ein trockenes „Gwandel“ anzuziehen.



Bei der alten Ulme im Wandergebiet der Hochgrat-Region

Am Nachmittag waren die klammen Finger und nassen Socken schon wieder vergessen, denn im gemütlichen Seminarraum und mit Gerti Epple tauchten wir ein in die Welt der Verarbeitung von Kräutern zu Salben, Cremes, Tinkturen.... Was ist eine Kompresse? Wann wendet man einen Umschlag an? Was ist zu beachten, beim Ansetzen einer Tinktur? Welche Fette eignen sich für die Herstellung von Cremes und Salben und wie bekommt man den feinen Duft noch hinzu? Ein Nachmittag für die Sinne, im wahrsten Sinne des Wortes! Am Ende des Tages geht jede von uns mit einem Tiegelchen selbst hergestellter Rosencreme und einer Tinktur von der wilden Möhre nach Hause. Die Salbe aus Fichtenspitzlein muss noch zum Härten stehen bleiben.

Am Freitag, den 06. August weihte uns Bertlies in die Kunst der Herstellung von Kräuterölen, -essigen, -pestos und Wildfruchtaufstrichen ein. Wieder zogen wir in die „Freiluft-Schatzkammern“ von „Artemisia“, wo wir Kräutlein und Blüten ernteten, die wir dann in hübsche Flaschen gaben und mit Essig und Öl aufgossen. So konnte jede von uns einen Küchenschatz mit nach Hause nehmen. Ganz nebenbei erfuhren wir, dass Vogelbeeren gar nicht giftig sind, sondern zu leckeren Konfitüren



verarbeitet werden können, oder aus welchen Wildbeeren, außer dem bekannten Holunder, man noch leckeren Sirup für kalte Wintertage herstellen kann.

Nach einem Mittagessen beim Kräutewirt Axel in Stiefenhofen, war Marlies Bader als Referentin zum Thema Räucherungen in unserer Mitte. Auf sehr eindrückliche Art, führte sie uns ein, in die alte Tradition des Räucherns. Wir hörten seit wann und warum der Mensch nicht nur sein Heim, sondern auch sich selbst und die Seinen räucherte. Welches die Schutz- und welches die Liebespflanzen sind. Und welche tiefe Bedeutung Rituale beim Räuchern haben. Wir lernten, welche Pflanzen bei welchem Lebensthema verräuchert werden. Und wir konnten ihn selbst erleben, den Rauch der Engelwurz, des Rosmarin und Styrax. Abschließend gingen wir hinaus, um den Beifuß, Rainfarn und all die anderen heimischen Räucherkräuter persönlich an ihren Standorten zu begegnen.



Ritualplatz

Die geplante Wanderung, zum Sammeln von Pflanzen für das Binden des traditionellen Maria-Himmelfahrts-Kräuterbuschs, das als Seminarabschluss für Samstag auf dem Programm stand, fiel wegen Regen aus.

Am Samstag, unserem letzten Tag, hatte Petrus jedoch ein Einsehen mit uns „Kräuterfrauen“, denn die Sonne strahlte! Auf dem Programm stand ein weiterer Spaziergang durch den Garten von „Artemisia“ und den angrenzenden Wald. Martin, der Biologe, zeigte uns vor Ort die botanischen Details der Pflanzen auf, ließ uns Würzelchen knabbern, Blattunterseiten befühlen und wissen, warum ein Pflänzlein zart und fein den Namen „stinkender Robert“ trägt und wie man das Blatt des Huflattichs von dem der Pestwurz unterscheidet. Entlang des Weges konnten wir schon einiges Material zusammentragen für das Binden des Kräuterbuschens.

Bei der Teichhütte ließen wir uns nieder, wo wir unsere Blumen- und Kräuterschätze ausbreiteten. Referentin Bertlies erklärte fachkundig, wie man die Kräuter um den Stab der

Königskerze bindet, in welcher Reihenfolge das Korn und die Rose folgen und welche Bedeutung die Zahlensymbolik hat. Bei allem Tun mit den duftenden Blüten und Kräutern, machte sie uns bewusst, dass es in unseren Händen liegt, diese Brauchtümer nicht nur zu bewahren, sondern auch weiterzugeben, auf dass sie auch den kommenden Generationen erhalten bleiben. Vielleicht ist das ja ein schöner Ansatz, den sie da anregte und jede von uns mit nach Hause nehmen kann: zu recherchieren, was es denn mit dem Kräuterbuschen zu Maria Himmelfahrt in unseren Heimatregionen auf sich hat. Als alle Buschen gebunden waren, jeder auf seine Art schön, bedankten wir uns bei den Pflanzenwesen und gaben dem Gebinde über einer Räucherschale die Weihe.

Noch ein Gruppenfoto mit zufriedenen Teilnehmerinnen und ihren Kräuterbuschen, dann hieß es Abschied nehmen.

Ich glaube an dieser Stelle im Namen der ganzen Gruppe ein herzliches „Vergeltsgott“ aussprechen zu dürfen an die Referenten/Innen, an Tilmann Schlosser und seinem Team von „Artemisia“ und an alle, die zum Gelingen dieses Seminares beigetragen haben.

Die Eindrücke, Erlebnisse und Begegnungen werden uns sicher noch eine ganze Weile im Alltag begleiten.



Buddha im Engelwurz-Feld

Vorlage zu einem Artikel, veröffentlicht im „Kräuterblatt“ Nr. 17 – Ausgabe Frühling 2011
(Vereinszeitschrift des Allgäuer Kräuterland Vereins www.allgaeuer-kraeuterland.de)

© Text und Fotos Bettina Fele-Sieger, Singen den 09. August 2010