

Wo Kräuterfrauen zur Schule gehen

Kräuterakademie | Erstmals gibt es in der Schweiz einen Lehrgang, in dem vertieftes Wissen über wilde und kultivierte Kräuter vermittelt wird. «Kräuterakademie» nennt er sich und wird am Rheinhof in Salez gelehrt. Ein voller Erfolg: Die Lehrgänge der nächsten zwei Jahre sind bereits ausgebucht und das Interesse hält weiter an.

Ein warmer Sonntagmorgen im Mai. Der Parkplatz vor dem Landwirtschaftlichen Zentrum SG Rheinhof in Salez ist fast leer. Anscheinend fahren nicht alle Teilnehmer mit dem eigenen Auto, viele kommen auch mit Bahn und Bus ange-reist. Hexenbesen sind dagegen keine zu sehen – und auch sonst haben die angehenden Kräuterexpertinnen und -experten mit den frühen Kräutherxten und Druiden kaum etwas gemeinsam: Wallende Gewänder, Warzen auf krummen Nasen und schwarze Katzen auf den Schultern sucht man jedenfalls vergebens. Statt dessen

trifft man normale, fröhliche Leute im Alter zwischen 30 und 60 Jahren. Es ist Sonntag, Muttertag, und der Stimmung nach zu urteilen ist es ein Freudentag. Vielleicht, weil die Teilnehmenden zu den Glücklichen gehören, die einen Platz im heiss begehrten Lehrgang erhalten haben? Wir wissen es nicht, doch es fühlt sich gut an.

Die Gruppe teilt sich auf. Während die Einen ins Kochstudio vorrücken, schlagen sich andere noch rasch in die Büsche, pflücken hier ein paar Ahornblüten, sammeln dort ein wenig Spitzwegerich und Huflattich. Jemand holt Verveine und ein paar Blüten

vom Pfirsichsalbei aus dem Garten.

Kräuterköche habens gut, sie finden ihre Zutaten vor der Haustüre. Dann übergibt die erste Gruppe die Kräuter der Küche und verzieht sich ins Klassenzimmer, wo sie von Gärtnermeister Peter Lippus in die Grundlagen des Kräutertanbaus im Garten eingeführt werden; erfahren, was ein- und mehrjährige, ausdauernde und überwinternde Kräuter sind oder wie man Kräuter über Stecklinge vermehrt und dergleichen mehr.

Mit «mehr Mut» zu einer kreativen Kräuterküche

In der gleichen Zeit lauscht die Kochgruppe den Anleitungen von Küchenchef Ruedi Kern. An Kern kommt in der Ostschweiz praktisch kein Kochlehrling unbesehen vorbei, denn Kern ist Prüfungsexperte. Doch so streng er bei den Prüfungen auch sein kann, so locker gibt er sich hier: «Mir geht es darum, die Kreativität im Umgang mit den Kräutern zu fördern», sagt er und erklärt am Beispiel Brennnesseln, was er darunter versteht: «Brennnesseln kann man wie Spinat verwenden. Also kann man alles, was man mit Spinat kocht, auch mit Brennnesseln machen. Suppe, Gnocchi, Füllungen, Pesto und so weiter. Man muss es nur probieren!» Die



Bilder: Eveline Ducca

Teilnehmenden nicken und machen sich an die Arbeit. Niemand schaut ein Rezept an. Nur ab und zu bittet jemand Kern um einen Tipp. «Würdest du beim Ahornblütensirup noch ein wenig Zitrone reingeben?» Er würde, also wird die Zitrone gepresst. Da und dort fordert Kern zu «mehr Mut» auf. Dann ist Mittagszeit und die andere Gruppe rückt an – hungrig, wie es scheint. Und gluschtig, wie ihre Augen verraten. Sie werden nicht enttäuscht: Manche Ad-hoc-Kreationen entpuppen sich als kulinarischer Höhenflug. Ob gefüllte Eier mit Kräuter-Mascarpone, Blätterteiggebäck mit Spitzwegerich-Brennnesselfüllung, junge Blackenröllchen mit süssem Innenleben oder karamellisierte Haferwurzelblüten: Es mundet. In kurzer Zeit sind die Platten leer und die persönlichen Energiespeicher wieder voll. Das ist gut so, denn am Nachmittag



Hitverdächtiger Aperio: Zitronenmelissesirup mit Ahornsirup, Erdbeeren und feingeschnittener Verveine angereichert und mit Schämpis aufgefällt.



Die interessierten Kräuterfrauen setzen sich am Rheinhof in Salez intensiv mit Botanik, Heilkunde, Mythologie und Anwendung der verschiedensten Kräuter auseinander.

gehts weiter im Kräutertakt. In der Kochgruppe steht Basiswissen zum Umgang mit Küchenkräutern auf dem Programm. Und weil Kern nicht nur diplomierter Küchenchef, sondern auch anerkannter Heilpraktiker

ist, kennt er die Gewürze auch noch von einer anderen Seite.

Hartnäckige Bäuerin mit starkem Kräuterfieber

Inzwischen geht die andere Gruppe mit Gartenbaulehrer

Lippus auf Exkursion. Sie besichtigt zuerst einen privaten Kräutergarten, später den Schulgarten am Custerhof, dem ehemaligen hauswirtschaftlichen Bildungszentrum in Rheineck. Die meisten Teilnehmenden der

Kräuterakademie haben oder planen einen eigenen Kräutergarten. Regula Boschung aus Mörschwil dehnt zum Beispiel ihren Kräutergarten auf sieben Aren aus. Boschung hat das Kräuterfieber gepackt – so sehr, dass sie vor zwei Jahren die Kräuterakademie ins Rollen brachte: «Zuerst wollte ich in Deutschland eine Ausbildung zur Kräuterpädagogin machen. Aber weil die Schweiz nicht in der EU ist, nahmen sie mich nicht.» Für die junge Bauersfrau war das kein Grund aufzugeben. Sie telefonierte so lange herum, bis sie wusste, dass es in der Schweiz kein annähernd vergleichbares Angebot gab. Dann fragte sie Pflanzenbaulehrer Voji Pavlovic, ob er in Salez vielleicht so etwas anbieten könne. Ihre Anfrage fiel auf fruchtbaren Boden, denn Pavlovic – selbst Besitzer eines wilden Naturgartens – hat schon lange ein Herz für wilde Kräuter. Pavlovic stellte ein Team zusammen «aus einer Gruppe von Leuten», wie er sagt, «die nicht gleich nach Sitzungsgeldern fragten und die fanden, das sei eine super Idee.» Zwei Jahre lang arbeitete das Leitungsteam mit den Modul-

GELIERZUCKER FÜR SÜSSE FRÜCHTCHEN

Ein guter Tag beginnt mit einem gesunden Frühstück.

Am besten mit einer feinen, selbst gemachten Konfitüre aus frischen Früchten und rein pflanzlichem Gelierzucker. Noch fruchtigere Konfis und Gelees gibt es übrigens mit dem neuen Gelvite 2:1*, bei dem 1 kg Früchte nur mit 500 g Gelierzucker verarbeitet werden.

Feine Rezepte für Konfis, Gelees und Desserts mit Gelierzucker oder Gelvite 2:1 gibt's auf www.zucker.ch oder im Rezeptflyer, der bei Zuckerfabriken Aarberg + Frauenfeld AG bestellt werden kann. info@zucker.ch, Telefon 032 391 62 00, Fax 032 391 62 40

