

Leben

Birchermüesli

Max Bircher-Benners Erfindung ist in aller Munde. In fast aller... 23



Voji Pavlovic freut sich über zehn erfolgreiche Jahre der Kräuterakademie.



Wild wachsendes Johanniskraut im Garten von Voji und Serena Pavlovic in Frümsern.



Blütendolde der Wilden Möhre.



Bei dieser Pflanzen- und Kräutervielfalt nimmt sogar der Fachmann das Bestimmungsbuch zur Hand.

Der Schöpfung zuliebe

Kräuterakademie Der Agronom, passionierte Botaniker und Ausbilder Voji Pavlovic gründete vor zehn Jahren, angebunden an das Berufs- und Weiterbildungszentrum Buchs, eine Kräuterakademie. Die Lehrgänge erfreuen sich grosser Beliebtheit.

Text: Brigitte Schmid-Gugler
Bilder: Mareycke Frehner

Wie schnell Vorurteile gemacht und ausgesprochen sind, zeigte sich gerade mal zwei Tage nach der Begegnung im Landwirtschaftlichen Zentrum St. Gallen, wo die Kräuterakademie beheimatet ist. Eine Tischnachbarin, welcher man von der Fachausbildung erzählte, horchte auf und entgegnete, bei «solchen Sachen» sei Vorsicht geboten. Das Angebot von Quacksalbern und unseriösen Heilkräuter-Schamanen sei geradezu inflationär. Bei der Dame, sie züchtet Edelrosen, handelte es sich um eine Apothekerin. Wohl gemerkt, um ein Mitglied jener Berufsgruppe, die unter den Absolventen der Kräuterakademie stark vertreten ist. Diese Bemerkung wiederum liess die Pharmazeutin dann gleich nochmals die Ohren spitzen. Und sie sagte prompt, sie werde zu Hause gleich einmal die Homepage konsultieren. Dort wird sie nachlesen können, dass die Verbindung von Kräutern und Akademie keine ist von Alchemie, Wunderglauben und (pseudo-)wissenschaftlicher Forschung, sondern eine von Neugier und Naturverbundenheit. «Der Lehrgang vermittelt fundierte Kenntnisse der einheimischen Kräutergarten», steht da über die Ausrichtung.

Voji Pavlovic legt den Kopf in den Nacken und schaut hinauf zum steilen Wiesenhang hinter dem modernen Holzhaus, das er im Nachbardorf Frümsern

mit seiner Familie bewohnt. Würde man dort lange genug schnurgerade weiterkraxeln, käme man ziemlich exakt auf der Stauberkanzel oder etwas weiter westlich auf den Kreuzbergen an. Die zum Grundstück gehörende Wiese mit den verwitterten Felsbrocken darin lässt der ausgebildete Agronom einfach wild wachsen, damit die Pflanzen versamen können. Blühender Oregano und Johanniskraut sind die farbig leuchtenden Kleckse in dieser Natur-Gouache. Jahr für Jahr bietet sie in verschiedenen Vegetationsperioden Anschauungsunterricht für die Kursteilnehmenden der Kräuter-

«Gerade die unscheinbaren Pflanzen faszinieren durch ihre Vitalität.»

Voji Pavlovic
Agronom und Botaniker

akademie. «Eine Wildwiese eignet sich besonders gut, um das Erkennen, die Biologie der Kräuterwelt zu üben», sagt Voji Pavlovic, zupft hier ein Gras und dort ein Blatt, weist auf vermeintliche Unkräuter, auf Strukturen, Narben und Dolden hin und hat auch immer wieder das Staunen eines Zauberlehrlings in den Augen, wenn er Anekdoten erzählt, wie die von den erforschten Reflexen gewisser Pflanzen, die sich mit Bitterstoffen gegen Attacken von Tieren zur Wehr setzen. Oder vom Lerneifer der Mimose.

Während das blaue Flies über den Reben, die der Kanton St. Gallen auf dem Nachbargrundstück kultiviert, zur lauschigen Terrasse herüberschimmert, erzählt Pavlovic von seiner eigenen Beziehung zur Natur, seiner beruflichen Ausrichtung und dem frühen Wunsch, in der Entwicklungshilfe tätig zu sein. Zwei Jahre verbrachte er nach Studienabschluss im Mittleren Osten.

Seit der Gründung ist der Lehrgang eine Erfolgsgeschichte

Später lebte der gebürtige Stadtzürcher, dessen Vater während des 2. Weltkriegs aus dem heutigen Ex-Jugoslawien in die Schweiz einwanderte und eine Bernerin heiratete, lange in Appenzel, wo er, bereits verheiratet und heute Vater von zwei erwachsenen Kindern, die Landwirtschaftliche Berufsschule leitete. «Diese Jahre waren für mich von grosser Bedeutung», schildert der 63-Jährige,

der dort in der Berufsbildungskommision Einsitz hatte. «Die Zuständigkeiten reichten weit über den Schulbetrieb hinaus – von der Tierzucht bis zur Vermittlung bei Pachtübernahmen.»

Im Jahr 1990 wechselte er ans Landwirtschaftliche Zentrum in Salez. Er unterrichtet die angehenden Bauern und Bäuerinnen im Fach Pflanzenbau und Pflanzenkunde. «Das A und O im nachhaltigen – und biologischen – Landbau», sagt Pavlovic. Für Letzteren setzt er sich am Rheinhof ganz besonders ein. Auch der Anstoss für die Kräuterakademie sei von einer Bäuerin gekommen. Immer wieder offen für Anregungen, habe er die Idee mit einigen Fachleuten erörtert. Dank einem gut ausgebauten Netzwerk sei auch sehr bald eine Gruppe von sieben Personen bereit gewesen, gemeinsam ein Konzept zu erarbeiten. «Es war uns wichtig, professionell aufzutreten und für den Lehrgang das kantonale Berufs- und Weiterbildungszentrum Buchs als Trägerschaft zu gewinnen.» Was auch gelang. Heute wird die Kräuterakademie getragen von der Botanischen Gesellschaft, von Pro Natura, dem Bauern- und Bäuerinnenverband und dem WWF. Das Landwirtschaftliche Zentrum St. Gallen als Standort der Kräuterakademie ist seit der Gründung des Lehrgangs Teil des Patronats.

Im Jahr 2006 war erstmals zu einer Medienorientierung für den neu lancierten Lehrgang eingeladen worden. «Der

erste – und letzte – Frust», erzählt Voji Pavlovic lachend. «Das Interesse seitens der Presse war nicht gerade überwältigend.» Die Freude kam nach der ersten öffentlichen Ausschreibung. «Innerhalb von zwei Wochen waren die beiden parallel geführten Klassen mit je siebzehn Studierenden voll.

Das Kräuterkennen direkt in den Alltag integrieren

Jeweils vom Mai des ersten Jahres bis zum Juni im darauffolgenden Jahr werden an elf Wochenenden Module vermittelt, unter anderem in traditioneller Kräuterkunde, Ethnobotanik, Nahrungs-, Färb- und Heilpflanzen. Am Ende des Lehrgangs kann im zwölften und letzten Modul eine Prüfung abgelegt werden, die mit einem nicht zertifizierten Diplom für Kräuterkunde ihren Abschluss findet. Zwei Drittel bis drei Viertel der Studierenden legten die Prüfung ab, sagt Voji Pavlovic, auch wenn es oft nur darum gehe, den eigenen erweiterten Wissensstand zu testen. Er staune immer wieder über die hohe Motivation, die Leidenschaft und die Fantasie, mit der die Studierenden etwa an ihre Diplomarbeiten gingen. Das im Lehrgang vermittelte Wissen werde nach Abschluss so unterschiedlich eingesetzt, wie der jeweilige berufliche Hintergrund

Fortsetzung auf Seite 22

Fortsetzung von Seite 21

und die oft langjährigen Erfahrungen in vielen Lebensbereichen es mit sich brächten. Tierärzte, Therapeutinnen, Botanikerinnen, Bäuerinnen, Köchinnen, Menschen aus Gesundheitsberufen, Fachleute aus dem Gartenbau und häufig auch Pädagoginnen gehören zu den Absolvierenden der Kräuterakademie. «Manche wollen einfach den eigenen Horizont erweitern, andere können das erworbene Wissen in ihren Beruf einbauen, was in Lehrberufen häufig der Fall ist.» Kindern und Jugendlichen eröffne die Kräuterkunde eine ganz neue, oft gänzlich unbekannte Welt, wenn sie lernten, aus Kräutern und Beeren kleine Mahlzeiten, Farben oder gar Salben herzustellen.

Individuelle Erfahrungen bereichern den Unterricht

Die heterogene Zusammensetzung der Kursteilnehmenden – die meisten sind Frauen im Alter zwischen zwanzig und siebzig Jahren – führe innerhalb der Lehrgänge zu einer inspirierten Stimmung und zu angeregten Unterhaltungen. «Die unterschiedlichen Berufsgattungen befruchten die Debatten, die Fragestellungen. Alle lernen von allen, es

«Viele einheimische Pflanzen werden aus Unkenntnis als Unkräuter bezeichnet und behandelt.»

Voji Pavlovic
Leiter der Kräuterakademie



Duftender wilder Oregano am steilen Hang in Frümsern.

ergeben sich Synergien.» Doch wegweisend und -bereitend ist das auserlesene Grüppchen von Dozierenden, die alle ebenfalls verschiedenste berufliche Hintergründe mitbringen. Neben dem Unterscheiden von ungeniessbaren und essbaren Pflanzen, Anbau- und Bewirtschaftungsmethoden, dem Verarbeiten und Konservieren gehören Fächer wie Mythologie der Pflanzen bis hin zu deren Bedeutung in Sagen und Märchen zum Unterrichtsstoff. Vermittelt vom Chirurgen und ehemaligen Leiter der Paracelsusklinik, Peter Schmid. Die aus Deutschland stammende Ingenieurin der Biotechnologie, Alexandra Milesi, führt ein in alte Handwerkskünste wie etwa das Bauen von einfachen Musikinstrumenten aus Pflanzen.

Langjährige Dozentin des Modullehrgangs ist auch die Appenzeller Sozialpädagogin Lisa Peyer. Sie lehrt, wie einfach es ist, aus unscheinbaren Kräutern Seifen und andere Pflegeprodukte herzustellen. Die Pharmaassistentin und Feldbotanikerin Katharina Reichmuth, die im Klostergarten St. Katharina in Wil ihr Kräuterreich kultiviert, unterrichtet das Modul «Wildkräuter in der Küche». Sie hatte ursprünglich selber den Lehrgang in Salez absolviert. Florianne Köchlin, Biologin, Chemikerin und Sachbuchautorin («PflanzenPalaver») zu Themen

der Gentechnik und Ethik, gab einen Kurs über das «Färben mit Pflanzen». Jens Bomhold, Naturheilarzt und Ingenieur in St. Gallen, ist Referent für das Fach «Verborgene Heilkräfte».

Persönliches Engagement für mehr Biodiversität

Pädagogikdidaktik rund um die Kräuter unterrichtet die Psychotherapeutin und ehemalige Lehrerin Serena Pavlovic. Ihr Mann Voji, der gleichzeitig Leiter der Akademie ist und das Einstiegsmodul vermittelt, erzählt von der hohen Sensibilität für die Schöpfung, die alle Absolvierenden des Lehrgangs mitbrachten. «Es handelt sich um Menschen, die sich der komplexen Zusammenhänge in der Natur bewusst sind und gerne noch mehr darüber in Erfahrung bringen, sich weiterbilden möchten.»

Menschen also, die den Erhalt der Artenvielfalt fördern wollen, um die es ja, wie neueste Forschungsergebnisse zeigen, nicht besonders gut steht in unserem Land, wo zwischen Überbauungen noch viel zu oft künstliches Rasengrün die Abstandszonen markiert. Menschen, die sich aber auch gerne auf altes Wissen berufen und vieles, was etwa Hildegard von Bingen erforscht und aufgeschrieben hatte, auch heute bestätigt finden.

Zehn-Jahre-Jubiläum der Kräuterakademie

Am Sonntag, 17. September, feiert die Kräuterakademie am **Landwirtschaftlichen Zentrum Rheinhof bei Salez** ihr zehnjähriges Bestehen. Die Öffentlichkeit ist eingeladen, sich ein Bild über die vielfältigen Ansätze des Ausbildungsganges, des einzigen in der Schweiz in dieser Art, zu machen. Ehemalige Absolventinnen und Absolventen sowie Dozierende der Akademie bieten Informationen in Wort, Bild und mit eigenen Produkten an. Es gibt unter anderem ein **Kräuterbeizli mit «Wurzelstube»**, eine **«Blütenbar»** und **Kräuterrisotto**, für Kinder ein Spiel-, Mal- und Bastelprogramm und zum Lauschen Kräutergeschichten. Seit 2007 haben über 500 Personen die Ausbildung in ein-

heimischer Kräuterkunde absolviert. Jedes Jahr werden zwei Parallelklassen geführt mit je bis zu zwanzig Teilnehmenden. Die **Ausbildung im Baukastensystem** dauert mit Unterbrüchen in den Wintermonaten von Mai des ersten bis Juni des folgenden Jahres. Die Kosten für die zwölf Module inklusive Prüfung belaufen sich auf 3200 Franken. Nach Abschluss der Fachausbildung in Kräuterkunde können fortlaufend Weiterbildungskurse besucht werden. (B.S.G.)

Jubiläumsveranstaltung
17. September von 10 bis 17 Uhr. Landwirtschaftliches Zentrum St. Gallen, Rheinhof bei Salez. www.kraeuterakademie.ch