

Kräuterpädagoginnen fuhren ihre Ernte ein

NATUR Vom Wald- und Wiesen-Pesto bis zum „grünen“ Hautbalsam: Bei der ersten Prüfung der Gundermannschule offenbarte sich die ganze Vielfalt der Kräuter.

VON GABI HUEBER-LUTZ

BAD ABBACH. Feld, Wald und Wiese sind ihr Klassenzimmer, ihre Prüfungsarbeiten werden verspeist, getrunken, einmassiert und verbrannt. Doch den 14 frisch gebackenen Kräuterpädagoginnen, die kürzlich rund um den Bad Abbacher Kurpark ihre Prüfung abgelegt haben, ist das nur recht. Sie hatten die Früchte ihrer einjährigen Arbeit auf großen Tischen in ihrem Seminarraum aufgebaut und eine Jury begutachtete, probierte und beschmüffelte sie.

„Die Ernte einfahren“, nennt Biologin, Naturpädagogin und Kräuterpädagogin Michaela Schlosser diesen Part der dreiteiligen Prüfung. Seit einiger Zeit bietet sie als Dozentin der Gundermannschule diese Ausbildungskurse an.

Fest in weiblicher Hand

Das Terrain ist fest in weiblicher Hand. An elf Wochenenden haben die Teilnehmerinnen fundiertes Wissen über die Schätze der Natur gesammelt und dabei Schwerpunkt für ihre eigene Arbeit in und mit der Natur entwickelt. „Bei mir ist die Schnapsfraktion!“, tut Jennifer Eifel aus Obertraubling kund. Sie verarbeitet ihre frisch erworbenen Kenntnisse rund um Kräuter zu Hochprozentigem. Für die Jury stehen Probierbecher bereit. Und ein bisschen Brot, um die Aromen wieder zu neutralisieren. Daneben hat sich für die angehende Kräuterpädagogin aber noch eine andere Passion herauskristallisiert. Sie möchte Naturführungen für Kinder anbieten. Bei ihren Führungen will die Marketingreferentin das weitergeben, was sie selber in dem Kurs erfahren hat: den ganz anderen Blick auf die Dinge. Ihrer hänge seit dem Kurs jedenfalls ständig am Boden und ihr Freund habe das bei Spaziergängen schon moniert, erzählt sie schmunzelnd.

Der lustige Stoffdrache Philippo wird Jennifer Eifel bei ihren Führungen für Kinder unterstützen. Mit ihm absolviert sie auch gleich den nächsten Teil der Prüfung, der oberhalb des Kurparks stattfindet und bei dem die angehenden Kräuterfrauen ihr Spezialwissen über zwei Pflanzen ausbreiten müssen.

Ein guter Ausgleich zum Beruf

Im Seminarraum legt derweilen die Abensbergerin Franziska Klos letzte Hand an ihren Tisch. Die 29-Jährige ist das „Küken“ des Kurses. Ein blau-gelber Blumenstrauß ziert ihren Tisch, das sorgsam in einem dicken Aktenordner angelegte Herbarium steht als Blickfang bereit, und daneben sind allerhand Köstlichkeiten angeordnet. Denn auch die Abensbergerin hat die Schätze der Natur zu Gaumenfreuden verarbeitet. Sie kocht grundsätzlich gern und die Wildkräuter geben der eigenen Küche noch einen zusätzlichen Kick. Ein Wald- und Wiesen-Pesto ist auf ihrem Tisch ebenso zu finden wie Labkraut-Gelée, Holunderblüten-Balsamico und frisch gebackenes Kräuterbrot. Die Beschäftigung mit der Natur fasziniert die junge Frau seit ihrer Zeit bei den Pfadfindern. Und heute bietet sie einen guten Ausgleich zu ihrem Beruf als Beraterin für Baufinanzierungen bei einer Bank. Wenn



„Philippo, der Kräuterdra- che, weiß alles über Gänseblümchen und Spitzwegerich.“

JENNIFER EIFEL



Kräuter lassen sie strahlen: Franziska Klos aus Abensberg bei ihrer Prüfung zur Kräuterpädagogin

Fotos: Hueber-Lutz

DIE GANZE VIelfALT DER KRÄUTER-VERWENDUNG



► **„Samenbank“:** Sarah Spoo aus Augsburg hat einen Traum: In ihrem Garten wachsen all die Kräuter, die sie bereits als kleine Körnchen und Kügelchen in ihrer „Samenbank“ zusammen getragen hat. Die Lehrerin und Mutter zweier Kinder möchte sich im Lauf der Zeit immer mehr Erfahrung aneignen, welches Kraut gegen welche Krankheit hilft.



► **Heckenfrüchte:** Das Leben in und um Hecken interessiert Marina Edelmann aus Rottenburg/Laaber besonders. Deshalb hat sie von der Blüte bis zur Frucht alles zusammengetragen, was hier grünt, blüht und Nahrung für Mensch und Tier bietet. In einem Guckkästchen hat sie Samen, Früchte und sogar einen Baumpilz angeordnet.



► **Kräuterspirale:** Claudia Bauer aus Dorfen gruppiert ihren Tisch immer wieder um. Sie hat sich im Garten eine Kräuterspirale gebaut und neben schmückendem Beiwerk all die Pflanzen dabei, die auf ihrem Tisch Platz finden sollen. Doch die Auswahl ist riesengroß. Deshalb baut sie in die Höhe, bis schließlich ein Kräuterwald entsteht.



► **Kosmetik:** Darf es ein wenig Rosencreme sein? Michaela Menath aus Sulzbach-Rosenberg ist überzeugt, dass Kosmetika mit Kräutern und Pflanzenbestandteilen das Wohlbefinden fördern. Im Kurs hat sie sich intensives Wissen über Inhaltsstoffe und Wirkungsweise angeeignet, für die Herstellung von Cremes, Deos und Badesalzen. (Ihl)

demnächst das eigene Haus steht, wird sie dem Garten sicher großes Augenmerk schenken. „Ich hab' schon im Kopf, welche Sträucher und Wildfrüchte ich da haben will“, erzählt sie.

Aber nun ist Franziska Klos in Eile. Sie muss sich sputen, um zur Freiluftprüfung im Kurpark zu kommen. Ihre Kollegin Martina Möck ist für die Lehrgänge bis von Stuttgart

angereist. Ihr Tisch bietet eine interessante Zusammenstellung heimischer Gewürze und solcher aus Übersee. Aromat aus Schafgarbe und Senf aus Knoblauchsrauke liefern sich da ein Duft-Duell mit Zimt, Muskatnuss, Pfeffer und Nelken, die Martina Möck bei einer Indienreise gesammelt hat.

Teilnehmerinnen aus ganz Bayern

Wer die Gewürze nur in der Form kennt, die es bei uns zu kaufen gibt, wird sie zunächst gar nicht erkennen. Denn die Betriebswirtin hat sie im ursprünglichen Zustand mitgebracht. Und sie klärt auf: Es gibt nur einen Pfeffer. Ob aus den begehrten Kügelchen roter, grüner, schwarzer oder weißer Pfeffer wird, ist ausschließlich eine Frage der Verarbeitung und der Erntezeit.

Michaela Menath aus Sulzbach-Ro-

senberg geht mit ihrer Ausbildung zur Kräuterpädagogin in eine ganz andere Richtung. „Be cool baby“ heißt eines ihrer Produkte, und vor der schriftlichen Prüfung hat sie es an ihren Kolleginnen angewendet. In einem Roll-on abgefüllt wird der kühlende Balsam am Handgelenk aufgetragen und wirkt beruhigend und konzentrationsfördernd. Genau das richtige für die eineinhalb Stunden, in denen all das gesammelte Wissen über Kräuter zu Papier gebracht werden muss.

Michaela Menath hat sich auf Kosmetik aus Pflanzen spezialisiert. „Erst mal für mich und zum Verschenken“, sagt sie. Dabei sehen ihre Töpfchen, Tübchen und Döschen schon so professionell aus, als könnte sie sofort einen schwunghaften Handel damit beginnen.

Bei Annette Brucker aus Weiden

wird der Wohlgeruch aus Pflanzen auf die Spitze getrieben. Sie hat Räucherwerk bereitet, durch das die Kraft und Energie der Pflanzen auf die Räume übertragen werden soll. Daneben bereitet sie, ebenso wie Jana Renger aus Bamberg mit Vorliebe Smoothies zu. „So kommen die Kinder auch zu ihrem Grün“ ist die positive Erfahrung der Bambergerin.

Auf den Nachwuchs ausgerichtet ist die Arbeit von Monika Eder aus Ringelai. „Kinder zum Träumen bringen“, ist ihr erklärtes Ziel. Mit Räucherwerk und Blumenmärchen unternimmt sie gemeinsam mit ihnen Traumreisen in das Reich der Natur dorthin, wo Erholung und Entspannung wohnen. Und Michaela Schlosser freut sich über die Vielfalt, mit der ihre Schülerinnen Natur ins Leben bringen.