



Die Wiese ist ein Supermarkt“, lacht Helga Hennebold. Die frühere Realschullehrerin aus Dimbach weiß genau, welche Wildkräuter da kostenlos wachsen und was man damit machen kann. Sie ist eine der ersten Hohenloher Frauen, die 2008 ihre Ausbildung in Kooperation mit der Gundermannschule an der Akademie für Landbau in Kupferzell als staatlich zertifizierte Kräuterpädagoginnen abgeschlossen haben. 2010 wurde sie wie

viele ihrer Kolleginnen zusätzlich in Volksheilkunde ausgebildet. Die Kräuterafrauen wissen also wie Kräuter heilen.

Die Untermünkheimer Garten- und Landschaftsplanerin Karin Öchslen, die in ihrer Gärtnerei Kursteilnehmer mit Wildkräutern vertraut macht, will „erreichen, dass wir die Natur und was da wächst wieder schätzen lernen“. Sie findet es „faszinierend, dass beim Gänseblümchen Blüte, Stängel und Blätter unterschiedlich schmecken“.

Karin Bohlken weiß aus langjähriger Praxis, wie aus Wildkräutern Spezialitäten wie Kräutergelee oder Wildkräutersalz entstehen und wie man sie beim Kochen effektiv einsetzt: „Da kann man auf künstliche Zutaten getrost verzichten.“ Die Hotelfachfrau aus Waldbach, die sich auch als anerkannte Heilerin einen Namen gemacht hat, gibt ihr Wissen in Kräuterführungen, Vorträgen und Kochkursen an Interessierte weiter. Die Hallerlin Martha Feuchter lädt bei Geburtstagen, Firmen- und

Familienfesten zu Kräuterführungen ein.

Nachdem ihre vier Kinder flügel waren, suchte Gabriele Gläber „etwas Neues“ - und stieß dabei auf die Kräuter. Eigentlich wollte sie das Erlernete nur für sich privat anwenden, aber dann wollten auch Bekannte mehr darüber wissen. Noch vor ihrer Prüfung machte sie eine Führung, die sie mit einem „Kräuter-Imbiss aus dem Kofferraum“ beendete. Das Obersontheimer Kinderferienprogramm nutzte die Hauswirtschafterin und Floris-

Mit den Kräuterfrauen im „Supermarkt Natur“

Hohenloher Kräuterpädagoginnen erkunden die Natur in Dörzbach-Laibach (von links): Gabriele Gläßer, Regina Müller, Karin Bohlken, Karin Öchslen, Martha Feuchter, Helga Hennebold, Waltraud Zink und Jessica Buschmeier-Gundel



tin gleich, um „bei Kindern die Liebe zur Natur zu wecken“. Sie backte mit ihnen Kräuterbrötchen und stellte Kräutersoifen her.

Regina Müller, die in Dörzbach-Laibach mit ihrer Familie den Ferienhof Marina betreibt, hat sich auf das Kochen mit Kräutern spezialisiert, stattet Buffets mit köstlichen Kräuterspezialitäten aus - sowohl für ihre eigenen Feriengäste als auch für Familienfeste, in Betrieben oder bei Veranstaltungen. In ihrer „Kutscherstube“ können bis zu 60 Personen stimmungs-

voll feiern - und anschließend in einer Ferienwohnung oder den originellen Radlerkojen übernachten. Besonders vernarrt ist Regina Müller in Rosen. Daraus stellt sie Produkte wie Rosenblütensaft (schmeckt toll mit Sekt oder Mineralwasser) oder Rosengelee her. Bei Veranstaltungen in der „Kutscherstube“ arbeitet sie meist mit Kolleginnen zusammen, die mit den Gästen in der Natur unterwegs sind. Sie selbst konzentriert sich auf das Kochen.

Wie man Kräuteressig, Kräutermarmelade, Brotaufstriche,

Pionierin mit viel Erfahrung

Kochen und heilen mit Kräutern ist in Brunhilde Bross-Burkhardt, Kräuterexpertin mit langer Erfahrung, beschäftigte sich schon damit, als sich dafür nur Insider interessierten. Auch als Kräuterbuch-Autorin ist die Langenburger Journalistin hervorgetreten. Einzigartig: die Wildgemüse- und Kräuterekursionen. Bei der Hohenloher Landpartie

in Zusammenarbeit mit Regine Stroner vom Gasthof zum Hirschen (Blaufelden) enden die Touren mit Gebäck und Getränken im Fischhaus in Bächlingen. Immer wieder kooperiert sie mit bekannten Hohenloher Köchen. Sie lädt zu Vorträgen ein oder zeigt Gruppen Kräuter- und Bauerngärten.

KONTAKT Brunhilde Bross-Burkhardt, 74595 Langenburg Tel 07905 5430 + 5554, www.bross-burkhardt.de

Kräuteröle und viele andere „Geschenke aus dem Schatzkasten der Natur“ zubereitet, lernen Kräuterkundigen bei Waltraud Zink. Im Gerabronner Teilort Dünsbach hat sie in einem Blockhaus „Waltrauds Kräuterstübe“ eingerichtet. Auf der Terrasse oder im gemütlichen Haus können Gäste gut essen und trinken, brunchen oder stimmungsvoll feiern.

Direkt an ihrem Haus in Beimbach hat Jessica Buschmeier-Gundel einen riesigen Garten, in dem viele Wild- und Kulturkräuter wachsen. Die Kräutereckfrau, die mit ihrem Mann seit 20 Jahren einen Garten- und Landschaftsbaubetrieb leitet, bietet etwa Kräuterkochkurse im Freien am offenen Feuer an, stellt in ihrer Kräuterwerkstatt Sirups und Gelees

her. Mit Kindern kocht sie einfache Gerichte oder presst mit ihnen Kräuter - um sie für die Natur zu begeistern.

Brigitte Walz (Westernhausen) lädt nicht nur zu Wildkräuterseminaren ein, sondern auch zu „Seelenbaumelauzeiten“. Die psychotherapeutische Heilpraktikerin, gibt viele Anregungen, die Natur „als Stressausgleich und zum Wohlfühlen zu nutzen“. Und sie baut Mutter Natur gezielt in Therapien ein: „Das Einlassen auf die Natur ist eine Möglichkeit, um Probleme einer Lösung näher zu bringen oder um Schwierigkeiten zu erkennen und zu bewältigen.“

INFO Die Kräuterpädagoginnen in Nordwürttemberg und Nordbaden haben sich zu einer Interessengemeinschaft zusammengeschlossen. Weitere Infos auf der Homepage der Kräuterfrauen unter www.ig-wildkraeuter.de

Lehrpfad in Aschhausen

Auf dem Dorfplatz in Schöntal-Aschhausen beginnt ein idyllischer, 2,5 Kilometer langer Lehrpfad, der die Geschichte der Heilpflanzen und der Kulturlandschaft eindrucksvoll zeigt. Zwölf Tafeln stellen die Wirkung verschiedener Kräuter dar, aber auch die Veränderung der Kulturlandschaft. Und immer wieder begeistert der Blick auf das Schloss der Grafen von Zeppelin die Besucher.

INFO Führungen können unter Tel 07943 91000 vereinbart werden. Den Flyer zum Lehrpfad kann man auf der Homepage www.hohenlohe.de der Touristkgemeinschaft Hohenlohe herunterladen.

Köche kochen mit Kräutern

Der bekannte Biokoch Jürgen Andruschkewitsch von der „Rose“ in Vellberg-Eschenau gehört zu den Hohenloher Küchenchefs, die seit vielen Jahren mit ihren Gästen Kräuter sammeln und anschließend gemeinsam kochen. Roland Gehr, Chef im „Rössle“ am

Bretzfelder Rathaus arbeitet dabei mit einer kräuterkundigen Apothekerin zusammen. Sehr begehrt sind aber auch die vom „Rössle“ angebotenen Pilzwanderungen.

KONTAKT Gasthaus Rössle, 74626 Bretzfeld, Tel 07946 95031, www.roessle-bretzfeld.de | Restaurant Rose, 74541 Vellberg-Eschenau, Tel 07907 2294 | www.eschenau-rose.de

Expertinnen für Kräuter

Abtsgmünd: Gertrud Schlebusch, Tel 07936 8102, gartenbau.schlebusch@gmx.de **Bretzfeld:** Karin Bohlen, Tel 07946 6313, kraeuter-segen@web.de, www.kraeuter-segen.de | Helga Hennebold, Tel 07946 6453, helga@hennebold.de www.wildkrautfee.de **Bühler-tann:** Brigitte Weiss, Tel 07973 6615 **Dörzbach:** Regina Müller, Tel 07937 5614, otti.mueller@gmx.de, www.ferienhof-marina.de **Gerabronn:** Waltraud Zink, Tel 07952 5442, familie-zink@web.de **Krautheim:** Katja Eichhorn, katja@heilkraeuterfrauen.de **Künzelsau:** Werner Demuth, Tel 07940 2020 **Langenburg:** Brunhilde Bross-Burkhardt, Tel 07905 5430, b.bross@gmx.de, www.bross-burkhardt.de **Mainhardt:** Inge Epple, Tel 07903 3104, kraeuter-inge@t-online.de **Neuenstein:** Gabriele Steiner, Tel 07942 9668, wein-stein.er@web.de **Obersontheim:** Gabriele Gläßer, Tel 07973 435, gabi@glaeszer.de **Pfedelbach:** Heidrun Koch, Tel 07949 2213, die4kochs@t-online.de **Rot am See:** Jessica Buschmeier-Gundel, Tel 07952 6531, gundelgarten@gmx.de, www.gundelgarten.de **Schöntal:** Brigitte Walz, Tel 07943 8315, email@brigitte-walz.de, www.brigitte-walz.de **Schwäbisch Hall:** Gerda Freier, gerdafreier@web.de | Martha Feuchter, Tel 07907 940375, mfeuchter@t-online.de | Birgit Horlacher, T 07907 7827

Helga Hennebold auf der Blumenwiese



Stimpfach: Renate Baumann-Binder, Tel 07967 6478 **Untermünkheim:** Karin Ochslen, Tel 0791 9464611, karin.oechslen@web.de | Edeltraud Pfeil, Tel 0791 89770, edeltraud.pfeil@t-online.de **Weißbach:** Sonja Lang, Tel 07947 940096, sonja-lang@yahoo.de