

Geballte Kräuter-Kraft

Mit 125 Teilnehmerinnen war der 1. Kräuterpädagogentag am 27. September in St. Ulrich ein überwältigender Erfolg. Mit weiteren Lehrgängen und Fortbildungstagen wollen sich die Kräuterpädagoginnen weiter vernetzen und Einkommen schaffende Ideen entwickeln.

Im Bildungshaus wird ein weiterer Zertifikatslehrgang zur „Qualifizierung Kräuterpädagoge“ stattfinden. Hinter diesem Begriff verbirgt sich ein sehr weit gespanntes Netz von Fachleuten, vor allem Frauen, auf dem Gebiet der Kräuterkunde. An den ersten Kursen hatten in ganz Baden-Württemberg knapp 200 Frauen teilgenommen, das Projekt wurde im Rahmen der „Innovativen Maßnahmen für Frauen im Ländlichen Raum“ über die Regierungspräsidien (RP) gefördert (die BBZ berichtete). In enger Zusammenarbeit mit der „Gundermannschule“ in Nettetal bei Düsseldorf fand jetzt auch der Fortbildungstag statt. Neben zertifizierten Kräuterpädagoginnen waren auch neue Interessentinnen dabei, wie Bernhard Nägele als Verantwortlicher in St. Ulrich bestätigte. Der 1. Kräuterpädagogentag in Baden-Württemberg ist nur der Anfang einer ganzen Serie von insgesamt elf jeweils zweitägigen Seminaren von April 2009 bis Juni 2010, die alle in St. Ulrich stattfinden werden. Als Vertreterin der Gundermannschule

war Beatrix Siegert dabei, dazu als Referenten Dirk Holtermann und Brigitte Klemme. In einem packenden Vortrag gab die Biologin ihre Erfahrungen weiter und zeigte die Wandlung auf, die mit der Bewegung seit damals vor sich gegangen ist. So sei es heute nicht mehr ratsam, allein agieren zu wollen, wie sie es am Anfang getan habe; Erfolg garantiere nur die Zusammenarbeit mit anderen und der Zusammenschluss in Netzwerken.

Hochburg Tölzer Land

Wichtige Schwerpunkte der Tagung waren denn auch die Themen „Stärken herausstellen“, „Voneinander lernen“, „Gegenseitiger Austausch“ und „Vernetztes Denken“. In Bayern, Sachsen, Nordrhein-Westfalen und bald auch in Rheinland-Pfalz und Brandenburg gibt es Kräuter-Erlebnisläden und regionale Gruppen und Projekte der Kräuterpädagogen.

Themen der Workshops am Nachmittag waren unter anderem „Wie sag ich's weiter – Rhe-

torik und Vortragsvorbereitung“ oder die spielerische Entdeckung von Wildkräutern und Bäumen mit Kindern. Köstlich duftete es in den praxisbezogenen Workshops. Dieser Teil der Fortbildung wurde von Kräuterpädagoginnen aus dem Tölzer Land bestritten, eine Hochburg der Kräuterkunde. Da ging es um die Herstellung von Likören aller Art aus Wildkräutern und Wildfrüchten, um Teemischungen aus Blüten und Kräutern von heimischen Wiesen und Rainen, um Essig und Sirup oder herbstliche Salben aus heilenden Wurzeln. Marianne Pesold aus Regensburg, leitende Hauswirtschaftsdirektorin der Regierung der Oberpfalz, hatte diese erfahrenen Kräuterpädagoginnen mitgebracht. In Bayern, berichtete sie, gebe es bereits rund 600 qualifizierte und geprüfte Bäuerinnen, die es mit dieser Ausbildung zu einem Zusatzeinkommen gebracht hätten. Von ihrem Wissen profitiere auch der Tourismus, dessen Verbände sich



Friedhilde Munz vom RP Freiburg, Marianne Pesold aus der Oberpfalz und Brigitte Klemme von der Gundermannschule (von links) vor sachkundig getrockneten Kräutern für Teemischungen. Bild: Freyer

gerne an sie wenden, um die Attraktivität der Ferienregionen zu erhöhen. Ziel sei es auch in Baden-Württemberg, eine langfristige und nachhaltige Einkommensalternative für Frauen im ländlichen Raum zu schaffen – nicht nur für Bäuerinnen. Freyer Interessenten können sich unter Tel. 07602/91010 informieren.

Nicht nur Esel essen Disteln

Neben der Artischocke gibt es weitere essbare Distelgewächse, die noch entdeckt werden können. Jetzt im Oktober werden die zuvor gebleichten Stiele gegessen.

Die fleischigen Stiele der Cardy-Distel erinnern im Geschmack an Schwarzwurzeln oder Grünspargel. Zum Bleichen der Stängel wird die ganze Pflanze mit Säcken oder schwarzer Folie fest verschnürt, sodass nur noch der Blattschopf herauschaut. Nach drei Wochen kann man die fleischigen Stiele ern-

ten. Diese werden ähnlich wie beim Rhabarber geschält, in Stücke geschnitten und in Salzwasser gegart. Von einer Pflanze werden bis zu zwölf Personen satt! Die Stängel sollten daher nacheinander gebleicht werden; sie lassen sich aber auch gut einfrieren. Gut möglich ist es auch, einige ungebleichte Pflanzen vor den ersten Frösten im Oktober mit Wurzelballen auszugraben, die Blätter um ein Drittel einzukürzen und in einen dunklen, kühlen Keller zu stellen. Hier bleichen die Stängel ohne Abdeckung und können bis weit in den Winter hinein verzehrt werden.

Für die Kultur von Cardy sollte Ende März auf der war-



Cardy entwickelt innerhalb weniger Wochen einen kräftigen Blattschopf mit großen, dekorativen Blättern. Bild: Busch

men Fensterbank mit der Aussaat begonnen werden. Jeweils zwei Samen legt man in einen zehn Zentimeter großen Topf mit Vorzuchtserde circa einen Zentimeter tief aus. Später im Beet muss darauf geachtet werden, dass die Pflanze zu den Starkzehrern gehört. N&G

Kurz notiert

Lilienzwiebeln

Im späten Sommer fangen viele Lilien an, Wurzeln und Zwiebeln zu entwickeln. Die Vermehrungszeit der Lilien beginnt deshalb ab August und geht bis in den November hinein. Lilien dürfen nicht zu feucht stehen. In Gärten, wo Nässe vorkommen kann, hat es sich daher bewährt, Lilien an Böschungen oder auf einem aufgeschütteten, erhöhten Beet zu kultivieren. Das Pflanzloch sollte dazu mit Kies und sandiger Erde angefüllt werden. Als Faustregel pflanzt man Lilienzwiebeln circa dreimal so tief ein, wie sie dick sind; lediglich am Stängel wurzelnde Arten sind tiefer zu pflanzen. N&G

Anzeige

Säulenbäume
NEU für Hausgärten,
Balkon und Kübel
Fordern Sie unseren Spezialkatalog an
Klaus Ganter KG
Marken-/Versandbaumschule
79369 Wühl / Kaiserstuhl
Tel. +49(0)7642/1061/Fax 2685
www.obstbau.de