

„Kräuter-Check“ im heimischen Garten

NATUR Kräuterpädagogin Michaela Schlosser nimmt derzeit immer wieder die „grünen Oasen“ in Bad Abbach unter die Lupe. Nicht selten stößt sie auf wahre Schätze.

VON GABI HUEBER-LUTZ, MZ

BAD ABBACH. Bad Abbach soll sich zur „Natur Aktiv Region“ entwickeln. Ein Mosaiksteinchen dabei ist der Kräuter-Check, der Kräuterpädagogin Michaela Schlosser derzeit immer wieder in verschiedene Gärten der Großgemeinde führt. Als nach vielen Regentagen endlich wieder die Sonne durch den Himmel blitzt, ist sie mit Kurreferent Tilmann Kaiser bei Monika Geroldinger in Oberndorf zu Gast.

Ein erster Blick über die grüne Fläche und Michaela Schlosser weiß Bescheid: „Sie haben eine ganze Wiese voller Delikatessen!“, verkündet sie der Gartenbesitzerin. Die nickt. Sie kennt ihre Wiese ziemlich gut und auch das, was darauf wächst. Trotzdem bekommt sie von der Kräuterpädagogin noch jede Menge Information. Besonders zur Verwendung der gesunden Köstlichkeiten.

Sehr gut sind die Zutaten aus der Wiese offensichtlich für einen Kräuterkör geeignet. Viele Kräuter spürt Michaela Schlosser auf, die sich wunderbar zu einem Likör verarbeiten lassen würden. „Dann wird der Ramazotti jetzt nicht mehr gekauft, sondern selbst gemacht“, sagt Monika Geroldinger schließlich lachend. Und dazu gibt's eine Schinkenwurzel. Die hat sie nämlich auch im Garten.

Wenn die Königskerze ihr Grün eingezogen hat, kann man ihre Wurzeln ausgraben und dünsten. Die haben dann ein feines Schinkenaroma. „So kann man auch Männer zum Kräuteresen überreden“, versichert Michaela Schlosser schmunzelnd.

Weiter geht es mit den Delikatessen: Ferkelkraut für den Bitterlikör, Labkraut für die Suppe und den Frischkäse, Nelkenwurz für das Backwerk, und die grünen, noch nicht blühenden Blütenstände des Spitzwegrich schmecken wie Champignons, wenn man sie in Butter schwenkt. Andere Sachen gehören nicht auf den Speiseplan. Die Wolfsmilch zum Beispiel. Sie sei unangenehm scharf und schädige die Leber.

Mit von der Partie sind Sebastian (8) und Josefa (12), zwei der Kinder von Michaela Schlosser. Sie helfen die Kräuter sammeln, aus denen ihre Mama am Ende der Gartenerkundung ein



Ein Herbarium aus all den wertvollen Kräutern, die im Garten wachsen. Josefa von links), Sebastian und Michaela Schlosser finden es ebenso schön wie Tilmann Kaiser und Monika Geroldinger. Fotos: Hueber-Lutz



Pesto aus frischen Gartenkräutern: Monika Geroldinger (li.) freut sich auf den leckeren Aufstrich aus Kräutern, Parmesan, Pinienkernen, Olivenöl und Salz.

feines Pesto bereiten wird. Wie stehen sie zu den Kräutern, die natürlich auch Zuhause auf den Tisch kommen? Oh ja, die Gemüsepfanne mit den vielen Kräutern, die mögen sie sehr gern. Und erst den Schweinebraten mit Thymian und Salbei, „der ist richtig lecker!“, schwärmt Josefa.

28 verschiedene Kräuter kleben am Ende in dem kleinen Herbarium, das die Fachfrau für Monika Geroldinger angelegt hat. Eine große Fülle der gesunden Fitmacher. „Sie haben eine Apotheke und einen Lebensmittelladen gleichzeitig hier“, urteilt Michaela Schlosser.

PÄDAGOGISCHE AKTIONEN

► **Natur Aktiv Region:** Noch in diesem Jahr soll in Bad Abbach die Gundermannschule ihre Arbeit aufnehmen. In ihr werden in mehrwöchigen Zertifikats-Lehrgängen Naturvermittler auf wissenschaftlicher Basis ausgebildet. Weil die auch viel praktische Arbeit leisten müssen, werden Einrichtungen wie Kindergärten in den Genuss kostenloser pädagogischer Aktionen kommen.

► **Michaela Schlosser:** Die Biologin, Natur- und Kräuterpädagogin aus Train hat gemeinsam mit Kurreferent Tilmann Kaiser ein Konzept für Bad Abbach als Natur Aktiv Region erarbeitet. Im Rahmen dieses Konzepts bietet sie den Bürgern einen kostenlosen Kräuter-Check in ihren Gärten an. Ansonsten richtet sich ihr Honorar nach der Dauer der Gartenerkundung. Anmeldung unter Tel. (0 94 44) 98 13 09. (Ihl)

Weiter geht es in den nächsten Garten. Zu Christine Schuster nach Bad Abbach. Und auch hier wird Michaela Schlosser fündig. „Da frohlockt das Herz der Kräuterpädagogin“, strahlt sie. Und die beiden Frauen machen sich auf den Weg durch den Kräuterschatz, den der Garten bietet.