

sprechend vielfältig ist das Angebot. Während in Vöhrenbach, dem höchstgelegenen Anbaubereich, von Monika Schwarz und Veronika Ruf vorwiegend Bärlauch, Spitzwegerich, Johanniskraut, Minze und Malve geerntet werden, konzentriert man sich in tiefer liegenden Gegenden, wie bei Roswitha Ette aus Herbolzheim, mehr auf den Anbau von Basilikum, Zitronenverbena, Rosmarin oder ätherischen Ölpflanzen.

### Biozertifizierte Herkunft

Im Kräutergarten von Ute Sailer aus Hilzingen wachsen Sonnenblumen und Mohn, Ringelblumen, Holunder und Brennnesseln. Im fünf Hektar großen Wildkräutergarten von Uta Reese in Oberried wächst alles, was den Gästen beim tollen Büffet in der Klosterscheune in Form von Erdbeer- und Blütenkräutercreme, Blütenbaguette mit Currycreme und anderem mehr angeboten wurde.

Aus einem Anbauplan ist ersichtlich, was jede Gärtnerin sät. Für jedes Kraut gelten andere Regeln auch in Bezug auf die Ernte. „Mohnblüten müssen morgens geerntet werden, da sie nachmittags schon abfallen können“, sagt Ute Sailer, die für ein Kilogramm Blätter zehnmal ausrückt. Ihre Kollegin aus Herbolzheim dagegen hat mittags und abends mehr

Einsatz, wenn die Rosenblüten den üppigsten Duft ausströmen. Bei Regen wird nicht geerntet. Jede der 30 am gemeinschaftlichen Vertrieb beteiligten Frauen trocknet ihre Kräuter selbst, Trockenschrank, Heizlüfter oder auch Entfeuchter helfen dabei. In der Regel könne die Blattware nach zwei Tagen Trocknungszeit im Dunkeln in einheitliche Papiersäcke zu je einem Kilogramm abgefüllt werden.

Da es sich um Bio-Ware handelt, ist die chemische Keule verboten. „24 Stunden in der Gefriertruhe hält kein Schädling aus“, verrät eine der Kräuterpädagoginnen eine ihrer biologischen Bekämpfungsmethoden. Bei Läusen helfe auch ein Milch-Wasser-Gemisch, bei Schnecken nur das Absammeln.

### Alles nach Plan

Entsprechend der Bio-Auflage werde alles kontrolliert, vom Sameneinkauf über den verwendeten Pferdemit bis zum Heu und Stroh. Entweder per Selbstanlieferung oder mit der Post kommt die getrocknete Ware nach Efringen-Kirchen in die Räume der Kräutermanufaktur, wo die Teesorten gemeinschaftlich zusammengestellt und in 20-Gramm-Tüten verpackt werden. Auch stellt die Manufaktur eine Reihe von Salzen wie Zitrone-Basilikum-Salz, Rosmarin- oder Bärlauch-Salz und inzwischen auch

Blütenzucker her. Die erste Tee-Produktion mit 2500 Tüten wurde innerhalb von vier Wochen an den Mann/die Frau gebracht. Im November 2014 beginnt die nächste Saison, in der 10 000 Päckle auf den Markt kommen sollen. „Der Anbau regelt sich über die Nachfrage“, sagt Veronika Ruf zur Zukunft der Kräutermanufaktur.

### Keine Reichtümer

An deren Ausbaufähigkeit zweifeln die Kräuterexpertinnen nicht, aus denen die Ideen nur so herausprudeln: Kräuternessig, Öle, Liköre, Kosmetika oder eigene Samenproduktion – der Kräutermanufaktur sei eigentlich unerschöpflich. Ist er aber auch eine ernst zu nehmende Einkommensquelle? Für ein Kilogramm Pfefferminz- oder Zitronenmelisseblätter werden rund 40 Euro vergütet. Für getrocknete Kornblumen oder Blüten der Königskerze, die jeden Tag geerntet werden müssen, erhält die Kräutergärtnerin 60 Euro.

„Reich kann man damit nicht werden“, darin sind sich Anja Gabele aus Sauldorf und Anna Ibach aus Bühl einig. Wie für viele ihrer Kolleginnen ist der Kräuteraanbau auch für sie nicht nur ein Nebenerwerb, sondern eine „wunderschöne und erholsame Arbeit“, für die ihnen nicht nur Teetrinker, sondern auch Bienen und Vögel danken. Christa Maier



Harmonisch, zitronig, aromatisch oder belebend: Vieles, was in der Natur wächst, findet sich in Kräuterteemischungen wieder.

Bild: Maier

### Der Verein zur Manufaktur

Um den genossenschaftlichen Kräuteraanbau im Rahmen der Kräutermanufaktur umsetzen zu können, wurde im Dezember 2013 der Verein Kräuterland Baden-Württemberg ins Leben gerufen:

- 1. Vorsitzende: Tanja Sauer
- 2. Vorsitzende: Sabine Blum
- Buchhaltung/Kasse/Versand: Marlies Billich; Koordination: Hanna Heide- mann; Beisitzer: Monika Schwarz, Eva-Maria Schüle.
- Firmensitz der Kräutermanufaktur: Efringen-Kirchen.
- Webseite:

[www.kraeuterland-bw.de](http://www.kraeuterland-bw.de)

### Kurz notiert

## Ambrosia beachten

Die Beifußblättrige Ambrosia (*Ambrosia artemisiifolia*) gehört zu den invasiven, das heißt eingeschleppten Pflanzen, die sich in Deutschland zu einem unangenehmen Unkraut auf Freiflächen und in landwirtschaftlichen Kulturen entwickelt haben. Darüber hinaus ist sie stark allergieaus-



Bild: ISP

Beifußblättrige Ambrosia

lösend. Von Juli bis Oktober bildet Ambrosia ihre Blüten aus. Gewöhnlich werden die Pflanzen knapp einen Meter hoch. Die stark allergieauslösende Wirkung kann vor allem jetzt nach der Gräser-Blüte die Leidenszeit von Allergikern um mehrere Wochen verlängern. In Jahren mit mildem Herbst können pro Pflanze bis zu 60 000 Samen ausreifen, die mehrere Jahrzehnte keimfähig sind! Ambrosia artemisiifolia-Pflanzen kann man an den ährenähnlichen männlichen Blütenständen am Ende der Triebe und an den doppelt fiederteiligen Blättern erkennen (siehe Bild).

Das Julius-Kühn-Institut (JKI, Bundesforschungsinstitut für Kulturpflanzen) empfiehlt, Ambrosia-Pflanzen (mit Handschuhen!) vor der Blüte auszureißen und sie, in einer Plastiktüte verpackt, über den Hausmüll zu entsorgen. Keinesfalls dürfen die Pflanzen auf den Komposthaufen im Garten oder in die Biotonne geworfen werden. Wer in seinem Garten Vögel füttert, sollte nur Ambrosia-freies Futter verwenden und die Fläche unter der Futterstelle beobachten. Größere Bestände sollten dem JKI gemeldet werden. gap