

Der Wasenhof zwischen Murrhardt und Grab ist ein Zentrum der Kräuterheilkunde. Der wunderschöne Platz auf der Höhe des Schwäbischen Waldes lädt ein zum Kennenlernen, Riechen, Schmecken und Staunen.

SCHWÄBISCHER WALD
aktuell

Für alles ist ein Kraut gewachsen



Kochen mit Disteln? Oder mit Brennnesseln? Wie fasst man die überhaupt an, ohne dass sie stechen? Das unscheinbare, manchmal lästige „Un“-Kraut einmal aus einer ganz anderen Perspektive zu betrachten – insbesondere aus einer kulinarischen – ist eins der Ausflugsangebote in der Reihe „Schwäbischer Wald-Genuss“.

Dazu lädt Christine Pommerer auf den Wasenhof ein. Der liebevoll restaurierte ehemalige Bauernhof liegt auf der Höhe des Schwäbischen Waldes zwischen Murrhardt und Großerlach. Im weitläufigen Garten haben neben Heilpflanzen wie Lavendel, Ringelblume, Mädesüß, Karde, Johanniskraut und vielen anderen auch Kräutlein einen Platz, die der Gärtner sonst eher kritisch beäugt: Löwenzahn, Hirtentäschel, Giersch, Disteln und Brennnesseln.

Christine Pommerer unterscheidet sich von Kräuterspezialisten, die mit Buchwissen aufwarten, durch wohlthuenden Pragmatismus. Seit mehr als 30 Jahren beschäftigt sich die 50-Jährige mit Heilpflanzen. Unkräuter gibt es für sie nicht. Wie man Pflanzen bestimmt, welche Inhaltsstoffe sie haben und wie man aus ihnen Seifen, Öle, Tinkturen, Tees, Räucherwerk und leckere Gerichte herstellt, lehrt die ausgebildete Hauswirtschaftsmeisterin und Heilpäda-

gogin unter anderem in Seminaren zur Heilkräuterpädagogin-Ausbildung.

Ein wenig erinnert die Lehrküche des Wasenhofs und der angeschlossene Seminarraum mit dem langen Tisch an ein klösterliches Refektorium. Hier wird unter sachkundiger Anleitung verarbeitet, was man zuvor in Wald, Wiese und Garten gesammelt hat. Aus Brennnesseln entsteht leckeres Kräutersalz, aus Schafgarbe ein köstlicher Brotaufstrich, aus Löwenzahn ein feines Gelee. Und die gebratenen Distelblätter mit Schafkäse sind ein delikater Imbiss. Für Christine Pommerer gilt: „Das soll ja nicht nur gesund sein, sondern muss vor allem schmecken“.

Man kann sich getrost auf Experimente einlassen und mit der charmanten Kräuterfrau durch Garten, Wald und Wiese streifen. Entdecken, schauen, riechen, schmecken und dazu Geschichten rund um jede Pflanze und die Wirkung ihrer Inhaltsstoffe – Christine Pommerer eröffnet einem ungemein sachkundig die Welt der Kräuter, auch der ungeliebten, übersehenen, weggejäteten.

Wer Lust auf mehr bekommt, findet im Wasenhof einen Ort für die intensivere Beschäftigung mit Ölen, Salben, Seifen und Kräuterküche. Alles kann man selbst kreativ weiterentwickeln, auch eigene Kochrezepte, und darin Lieb-

lingskräuter und -düfte komponieren. Man muss nur ein paar Zusammenhänge kennen und wissen wie man die Inhaltsstoffe lösen kann, etwa in Öl, Alkohol oder Wasser.

Uraltes Wissen steckt in vielen Rezepten. Dass Brennnesseln das Haar glänzend und weich machen, nutzten Pferdehändler aus, indem sie alten Kleppern Brennnesseln unters Futter mischten und sie für ein paar Jahre jünger verkauften. Zu guter Letzt eine Rezeptur, die schon der römische Dichter Ovid vor 2000 Jahren in seinem Ratgeber „Liebeskunst“ anpries: Brennnesselsamen mit Pfeffer – zur Stärkung der Manneskraft. Die nächste Kräuterführung mit Einkaufsmöglichkeit gibt es am 19. Mai. Nach der Themenführung können die Gäste noch eine Weile den Kräutergarten genießen oder in den Streuobstwiesen lustwandeln.

→ INFORMATIONEN

Kräuterzentrum Wasenhof
Christine Pommerer
71577 Großerlach-Wasenhof
Telefon 0 71 92 - 2 07 69
kraeuterzentrum-wasenhof@gmx.de
www.kraeuterzentrum-wasenhof.de



→ Blütensammlung



→ Wasenhof



→ Christine Pommerer



→ Massage im Kräutergarten