



Für Annerose Schmieder aus Schenkenzell-Vortal ist die hochsommerliche Blüte arbeitsintensive Erntezeit. Hier werden Königskerzen geerntet. Sie baut außerdem Basilikum, verschiedenste Minzen, Zitronenverbene und Zitronenmelisse, Süßdolde und Anisysop an.

Die Kräutermanufaktur: Schwarzwälder Kräuterfachfrauen setzen auf Tee

Heimat frisch aufgebrüht

In der Manufaktur stehen die Teesorten „Blühe auf“ und „Frech wie Oskar“ auf dem Plan – wiegen, mischen, abfüllen, etikettieren heißen die Arbeitsschritte, die anstehen. Nach gemeinsam entwickelten Rezepten werden die Kräuter von Anna Ibach, Demeterbäuerin aus Bühl, in große Behälter gefüllt und sorgfältig miteinander vermischt. Veronika Ruf, Kräuterpädagogin aus Furtwangen, füllt mit den anderen Kolleginnen vorsichtig die Ganzblattware in vorbereitete Papiertüten. Im nächsten Arbeitsschritt werden die Tüten verschlossen, professionell gestaltete Etiketten und das Frischesiegel auf die Teemischungen geklebt und diese sorgsam in Versandkartons verpackt.

Die Stimmung ist gut. Schnell ist man gefangen von der besonderen Atmosphäre. Nach all der Arbeit auf dem Feld mit dem täglichen Sammeln, dem Trocknen der duftenden Blüten und Blätter von Kornblumen, Malven. In Rosen oder Basilikum, Minzen und Himbeerblättern, um nur einige zu nennen, wird hier der Lohn der Mühe sichtbar. In der Manufaktur des Vereins Kräuterland Baden-Württemberg werden Teemischungen mit höchsten Qualitätsansprüchen und einem besonderen Marketingkonzept professionell gefertigt – Blüten und Kräuter aus heimischen Wiesen

und vom eigenen Feld der Kräuterfrauen. Von Anfang an ist der Anbau nach biologischen Richtlinien erklärtes Ziel der Kräutermanufaktur. Gleich zum Start wurden alle erforderlichen Anträge bei der Kontrollbehörde gestellt. Die meisten Tees gibt es schon jetzt in Bioqualität, denn einige Anbauerinnen sind bereits zertifiziert. Doch erst ab 2017, wenn die Umstellung aller Anbauflächen auf Bio gänzlich erfolgt ist, wird es nur noch ausgewiesene Bioware in der Manufaktur geben. Das betrifft die Düngung nach biologischen Richtlinien ebenso wie das Saatgut und den Setzlings-Zukauf. Wo es möglich ist, ernten die Frauen ihr Saatgut selbst und tauschen es untereinander aus. Im Frühjahr werden die Ein- und Mehrjährigen dann in Kisten ausgesät, pikiert und später unter Berücksichti-





Bilder: Wurf, Barbara Ruf (Gruppe)

❖ gung des Fruchtwechsels ins Kräuterfeld gepflanzt. Doch nicht nur Saatgut wird getauscht. Jeden Freitag werden in der sogenannten Freitagsmail die Geschehnisse der Woche und Fragen ausgetauscht. Wie sieht es mit den Erntemengen aus? Wo wird Hilfe benötigt? Wer hat Ernteausfälle? Wer kann dafür einspringen? Wo können neue Märkte erschlossen werden? Bei der Dimension des Netzwerks sind ein guter Informationsfluss und eine gute Kommunikation unabdingbar. Unterschiedliche Klimabedingungen auf den Anbauflächen und die speziellen Kenntnisse der Kräuterfrauen machen die Vielfalt aus.

Anbau in allen Höhenlagen und Facetten

Karin Mager zum Beispiel wandelte für den Kräuteranbau einen Teil ihres Grünlandes um. Auf ihrem Aussiedlerhof bei Zimmern ob Rottweil in knapp 770 m Höhe gedeihen Frauenmantel, Schafgarbe, Königskerzen, Sonnenblumen, Ringelblumen und verschiedene Malven. Trotz des rauen Klimas und lehmigen Bodens wachsen Lavendel, Salbei, Dost und Ysop in Reihen nebeneinander. Selbst Duftrosen rahmen das Kräuterfeld ein, dazwischen gedeihen Spitzwegerich und Johanniskraut. Anna Ibachs Hof dagegen liegt in der klimatisch begünstigten Rheinebene. Anders als in den Hochlagen kann sie frühzeitig und mehrmals im Jahr ernten. Sie ist eine der Keimzellen der Kräutermanufaktur. An ihrem großen Wissens- und Erfahrungsschatz lässt sie Neuanbauerinnen gerne teilhaben. Veronika Ruf hat sich auf Wildsammlung spezialisiert: Ihr 400 Jahre alter Hof liegt in Vöhrenbach bei Furtwangen auf 950 Metern Meereshöhe. Sie weiß, dass sich die wilden Kräuter gerne ihren Standort selbst suchen. Die Schafgarbe gehört dazu: „Die will da wachsen, wo sie will.“ Stolz ist sie auch auf die gehaltvolle Apfelminze in ihrem Kräuterfeld. Im Herzen der Kräutermanufaktur auf dem Hof von Elke Lichtblau-Reitter in Schwanau laufen alle Fäden zusammen. Sie hat ihre Anbaufläche für Kräuter 2014 um stolze 800 Quadratmeter erweitert. Zu den Abpackterminen reisen die Frauen, ihre kostbare Kräuternernte gut getrocknet und in Säcken verpackt im Gepäck, aus allen Richtungen an. Geschäftsführerin und Gemüsebauerin Hanna Heidemann aus Offenburg verteilt die Aufgaben. Sie hat Zahlen und Fakten zur Teeernte, nimmt Teebestellungen entgegen, stattet die Homepage mit den neuesten Informationen aus und weiß, was gebraucht wird. Es gibt inzwischen auch verschiedene Kräutersalze und Blütenzucker im Angebot. Im Mittelpunkt stehen allerdings die besonderen



Derzeit bauen 18 Frauen in den Landkreisen Ortenau, Rottweil, Emmendingen, Schwarzwald-Baar, Breisgau-Hochschwarzwald, Lörrach, Waldshut und Konstanz für die Manufaktur Kräuter an.



Kräuter-Teemischungen der Manufaktur und man darf auf die Neuen darunter gespannt sein. Mit „Ab ins Bett“, „Bleib stark“ und „Genieß den Winter“ haben sich die Kräuter-Anbauerinnen wieder pfiffige Namen für geschmackvolle Tees einfallen lassen.

Die Kräuterfrauen

Die meisten Kräuterfrauen haben 2007 eine Qualifizierung zur Kräuterpädagogin absolviert. Gute anderthalb Jahre haben sie viel Zeit und Enthusiasmus in Seminare, die Anlage eines Herbariums und eine Prüfung gesteckt. Eine Fortbildung mit Schwerpunkt Heilkräuter und ihre Verwendung in der Volksheilkunde schloss sich an. Dann ging es Schlag auf Schlag. Die Kräuterpädagoginnen schufen zusammen mit Bauerngärtnerinnen in der Region eine gemeinsame Plattform und gründeten 2009 mit Unterstützung eines Frauenprogramms des Landes und der Europäischen Union (IMF) das Netzwerk „Bauergarten- und Wildkräuterland Baden e.V.“ (kurz Kräuter-Regio). Erst danach kristallisierte sich die Geschäftsidee einer Kräutermanufaktur heraus, denn das Wissen um heimische Wild- und Gartenkräuter liegt im Trend und dem regionalen Anbau unserer Nahrungsmittel wird zunehmende Bedeutung beigemessen. „Die eigene Landwirtschaft mit einem Kräuteranbau aufwerten und die Flächen sinnvoll nutzen“, ist ein erklärtes Ziel der Frauen. So organisierte die Kräuter-Regio im Jahr 2012 das erste Coaching für die Kräuteranbauerinnen. Die Stärke eines Zusammenschlusses leuchtete ein. Die ganze Bandbreite der Landschaft von der sonnigen Rheinebene über die Höhen des Schwarzwalds bis hin zur fruchtbaren Bodensee-Region wurde dann im Verein „Kräuterland Baden-Württemberg“ vereint und zur Manufaktur weiterentwickelt – all diese Vielfalt findet sich jetzt im Tee.

Monika Wurft

KONTAKT

❖ Kräuterland Baden-Württemberg e.V.

Unterdorfstraße 13 · 77863 Schwanau-Ottenheim
 Telefon 07 81/96 75 87 47 · E-Mail: info@kraeuterland-bw.de
 www.kraeuterland-bw.de
 Hier gibt es auch eine Liste der Verkaufsstellen der Tees.



FÜR EINEN VOLLENDETEN TEEGENUSS

Die Teemischung mit nicht mehr kochendem Wasser übergießen und unter dem Schutz eines Deckels in der Teekanne ausziehen. Das Geheimnis für ein volles Aroma: Die ganzen Blätter und Blüten erst kurz vor dem Verbrauch in entsprechender Menge zerkleinern und aufgießen. So bleiben die Inhaltsstoffe so lange wie möglich im Blatt und verflüchtigen sich nicht.