

Sieben neue Kräuterpädagoginnen



Gruppenbild mit Bürgermeister: Thomas Raschel (Mitte) im Kreis der Prüflinge der Gundermann-Akademie und der Dozentin Claudia Bernhardt (Zweite von rechts).

Von Rene Granacher

STOCKSTADT - Sieben Kräuterpädagoginnen gibt es seit dem Wochenende, die meisten davon aus Südhessen. Mit einer Abschlussprüfung im Hofgut Guntershausen endete ein rund einjähriger Lehrgang der Gundermann-Akademie, die den Teilnehmerinnen das Wissen um heimische Wildpflanzen in Theorie und Praxis vermittelte. An zehn Wochenenden ging es um das sichere Erkennen von Pflanzen und um ihren Einsatz – sei es in der Küche oder in der Heilkunde.

Zur Abschlussveranstaltung war am Samstag auch Bürgermeister Thomas Raschel (CDU) gekommen, der in den Kräuterkenntnissen einen weiteren Schatz der „Schatzinsel Kühkopf“ sah: „Ich freue mich, wenn das alte Wissen aufgegriffen und ans Tageslicht gebracht wird.“ Für den Förderverein des Hofguts war Jörg Hartung im Verwalterhaus dabei.

Zum Abschluss ihres Lehrgangs bewiesen die Frauen ihre über ein Jahr erworbenen Kenntnisse zunächst in einer theoretischen Prüfung, dann in einer kurzen Themenführung. Solche sollen die frisch gebackenen Pädagoginnen selbstständig

anbieten können, weshalb die fachgerechte Vorbereitung wichtiger Teil der Ausbildung war. Viel Raum nahm auch die Zubereitung lukullischer Genüsse aus Wildpflanzen ein.

Über das Ausbildungsjahr hinweg hatte sich jede Teilnehmerin auch ein eigenes Herbarium angelegt: einen Ordner mit selbst gesammelten und gepressten Pflanzen. Weil auch Präsentation und Vermarktung dazugehören, war für das Wochenende ein individueller Tisch mit Ausstellungsstücken vorzubereiten, wie er etwa auf Veranstaltungen aufgebaut werden könnte. „Komm mit ins Grüne – Wildkräutersalz von der Unkrautwiese“ war etwa der Tisch von Kerstin Beimborn überschrieben. Neben Salzen hatte sie auch Beispiele für Kräuterlimonade und -gebäck dabei.

Gaby Kissel aus Gernsheim zeigte eine bunte Mischung von Wildkräuterquiz, Kräuterspaziergang und einer „Kräuterbutter vom Wegesrand“. Anja Bauer aus Trebur hatte das Motto „Kräuterpicknick mit dem König“ gewählt und spielte damit auf die „edle Familie“ der Wegerichgewächse an.

Absolventinnen bereiten Ausstellung vor

„Wildkräuter-Entdeckungen für die ganze Familie“ will Angela Weiss aus dem Rheingau bieten, mitgebracht hatte sie etwa Spitzwegerich-Brötchen und Rosmarin-Öl. Die Biebesheimerin Elke Albrecht hatte ihren Tisch dekorativ gestaltet mit bepflanzten Schuhen und regionalem Führungs-Zubehör wie einer Autanflasche. Silke Krapp hatte zum Motto „Von der Wiese in die Butter“ ihre Präsentation um einen Schaukasten ergänzt.

Eve Koutny aus Klein-Gerau zeigte flüssige Zubereitungen: Essige, Liköre und Schnäpse mit heimischen Wildpflanzen. Für ihre Kräutersalze hatte sie gezielt solche Pflanzen benutzt, die bei der gegenwärtigen Dürre noch zu finden sind, erklärte sie in ihrem Prüfungsgespräch