

Kleine Reise ins große Pflanzenreich

An natürlichen Pflanzmethoden und Kräutervielfalt zeigten sich die Besucher in Weitenau interessiert.

■ Von Jutta Wenz

STEINEN-WEITENAU. Zum „Tag des offenen Kräuterfelds“ fanden sich etliche Besucher auf dem idyllisch gelegenen Gelände zwischen Fahrnbuck und Gasthaus Hirschen ein. Dieser fand am Samstag erstmals mit zwei Führungen statt.

Idyllisch gelegen

Ein aromatisch unaufdringlicher Kräuterduft liegt in der Luft. Auf der einen Seite des Feldes fließt ein kleiner Bach, der an diesem heißen Augustnachmittag etwas Kühlung verströmt. Das Ehepaar Marc und Bettina Zabel nahm die Gäste mit auf eine kleine „Reise“ in ihr Pflanzenreich, wo einiges über Anbau bis zur Ernte zu erfahren war. Zwischendurch konnte man die Blattkräuter probieren oder sich einfach nur an ihrem intensiven Duft erfreuen.

Mittlerweile bauen die beiden hier im siebten Jahr die Kräuter biologisch und so naturnah wie möglich an. Man fühle sich wohl an diesem



Marc Zabel (Bildmitte) verteilt Kostproben zum Probieren

Foto: Jutta Wenz

„kraftvollen“ Ort, wie ihn Bettina Zabel bezeichnet. Die Kräuter gedeihen besser als auf dem früheren Feld, ebenfalls in der Umgebung gelegen. Auch der Bach in der Nähe, ein kleines Biotop, sei ein Glücksfall. Ältere Leute aus der Umgebung kennen ihn noch, die sich hier

früher manchmal im Sommer abkühlten.

Dank eines speziellen Bodens könne man weitgehend gärtnern, ohne zu gießen. Das ehemalige Gletschertal schuf diesen speziellen Boden. Der gut 80 Zentimeter dicke, gut wasserdurchlässige Mischboden wird tiefer durch eine Lehmschicht abgelöst, wodurch sich das Wasser stauen kann und die Pflanzen immer genügend Wasser haben. Bei zuviel Regen, wie zuletzt des Öfteren, wird das Ganze allerdings kritisch, die Kulturen können absaufen, war zu erfahren.

Möglichst wenig eingreifen

Man gärtner nach der Sichtweise, möglichst wenig in die Natur einzugreifen, so Zabel. Bei den 50 verschiedenen Kräutern, die angebaut werden, ist eine gewisse Artenvielfalt gegeben, da die unterschiedlichsten Insekten angelockt werden. Zabel muss zugeben, dass hier manchmal Insekten herumfliegen, die er auch nicht kenne. Diese Insekten wirkten auch als Gegenspieler für Schädlinge bei den betreffenden Pflanzkulturen, die man versuche, mit natürlichen Mitteln zu fördern.

Ohne Giftstoffe

Die Pflanzen werden nachhaltig angebaut, das heißt, ohne Gift. Man verwendet nur eigenen Kompost oder auch mal Mist. Man ist versucht, das Gleichgewicht der Natur zu erhalten und bei Bedarf zu unterstützen. Die Feuchtigkeit im Boden wird zusätzlich gehalten durch eine Bedeckung mit Bändchengewebe oder auch Schafwolle, was zusätzlich noch als Bodenschutz dient.

Vor einem bunt blühenden Rosenbeet erfahren die Teilnehmer mehr über sonstige Blumen, die hier wachsen:



Kräuter zum Binden von Sträußen

Foto: Jutta Wenz

Kornblume, Malve, Ringelblume und Sonnenblume. Diese werden weniger aus Geschmacksgründen verarbeitet. Sie sind eher fürs Auge und verleihen manchen der 17 Teesorten die Farbe.

Zabel weist auf das Feld und erklärt, dass hier noch vieles von Hand gemacht werde. Eine Maschine komme nur einmal jährlich zum Einsatz. Ein Bekannter aus Steinen bearbeitet den Boden mit einer Kreiselegge – eine schonende Methode.

Geerntet wird bis Ende September. Zabel demonstriert es an einer gelben Gewürztagetes, bei der nur der obere Teil verwendet wird. Ansonsten werden die Blätter der Pflanzen mit viel Fingerspitzengefühl von Hand abgestreift. Überdies gilt es wegen des Aromas für jede Pflanze den richtigen Erntezeitpunkt zu erwischen. Der Ganzblatt-Tee hat im übrigen auch eine längere Haltbarkeit, weil das Blatt als Ganzes erhalten bleibt.

Thema Vermarktung

Eine ZuhörerIn wollte etwas über die Vermarktung wissen. Sie erfährt, dass diese zu je einem Drittel online, regional (Bioland und Unverpackt-Lä-

den) und schließlich auf Märkten und Messen funktioniere. Auch hier brachten die Corona-Zeit und der nachfolgende Kriegsbeginn einen Einbruch im Kaufverhalten.

Fürs kommende Frühjahr soll ein bereits länger geplantes Projekt verwirklicht werden. Ein Stroh-Lehmschuppen hat die Genehmigung als Betriebsgebäude erhalten.

Fortsetzung soll folgen

Nach der Führung konnte die Gruppe einen Imbiss am Selbstbedienungsbuffet genießen. Die „Zeitbank Steinen“ hatte appetitliche Snacks mit Kräutern vom eigenen Feld zubereitet zum Beispiel Dostbrötchen, Basilikum-Rosen-Pesto oder auch Kräuterdipps. Als Eistee war der kräftig zitronige „CitroVitella“ oder auch „Minze Mundi“ aus dem Teeprogramm begehrt. Immer wieder gibt es auch neue Kreationen wie die grüne „Special Edition“ mit Hibiskusblüten, erläuterten die Veranstalter des Tags des offenen Kräuterfelds.

Das Ehepaar Zabel freute sich über die positive Resonanz auf den Nachmittag und denkt an eine Fortsetzung im kommenden Jahr.

WEIN-MESSE

ANGEBOTE GÜLTIG BIS SAMSTAG, 21. SEPTEMBER 2024

<p>ALSACE AOP AUXERROIS CLEEBOURG GRANDE RESERVE Trocken 2023, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">JE FLASCHE 4€99</p>	<p>ALSACE AOP RIESLING JEAN GEILER RESERVE PARTICULIERE Trocken 2023, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 11€96 8€97 JE FLASCHE 4€49</p>	<p>LA CLAPE AOP CHATEAU CAPITOU CUVÉE PRESTIGE Rotwein 2021 oder Languedoc Weißwein AOP 2023, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">Gold-medaille Paris 2023</p> <p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 13€30 9€97 JE FLASCHE 4€99</p>	<p>CORSE AOP L'ÂME DU TERROIR Roséwein 2023, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 14€64 10€98</p>
<p>CRÉMANT D'ALSACE AOP WOLFBERGER Trocken oder halbtrocken, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">INDIVIDUELL DURCHGESTICHT</p> <p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 16€60 12€37</p>	<p>CRÉMANT D'ALSACE AOP ARTHUR METZ Trocken, 0,75 l</p> <p style="text-align: center; font-weight: bold;">2.-50%</p> <p style="text-align: center;">Gold-medaille Lyon 2023</p> <p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 16€60 12€37</p>	<p style="text-align: center;">2 FLASCHEN 16€60 12€37</p>	