

Gartenbauverein Kößlarn

„Kräuter: Gesundheit aus Natur und Garten“

Kößlarn: Jahreshauptversammlung mit interessantem Vortrag über Kräuter

Der Vorsitzende Wilhelm Talits konnte wieder rund 25 Gartenfreunde, darunter Bürgermeister Franz Holub, zur Hauptversammlung begrüßen. Der Höhepunkt des letzten Jahres, war der Ausflug zur Bundesgartenschau in München. Die Gartenfreunde waren von dem umfangreichen Angebot der Schau begeistert.

Auch dieses Jahr ist wieder eine Fahrt geplant, zusammen mit dem Gartenbauverein Rotthalmünster. Das Ziel steht aber noch nicht fest.

Josef Anetzberger, Kreisfachberater für Gartenkultur und Landespflege vom Landratsamt Passau, hielt im Anschluss einen Vortrag über Kräuter im eigenen Garten. Diese haben viele Funktionen, sie sind gesund, heilend, pflegend, mystisch, sinnlich, modisch und aktuell.

Schon vor vielen Jahrhunderten setzten die „Kräuterweiblein“ ihr Wissen ein und wurden deshalb oft als „Hexen“ bezeichnet und verfolgt. Auch in der Homöopathie, Naturheilkunde und als Hausmittel spielen die Kräuter als Heilpflanzen eine wichtige Rolle. Der Kräuterbuschen, der am 15. August gebunden wird, hat eine lange Tradition. „Basilikum und Mozzarella“ kennt heute jeder. In der gehobenen Gastronomie werden mit Kräutern „Essbare Landschaften“ gestaltet. „Slow Food“ ist eine Gegenbewegung zum „Fast Food“. deren Ziel es ist, wieder mehr Esskultur zu vermitteln und auch hier sind Kräuter unverzichtbar.

Der Referent gab auch den Tipp: „was man nicht bekämpfen kann, muss man essen“ um vermeintliche „Unkräuter“, wie etwa Erdholler, im Zaum zu halten.

Beim Anbau der Kräuter ist es wichtig, auf die unterschiedlichen Ansprüche Rücksicht zu nehmen. Manche halten Trockenheit gut aus, deshalb soll man sie im Kräuterbeet oben anordnen. Andere brauchen einen guten Gartenboden oder auch mehr Feuchtigkeit.

Josef Anetzberger ging ebenfalls auf die verschiedenen Möglichkeiten ein, Kräuter zu konservieren. Beim Trocknen werden diese an einem schattigen, luftigen Ort aufgehängt, bis sie keine Feuchtigkeit mehr enthalten und brechen. Auch die Trocknung in einem Dörrapparat ist möglich. Die Pflanzen werden anschließend luftdicht in Gläsern gelagert.

Das Einfrieren ist besonders vitamin- und aromaschonend. Kräuter mit Salz haltbar zu machen ist eine alte Methode und diese Mischung hält sich den Winter über ohne Kühlung. Auszüge sind sowohl mit Essig, Speiseöl oder auch mit Alkohol möglich. Ein bekanntes Beispiel ist der Estragonessig.

Der Referent zeigte die Bilder von zahlreichen Kräutern, von Arnika über Kerbel bis Zitronenthymian und erklärte deren Besonderheiten. Auch warnte er davor, Wildwachsende Pflanzen zu verwenden, wenn man sich nicht 100 Prozent sicher ist, um welches Kraut es sich handelt. Beim Borretsch besteht beispielsweise Verwechslungsgefahr mit dem giftigen Fingerhut.

Von vielen Kräutern kann man ganz einfach selbst neues Saatgut gewinnen. Dieses Wissen verschwindet leider immer mehr. Wenn man etwa die Petersilie stehen lässt erhält man jede Menge Samen für das nächste Jahr. Manche Pflanzen, wie die Nachtkerze, samen sich sogar selber aus und sind deswegen für „Kluge und Faule“ besonders geeignet.

Zum Abschluss erzählte der Referent noch ein kurzes Kräutermärchen und die Gartler konnten wieder jede Menge Anregungen für die Gartensaison mit nach Hause nehmen.