

Gärtnern mit Kraut und Seele



Blender, Juli 2008, Mit Frau Schimmelpfennigs Garten betreten wir eine Welt der Mythen und Traditionen. Wo andernorts nach Blühfarbe oder Wuchsform geordnet wird, finden wir hier Orakelpflanzen, Hexenkräuter, Zauber- und Räucherpflanzen.

„Wer Gundermann bei sich trägt, kann Hexen erkennen...“ lernen wir gleich zu Beginn. Unsere Frage, ob sie sich selber als Hexe sieht, beantwortet sie mit einem verschmitzten Lächeln: „Nein, das wird man erst ab 120 Jahren“. Frau Schimmelpfennig weiss, welche Bedeutung Kräutern früher zugesprochen wurde: „Für die Kräuterkundigen der damaligen Zeit galten Pflanzen als beseelte Wesen. Durch sie konnten die weisen Frauen in Verbindung mit Gottheiten treten. Die Kräuternernte war mit zahlreichen Riten begleitet. So sollten Wurzeln nur mit den bloßen Händen ausgegraben werden, die Kräuter stets ohne Schere und nur mit der linken Hand gepflückt werden. Pflanzen sollten z.B. schützen vor dem „bösen Blick“ und vor Krankheit und Leid. Darüber hinaus erhoffte man sich wunderbare Heilungen, Glück und Erhaltung von Jugend und Schönheit. Pflanzen wurden aus verschiedensten Gründen Magie zugesagt: dem Löwenmäulchen durch die besondere Blütenform, der Wegwarte aufgrund ihrer schönen Blütenfarbe und dem Frauenmantel durch sein einzigartiges Blatt.“

Seitdem sie ihre Leidenschaft für Garten und Kräuter entdeckt hat, ist sie nicht mehr zu bremsen. Jedes Jahr öffnet sie ihren Garten bei der Achimer Offenen Pforte und Interessierte können sich immer auf neue Ideen gefasst machen. So stand 2008 für sie ganz im Zeichen des Basilikums. Haben sie schonmal ein süßes Pesto probiert? „Schmeckt ganz rasant“, verspricht sie uns. Liköre und Schnäpse gibt es bei ihr auch in kräuterigen Varianten. So gehört z.B. in den Kräuterhexentrank Wermut, Weinraute, Salbei, Minze und Johanniskraut. In der Küche wartet eine Hexensuppe brodelnd auf uns: Verwunschen lecker!

Frau Schimmelpfennig ist sich der grossen Verantwortung bewusst, die sie mit der Pflanzung von Hexenkräutern in ihrem Garten übernimmt. In falschen oder unbedachten Händen kann die eine oder andere magische Pflanze schnell giftig werden. Aus diesem Grunde achtet sie bei der offenen Pforte vor allem auf Kinder.

Besonders gefallen uns auch ihre Pflanzenbeschriftungen im Garten: kleine umgedrehte Terracottatöpfe können wunderbar -mit dem jeweiligen Namen versehen- mit einem Holzstab in den Boden gesteckt werden. Eigentlich waren sie noch mit Moospolstern verziert, doch diese finden sich inzwischen in den umliegenden Nestern der Spatzen wieder.



Das Gartenjahr 2008 ist ein ganz besonderes für Frau Schimmelpfennig, da es ihr letztes in Blender ist. Im Herbst 2008 packt sie ihr Bündel mit unbezahlbaren Erfahrungen und liebgewonnenen Erinnerungen und zieht zu ihrer Zwillingsschwester nach Südtirol. Den Garten gibt sie nur schweren Herzens auf. Immerhin hat sie von Beginn an ihre Seele mit hineingegeben. „Es ist schon ein komisches Gefühl, doch ich kann loslassen.“...warten in der neuen Heimat doch so viele neue großartige Herausforderungen auf sie. Es gilt Berge zu erklimmen und für den nächsten Winter steht neben Schneeballschlachten mit ihrer Schwester das Erlernen der botanischen Namen der Kräuter auf dem Programm.

Ihr Garten hat sich auf ganz besondere Weise von ihr verabschiedet: In diesem Sommer hat ihre Alraune zum ersten Mal sagenhaft geblüht. Gute Reise!



„Lassen Sie ihrem Garten Zeit und geben Sie Ihre Seele hinein, dann wächst er am schönsten.“





„Das Studieren vieler Kräuter und die gute fachliche Beratung bei Rühlemann`s haben mir geholfen, vor etlichen Jahren einen Kräutergarten anzulegen. Ich gab ihm Fürsorge und Pflege, er gab mir Freude und Begeisterung. Purer Genuß für Leib und Seele war mein Lohn. Schöne Erinnerungen begleiten mich nach Südtirol!“
 - mit diesen Worten verabschiedet sich Frau Schimmelpfennig von uns. Doch es wird ein Wiedersehen geben, denn für ihren nächsten Besuch der alten Heimat hat sie einen Ausflug nach Horstedt bereits fest eingeplant. Wir freuen uns schon!

Besonders faszinieren Frau Schimmelpfennig die Mythen, die so viele Pflanzen umgeben:

„Eine alte Hexe hatte eine Tochter mit wunderschönen blauen Augen. Die Alte wollte nicht, dass ein Jüngling ihre Tochter bekam und verwandelte sie in eine Wegwarte, die uns an Wegrändern erfreut.“

„Bei den Indianern, Zigeunern und Schamanen gilt Stechapfel bis in die heutige Zeit als Räucherpflanze.“

„Schöllkraut wurde früher als Gallenmittel genutzt. Da die Pflanze giftig ist, muß jede Behandlung mit dem Arzt abgesprochen werden. Äußerlich ist der Milchsaft ein gutes Mittel gegen Warzen, aber nur bei abnehmendem Mond.“

„Durch seinen aufrechten Wuchs und starker Standfestigkeit sagt man Eisenkraut nach, es sei zäh wie Eisen. Dies mag der Grund sein, weshalb Schmiede dieses Kraut rituell zum Härten von Eisen nahmen. In alten Zeiten wurden durch Eisen verursachte Wunden mit Eisenkraut geheilt. Darüber hinaus nutzen schon die alten Römer die versöhnungsbringende Kraft dieser Pflanze bei Friedensverhandlungen: Auf die Friedensverträge wurde Eisenkraut gelegt, damit göttliche Gerechtigkeit wirken konnte.“

„Am Niederrhein legte man früher Wermut in die





Grundmauern der Bauernhäuser, um Spuck und Zauber vom Haus fernzuhalten.“

„Johanniskraut gehörte zu den wichtigsten Zauberkräutern der heidnischen Mittsomerfeiern. Es soll vor Liebeszaubern schützen.“

Als bekennende Geniesserin gibt Frau Schimmelpfennig uns einen Einblick in ihre Kräuterküche:

Die eigens für uns gekochte Hexensuppe:
 „Viel Petersilie und Sauerampfer, dazu Liebstöckel, etwas Rosmarin und Thymian, Majoran, Bohnenkraut, Löwenzahnblätter, Spitzwegerich und Schafgarbe. Schnittlauch kommt am Ende frisch dazu. Fein gehackte Zwiebeln in der Pfanne glasig dünsten. Die Kräuter dann dazu und nach kurzer Zeit mit etwas Gemüsebrühe auffüllen. Nach kurzem Köcheln kommt eine Ecke Kräuterschmelzkäse und Schmand dazu (Schmand:Brühe, 1:1).“

Süßes Pesto:

„Ein Basilikumbusch ernten, dazu 2 EL Nüsse oder Pinienkerne, 1 EL Honig, 4 EL Rapsöl und eine Prise Salz. Das Ganze ist ein Genuss auf Quarkspeisen.“

Zwei Kräuter im Quark:

„Gartenkresse und Sauerampfer in gleichen Teilen fein hacken, mit Pfeffer und Salz in Quark einrühren und mit etwas Chili verfeinern.“

Majoranspitzenöl:

„Die Spitzen des arabischen Majoran in Öl einlegen: Ganz fantastisch! Um Fladenbrot die richtige Würze zu geben, wird es vor dem Backen mit diesem Öl eingepinselt.“

Kräuterwodka:

„Englische und krause Minze zusammen mit Zitronverbene in Wodka geben. Nach ca. 14 Tagen absieben und etwas Honig dazu geben.“

