

Kein Unkraut, sondern Kostbarkeiten

BURGBEWÖHNER: Als Zutaten für leckeres Essen oder als Hausmittel gegen allerlei Wehwehchen – die Kräutervielfalt, die sich rund um die Burg Lichtenberg ausbreitet, bietet jede Menge Möglichkeiten. Vanessa Zürrlein weiß darüber Bescheid wie kaum eine Zweite.

THALLICHTENBERG. Spaghetti mit Tomatensoße. Wer kennt es nicht, das besonders bei Kindern beliebte, schnelle Gericht? Wasser abkochen, die Packung aufreißen, und in Nullkommanichts stehen die Spaghetti und die Soße auf dem Tisch. Lässt man sich etwas mehr Zeit und stellt die Soße selbst her, geben ihr Thymian, Oregano und Basilikum den richtigen Geschmack. Allerdings lassen sich sämtliche Würzzutaten für eine gelungene Soße auch in der Natur vor unserer Haustür finden, wie ein Blick über die Schulter einer Kräuterfrau zeigt. Beispielsweise vor den Mauern der Burg Lichtenberg.

Ähnlich einer Salatbar breitet die Natur auf nur wenigen Quadratmetern ein reiches Bouquet an Kräuterpflanzen aus. Hier findet Vanessa Zürrlein alles, was sie braucht, um eine würzige Tomatensoße herzustellen. Zielstrebig zupft sie Dost und Quendel und ersetzt damit Oregano und Thymian. Beide Pflanzen finden auch als Heilkräuter bei Erkältungskrankheiten Verwendung. Sollte es der Soße noch etwas an Schärfe mangeln – kein Problem: Die Samen der Knoblauchsrauke ersetzen hervorragend den Pfeffer. Und auch diese findet man vor den Burgmauern.

Die entscheidende Rolle der Schafe

Der Bezug zu Natur und Kräutern stellte sich bei Vanessa Zürrlein bereits in der Kindheit ein. Ihre Mutter, die gelernte Drogistin war, nutzte Kräuter zum Verfeinern von Mahlzeiten, braute auch mal einen Tee. „Als Kind habe ich das gar nicht als etwas Besonderes gesehen. Das gehörte einfach dazu“, sagt die in Brühl bei Schwetzingen geborene Kräuterfachfrau. Folgerichtig wählte sie nach dem Abitur das Studium der Umweltwissenschaften. Dort belegte sie zusätzlich Seminare zu Giftpflanzen und besuchte Vorträge über Wildkräuter. Immer stärker wurde der Wunsch, dieses Wissen beruflich anzuwenden, weshalb sie dem Studium eine Ausbildung zur Wildkräuterfachfrau folgen ließ.

Die Faszination für Wildkräuter ließ Zürrlein nicht mehr los. Als sie für sich und ihre Schafe ein neues Domizil suchte, wurde sie in Kirrweiler fündig. Das kleine Bauernhaus mit Grundstück war ideal. Eigentlich, so sagt sie schmunzelnd, seien demnach die Schafe der Grund dafür, dass sie die



Vanessa Zürrlein findet vor den Burgmauern ein reiches Angebot von Wildkräutern.

FOTO: PETER BÜGLER

Burg Lichtenberg entdeckte. Jene Burg, auf der sich die 43-Jährige wohlfühlt, weil die Leute dort immer ein offenes Ohr für neue Ideen hätten. Schnell bot sich die Möglichkeit, ihre Wildkräuterschule ins Burgleben einzubringen. Sie habe auf der Burg Narrenfreiheit im positiven Sinn, sagt Zürrlein. „Probier's einfach mal aus“, habe sie hier schon oft gehört.

Bewusstsein für Bedeutung der Kräuter schaffen

Das Bestimmen und Anwenden der Kräuter ist ein sehr weites Gebiet. In grauer Vorzeit entdeckten die Menschen eher zufällig, dass Pflanzen heilende Wirkungen haben können. Wenn die Neandertalsippe zusammen am Feuer saß und zufällig Wachholder oder Kiefer mitverbrannte, linderten sich womöglich Erkältungsschmerzen. Kam dies öfter vor, lernten die Menschen, dass von diesen

Pflanzen eine Wirkung ausging. Mit den Jahrtausenden verfestigte sich dieses Wissen.

Rund um die Burg findet sich eine reiche Palette an Wildkräutern. Diese sicher zu bestimmen und das Wissen

DIE SERIE

Früher einmal lebten – na klar – vor allem Burggräulen und Ritter auf einer Burg. Gelegentlich gab's Streit um die Besitzverhältnisse, und so wurden die Mauern höher und die Gräben tiefer. Heute ist das anders. Die Menschen ziehen sich nicht mehr zum Schutz vor Angriffen auf die Burg Lichtenberg zurück, sondern besuchen die Burgruine in ihrer Freizeit. Andere halten die Burg in Schuss, bewirken im Restaurant Gäste, kochen in der Jugendherberge oder sorgen in den Museen für Ordnung. |rhp

um ihre Wirkung an die Seminarteilnehmer weiterzugeben, ist Vanessa Zürrleins Anliegen. Sie möchte ein Bewusstsein dafür schaffen, „dass es sich bei diesen Pflanzen um Kostbarkeiten handelt, die sonst als Unkraut einfach herausgerissen werden“. So könnten Giersch mit seinem karotten-petersilienartigen Geschmack oder die herb-aromatische Schafgarbe eine Gemüsesuppe verfeinern. Wenn dann noch Breitweigerich, Sauerampfer, Dost oder je nach Geschmack Quendel hinzugegeben werden, ist durch die Kombination mit den Kräutern eine abgerundete Mahlzeit entstanden.

Unterstützung vom Käsegespenst

Wildkräuter können aber auch der Hausapotheke dienen. Richtig angewendet haben sie eine heilende Wirkung. Als Beispiel nennt Zürrlein den Gundermann, der bereits von Römern

und Germanen verwendet wurde, um Wunden zu heilen und bei Entzündungen zu helfen. „Für alle Zipperlein oder Krankheiten haben wir unsere eigenen Pflanzen vor der Nase, die nicht nur eine heilende, sondern auch eine vorbeugende Wirkung haben“, sagt die Kräuterfachfrau.

Ihr Kursangebot sei für alle geeignet, für Fünfjährige ebenso wie für „99-Jährige in Begleitung ihrer Eltern“, wie sie den Komiker Karl Valentin mit einem Augenzwinkern zitiert. Kinder an Natur- und Umweltthemen heranzuführen sei ihr sehr wichtig. Für spielerisches Lernen sei das Ambiente der Burg Lichtenberg ideal. Unterstützung erhält Vanessa Zürrlein dabei oft vom Käsegespenst, das als Burggeist sein Unwesen treibt und dafür sorgt, dass die Stufen, die die Kinder beim Aufsteigen auf den Bergfried gezählt haben, nicht die gleiche Anzahl haben wie die gezählten Stufen beim Abstieg...