

SOMMER 2017

#5

SILBER
REGION

Karwendel



DAHOAM



»» **FESTGEWAND.**

Die Tradition der
Schwazer Kasettlfrauen

»» **SINNLICH.**

Wandern zwischen
Loassattel und Gamsstein

»» **KRÄUTERKUNDE.**

Cremes und Salben aus
der Kräuterküche



KATHIS FABELHAFTE WILDKRÄUTER-WELT

KATHIS KRÄUTERGARTEN IST RIESENGROSS. IHM SIND
GENAUSOWENIG GRENZEN GESETZT WIE IHR. „ICH SAMMLE

Wildkräuter“,

SAGT SIE. UM IHNEN DANN HEILENDES, PFLEGENDES UND
WOHLSCHMECKENDES ZU ENTLOCKEN. WIE ES SICH GEHÖRT –
FÜR EINE ECHE WILDKRÄUTERHEXE.

Wurch ihre Augen betrachtet, ist eine bunte Wiese nicht nur bunt, der grüne Wald ist nicht nur grün und ein Bachufer ist eben auch nicht nur eine schöne Begrenzung für ewiges Geplätscher. Kathi sieht mehr. Ein desinfizierendes Kraut hier, ein abschwellendes dort, eine beruhigende Blüte da hinten oder ein köstliches Unkraut ums Eck. „Allein auf der Grünfläche, die zur Koglmoosalm gehört, wachsen sicher schon 20 verschiedene Kräuter“, sagt Kathi.

Als Witvin der prächtigen Alm in Koglmoos, diesem richtig hoch gelegenen Weller der Gemeinde Gallzein, kann sie aus dem Vollen schöpfen. Paradiesische Zustände für eine Hexe wie sie, eine Kräuterhexe – nein, noch besser, eine Wildkräuterhexe. Denn das ist sie und das ist auch der Grund, warum die Suche nach einem Kräutergarten rund um das geschichtsträchtige

Berggasthaus vorgebener Liebesmüh ist. Dafür muss eine Art Weitwinkelaussicht eingesetzt werden, besitzt ihr Kräutergarten doch aus so gut wie allen Wiesen und Wäldern rundherum und weit hinauf. Ein großes Röhrer. „Man sieht die Wildkräuter überall“, sagt Kathi. Wenn man ein geschultes Auge hat, versucht sie. So wie sie. „Ich habe Biologie studiert und erst vor etwa zehn Jahren begonnen, mich für Wildkräuter zu interessieren“, erzählt sie weiter. Wer meint, dass man einfach so als Hexe geboren wird, irrt. Mag sein, dass so ein kleiner Hexenfunkel von Geburt an vorhanden sein sollte, doch jede(r) kann es lernen. Wie Kathi. Und bei Kathi.

Wichtiges Wissen

„Ich habe erst eine zweijährige Ausbildung absolviert und dann noch einige weitere“, erzählt sie. Die Vielfalt der mög-

**PRANTL
SCHUHE**

6134 Vomp Feldweg 1

Tel.: 05242/62530 Web: www.prantlschuhe.at

Öffnungszeiten:

Mo-Fr	09:00-12:30
	14:00-18:30
Sa	09:00-12:30
1. Sa im Monat	09:00-12:30
Monat	14:00-17:00

Ihr Spezialist für Berg- und Wanderschuhe!





MAN SIEHT DIE

Wildkräuter

ÜBERALL.

Kathi



lichen Wirkungen war es, die eine Leidenschaft begründete, aus der bald Berufung wie Beruf wurde. „Ich habe bei Conny Medler gelernt. Das war faszinierend, auch weil sie nicht nur in eine Richtung denkt. Beispielsweise kann ein und dasselbe Kraut eine andere Wirkung haben – je nachdem, ob man damit räuchert, es in der Küche verwendet oder in der Kosmetik.“ Nicht nur die Anwendungsweisen sind entscheidend für die Wirkung des Krauts. Die Jahreszeiten sind es ebenso. „Der Löwenzahn zum Beispiel hat im Frühjahr andere Inhaltsstoffe als im Herbst. Da muss man aufpassen“, sagt Kathi.

Bronnenseln zum Beispiel können bei Menschen mit Histaminunverträglichkeit dieselbe noch verschlimmern, Allergiker könnten rascher allergisch auf Arnika reagieren oder Schafgarbe. Die großen weißen Doldenblütler können ganz gesund sein oder ganz giftig und die Tollkirsche zu verzehren kann tödlich enden oder sie kann – in der richtigen Dosis genossen – total super auf das Herz wirken.

„Alle Dinge sind Gift, und nichts ist ohne Gift; allein die Dosis macht's, dass ein Ding kein Gift sei“, sagte vor fast einem halben Jahrhundert Paracelsus, der „Doktor McDreamy“ der Renaissance, der berühmte Arzt und Naturforscher mit dem wunderbaren „Mittelnamen“ Bombastus. Es ist gut möglich – und wegen ihrer Unverfänglichkeit ist diese Annahme wohl auch von jeglicher Beweislast befreit – dass Paracelsus im Rahmen seines Aufenthalts in der Silbermetropole das eine oder andere Kraut in den Wäldern von Galzrein gesammelt



hat. Dort wo Kathi sich an seine berühmte Vorgabe hält. „Man muss sich immer vor Augen halten, dass in den Wildkräutern Wirkstoffe sind, die auch negativ wirken können“, spürt sie den Respekt vor der Kräuterkunde an, den Respekt und die Neugier.

Deo, Creme, Franzbranntwein

Diese Neugier zu stillen, ist eigentlich recht leicht, bietet Kathi doch im Rahmen ihrer „Koglmoozer Kräuterkunde“ allerlei Kurse an, in denen die Wildkräuterkunde in ihrer schönsten Form vermittelt wird. Da wird nicht nur gelernt, das Auge geschult und Kräuter, Triebe wie Blüten gesammelt – nein, das daran Gesammelte wird dann auch verarbeitet. In Kathis heller Heurückchen. „Wir rühren Cremes und Salben oder stellen Seife, setzen Franzbranntwein an und stellen Duschgels, Sportgels, Poolings oder Deos her“, so Kathi.

Hintergrund für ihre eigene Vielfalt ist wohl ihr Hang zur Abwechslung: „Ich kann mich nicht entscheiden, darum mache ich alles.“ Wenn die Zeit passt, versteht sich, denn in der Kräuterkunde ist nicht nur die Jahreszeit entscheidend. „Beim Sammeln richte ich mich normalerweise nach dem Mond. Bei zunehmendem Mond das Oberirdische, bei abnehmendem Mond das Unterirdische. Wenn es gerodet hat, ist es schlecht, weil die Kräuter nass sind und faulen können. Optimal ist es um elf Uhr Vormittag, wenn der Tau schon weg ist“, sagt sie. Im Laufe der Zeit hat sie sich ein schönes, sattes Wissen angeeignet, das sie im Rahmen ihrer Kurse gerne weitergibt. Wie es auch die Heilinnen „ihrer Branche“ immer gemacht haben, aus deren Lehren sich Kathi das pickt, was ihr eigenes Gespür ergänzt. Hildegard von Bingen ist so eine Heilerin: „Auf jeden Fall. Nur sollte man aufpassen, weil da offensichtlich einiges aus dem Althochdeutschen falsch übersetzt wurde. Das wird jetzt anscheinend neu gemacht.“



Krötenbein und Spinnenhaar

In den Rezepten der Universalgelehrten aus dem Mittelalter kommen auch Zutaten wie Mäuseherzen oder Dachselbern vor. Ein Umstand, der die Fantasie beflügelt und an große Kochtöpfe in schäbigen Blockhütten, befüllt mit „Krötenbein und Spinnenhaar“, angelehnt von einer verwitterten alten Hexe mit dem Raben auf der Schulter denken lässt. Mit der Kräutlerhexe in Kogelmoos hat dieses Bild aber nichts zu tun. Gar nichts.

Die Palette der Produkte, die in Ihrer Hexenküche aus den wild wachsenden Kräutern für den alltäglichen Bedarf in Eigenregie und Handarbeit hergestellt werden können, sind

so vielfältig wie die Wünsche, Geschmäcker und Eigenarten der Menschen selbst, denen Kathi in den Kursen zeigt, wie's geht. „Zu Hause können sie es dann selber machen. Es ist wichtig, dass das Wissen rausgeht“, freut sich Kathi über die Multiplikatoren, für die nach den Kursen eine bunte Wiese nicht nur bunt, der grüne Wald nicht nur grün und ein Bachufer auch nicht mehr nur eine schöne Begrenzung für ewiges Geplätscher ist. Denn nach den Kursen sehen sie mehr.

Weitere Infos und Termine unter
www.kogelmoosalm.at