

Heil- und Gewürzpflanzen



Weihrauch und Myrrhe / Wildpflanzen und Kräutergartenbau /
Heilpflanze zwischen Kirche und Politik / Klostersgarten und
Kräuterweihe / Duftender Apfel und süße Stevia / Abenteuer
Pflanzenpädagogik



» Inhalt

» Z U M T H E M A

- 4** Und sie brachten Weihrauch und Myrrhe ...
Heil- und Duftpflanzen in der Bibel / Peter Riede
- 10** Wildsammlungen von Heilpflanzen –
globale soziale und ökologische Aspekte / Inge H.
Gotzmann, Susanne Honnef
- 17** Kornblume – Heilpflanze zwischen Kirche
und Politik / Siegfried Becker
- 21** Der ökologische Gewürz- und Heilkräuteran-
bau in Deutschland / Margit Dehe
- 25** Die Saat- und Pflanzgutproduktion von
Kräutern am Standort Artern (Thüringen) / Ina
Aedtner
- 30** Unser Klostergarten – Heilpflanzen mit
allen Sinnen erleben / Josefa Bölinger
- 33** „Ich will ein Feld, auf dem ich hacken kann!“
/ Heinrich Heberlein

» W E R K S T A T T

- 35** Abenteuer Pflanzenpädagogik – Eintauchen
in die Wunderwelt der heimischen Flora / Melanie
Vraux
- 39** Die Kräuterweihe – eine traditionelle Liturgie
in der Katholischen Kirche / Ewald Thoma

» M E I N U N G E N

- 43** Den Duft des Apfelbaums als Schöpfergabe
begreifen – über Erntedank hinaus / Günter
Kumpf
- 44** Süßkraut Stevia – Eine neue Konkurrenz für
künstliche Süßstoffe? / Ralf Pude

» R U B R I K E N

- 3** Editorial
- 26/27** Meditation / Bild: Anemone Bekemeier
/ Sibylle Summerer
- 42** Unser Kommentar
- 47** Meldungen
- 46** Impressum

» Autorinnen und Autoren

Ina Aedtner, Dipl. Ing. (FH) für Gartenbau, Produktionsleiterin in der Arznei- und Gewürzpflanzen Saatzzucht; 2. Vorsitzende vom ÖKOPLANT e.V. (Förderverein für den ökologischen Kräuteraanbau)

Prof. Dr. Siegfried Becker, lehrt am Institut für Europäische Ethnologie/ Kulturwissenschaft der Universität Marburg.

Anemone Bekemeier, Pfarrerin in Bad Saarow, Mark Brandenburg, Mitglied des Redaktionskreises dieser Zeitschrift

Sr. M. Josefa Bölinger O.P., Gesundheitspädagogin SKA im Mutterhaus der Arenberger Dominikanerinnen nahe Koblenz

Margit Dehe, Dipl.-Ing. agr., Bad Neuenahr-Ahrweiler, Beraterin für Heil- und Gewürzkräuter-Anbau in Rheinland-Pfalz an der Landes-Lehr- und Versuchsanstalt

Dr. Inge H. Gotzmann, Bonn, Biologin, Freie Mitarbeiterin beim WWF

Heinrich Heberlein, Hünfelden / Taunus, Landwirt in der Jesus-Bruderschaft Gnadenthal

Susanne Honnef, Referentin für Artenschutz, Leiterin der Arbeitsgruppe Medizin und Artenschutz von WWF und TRAFFIC

Günter Kumpf, Markgröningen/Landkreis Ludwigsburg, christlicher Unternehmer und Seniorchef, feiert jeden Herbst einen Erntedank-Gottesdienst in seiner Firma, ist Mitglied im Kirchengemeinderat.

Priv.-Doz. Dr. Ralf Pude, Geschäftsführer der Lehr- und Forschungsstationen der Universität Bonn

PD Dr. Peter Riede, Pfarrer in Wiesloch, lehrt am Alttestamentlichen Seminar der Universität Tübingen.

Ewald Thoma ist katholischer Pfarrer in Dankenfeld und Landvolkseelsorger der Erzdiözese Bamberg.

Melanie Vraux, geb. 1973, Dipl. Biologin, Journalistin, Naturerlebnis- und Kräuter-Pädagogin, leitet das pädagogische Unternehmen Wildwärts, Königswinter.

Liebe Leserin, lieber Leser,

gestatten, dass ich mich vorstelle?

Mein Name ist *Viscum album*, auch Mistel genannt. Der Volksmund kannte mich auch als Hexenbesen und Hexenkraut oder als Donarbesen.

Die Römer gewannen aus meinen klebrigen Beeren Leim (*viscum*), für die Druiden gehörte ich zum Allerheiligsten. Bei den Kelten nutzte man mich als Friedenszeichen. Die Versöhnung besiegelten die Feinde unter mir mit einem Friedenskuss. Und in England hängt man mich deshalb bis heute an Weihnachten gerne über die Tür.

Als Schmarotzer bin ich auf das Leben anderer angewiesen: Vögel müssen mich in ihrem Kot auf die Bäume tragen; und dort erscheine ich Ihnen dann wie losgelöst von Himmel und Erde als immergrüne Kugelgestalt, weil ich meine Zweige in alle Richtungen ausstrecke.

Wie viele meiner Verwandten aus der Familie der Arznei- und Aromapflanzen diene ich Ihrer Gesundheit – sagten jedenfalls Pfarrer Kneipp und Rudolf Steiner.

Die traditionelle Medizin, z. B. in Südafrika, nutzt mich bei Asthma, Bronchitis und Menstruationsbeschwerden. Und bei den Schulmedizinerinnen bin ich heute vor allem wegen meiner Blutdruck senkenden Wirkung gefragt.

Wollen Sie mehr über meine großen und kleinen Verwandten erfahren? Können Sie sich vorstellen, wie man bei Schwester Kamille Samenkörner gewinnt, wo doch erst 20.000 von ihnen 1 Gramm wiegen?

Ahnen Sie, wie sie aufwachsen, was sie bedroht, wie sie Ihnen die Sinne beleben und Ihrer Gesundheit fördern? Und welche Bedeutung ihnen im Gotteslob zukommt?

Wenn Sie neugierig geworden sind, dann lesen Sie in dieser Ausgabe und suchen Sie uns anschließend auch in der Landschaft auf! Dazu ermuntere ich Sie mit denen, die auch zu diesem Heft beigetragen haben, Hans-Heiner Heuser, Dr. Uwe Schippmann, Prof. Dr. Gesa Schwanitz, und mit

Werner-Christian Jung

Titelbild:

Hamamelis (*virginiana*), ein nordamerikanischer Strauch, dessen Blätter aus der indianischen Volksmedizin vor etwa 140 Jahren in die deutsche Therapie, meist als Salbe, eingeführt wurde.

(Abbildung: Archiv KilR)

PETER RIEDE

Und sie brachten Weihrauch und Myrrhe ...

Heil- und Duftpflanzen in der Bibel

Schon immer verwendeten Menschen Gewürze zur Verbesserung von Duft und Geschmack der Nahrung. Daher wurden gut riechende Pflanzen seit etwa 3000 v.Chr. kultiviert. Viele dieser Pflanzen, z.B. Weihrauch und Myrrhe, kamen in Palästina nicht vor, sondern nur in fernen Ländern, wie Arabien oder Ostafrika. Ihre Produkte, die z.T. zu Heilzwecken eingesetzt wurden, mussten daher über den internationalen Fernhandel beschafft werden, was sie stark verteuerte. Duftstoffe fanden vor allem bei Festen Verwendung. Sie standen wegen ihrer Kostbarkeit und Seltenheit häufig für Luxus und Reichtum und wurden zum sinnenfälligen Ausdruck von Lebensfreude. Daneben waren sie auch im Kult wichtig.

HEILPFLANZEN

Von Heilpflanzen¹ sprechen die biblischen Schriften nur selten und beiläufig. Zudem erscheinen sie meist nicht in erster Linie unter dem Aspekt ihrer Heilkraft, sondern in ganz anderen Zusammenhängen, z.B. in Listen mit Handelswaren. So berichtet die Josefsgeschichte in Gen 37,25 von einer ismaelitischen Handelskarawane, die von Gilead kommt und deren Ziel Ägypten ist. Von ihr heißt es:

Ihre Kamele waren mit Tragakant, Styrax und Ladanum beladen. Sie waren unterwegs nach Ägypten.

Alle drei Handelsprodukte sind Harze bzw. Gummi von Sträuchern. Tragakant (oder auch Tragant) ist ein u.a. in der Medizin verwendetes Produkt der Gattung *As-tragalus*, einer nur 30-50 cm großen buschartigen Pflanze mit gefiederten Blättern und Dornen. Um an das Gummi dieser Pflanze zu gelangen, schneidet man sie an

der Wurzel an. Die anderen beiden Produkte sind Harze: Der Styrax stammt vom Amberbaum³, Ladanum dagegen von den Cistussträuchern. Das zuletzt genannte Harz riecht nach Balsam und hat einen bitteren Geschmack. Innerhalb der Heilkunde verwendet man es zum Stillen von Blut und als Schleimlöser.

Dass nur wenige Stellen der Bibel die Heilkraft der Pflanzen in den Blick nehmen, erstaunt, vor allem, wenn man sich vor Augen führt, welche große Bedeutung Heilpflanzen in Ägypten einnahmen. Abführmittel, Wurmmittel, verdauungsfördernde Substanzen, Mittel gegen Kopfschmerzen und Hauterkrankungen wurden dort aus Pflanzen und Pflanzenbestandteilen gewonnen⁴. Das Wissen über die Herstellung und die Form der Verabreichung dieser Mittel wurde gesammelt und in Handbüchern aufgezeichnet. Zahlreiche Papyri geben darüber Auskunft⁵, z.B. der berühmte Papyrus Ebers, der 877 Rezepte für 250 Krankheiten enthält. Zu den Heilpflanzen, die das Alte Testament ohne Bezug auf ihre Heilkraft nennt, gehören u.a. Rizinus, Zimt, Ysop, Knoblauch, Kreuzkümmel und Krokus. In vielen Fällen ist die genaue botanische Zuordnung der Pflanzen schwierig, zumal manche Pflanzennamen nur sehr selten vorkommen.

MITTEL GEGEN WUNDERKRANKUNGEN UND GESCHWÜRE

Eine der wenigen Stellen, die sich im Alten Testament direkt auf den Zusammenhang von Pflanzen und Heilung beziehen, ist Jer 8,22:

Gibt es denn keinen Styrax in Gilead,
und ist dort kein Arzt?
Warum erwächst denn nicht
Heilung für die Tochter meines Volkes?

Hintergrund dieser Fragen ist die Klage des Propheten über die kriegerische Vernichtung des Volkes Israel. Das Volk er-

scheint im Bilde eines Menschen, der im Krieg schwer verwundet wurde und dem durch den Beistand eines Arztes geholfen werden könnte. Doch ein solcher Arzt ist genauso wenig vorhanden wie das nötige Heilmittel. Dabei handelt es sich konkret um Styraxharz, also das harzig-ölige Sekret des Amberbaumes, das von selbst oder durch künstliche Einschnitte aus dem Stamm herausfließt und das dann gesammelt wurde. Dieses Harz kam u.a. bei der Behandlung von Wunden und Hauterkrankungen zum Einsatz⁶. In alter Zeit kam der Amberbaum offenbar auch in der bewaldeten Region des ostjordanischen Gilead vor, wo das Harz gesammelt wurde (vgl. Gen 37,25; Jer 46,11; Ez 27,17). Überhaupt scheint Gilead in dieser Zeit „ein Handels- und Herstellungszentrum für Arzneimittel und Delikatessen“⁷ gewesen zu sein.

Auch Feigen wurden als Heilmittel verwendet. Als der König Hiskia todkrank wird (2 Kön 20,7 // Jes 38,21), lässt der Prophet Jesaja im Auftrag JHWHs getrocknete Feigen bringen und sie auf das Geschwür legen, woraufhin die Gesundung bald einsetzt. Eine solche Verwendung von Feigen ist nicht ungewöhnlich. Warmer Feigenbrei diente dazu, Geschwüren die Flüssigkeit zu entziehen und diese so aufzuweichen. So konnte die Heilung unterstützt werden. Neben Feigen wurde auch das Produkt des für die Landwirtschaft Palästinas ebenso wichtigen Ölbaumes, das Olivenöl, als Wundmittel eingesetzt, wie Jes 1,5b.6 zeigt, wo wiederum Israel angesprochen wird, dessen „Volkskörper“ geschlagen und krank ist:

Das ganze Haupt ist krank
und siech das ganze Herz.
Von Kopf bis Fuß ist keine heile Stelle mehr
an ihm!
Nur Wunden und Beulen
und Male von frischem Schlag,
nicht ausgedrückt und nicht verbunden
und nicht gelindert mit Öl.

Wenn davon die Rede ist, dass der Körper von Schlägen gezeichnet ist, so ist an schwere Krankheiten zu denken, insbesondere tiefende Geschwüre, offene Wunden und nässende Beulen, die den ganzen Körper („von Kopf bis Fuß“) überziehen, so dass überhaupt keine gesunde Stelle mehr an ihm zu erkennen ist. Bei aller Drastik der Krankheitsbeschreibung findet sich nur in V. 6b ein Hinweis auf eine Behandlungsmöglichkeit der Wunden. Das Öl soll lindern und heilen. Auch der barmherzige Samariter gießt Öl und Wein auf die Verletzungen des unter die Räuber geratenen Mannes (Lk 10,34)⁸. Öl wurde ferner zur Reinigung von Aussätzigen verwendet (Lev 14,15,18) verwendet, daneben zum Salben des Körpers. Auf ein anderes Mittel spielt Hi 6,6 an:

Isst man denn Fades ohne Salz?
Oder ist Geschmack am Schleim von Malven⁹?

Diese Frage zielt darauf, dass man an einer flüssigen, schlecht schmeckenden Arznei keinen Gefallen hat. Mindestens seit griechischer und römischer Zeit wurden vor allem die Blüten der Malven, die viel Schleim enthalten, in der Heilkunde ver-

wendet. Gurgel- und Mundwasser wurden daraus hergestellt, Augenerkrankungen, Brustschmerzen, Hals- und Mandelentzündungen damit behandelt.

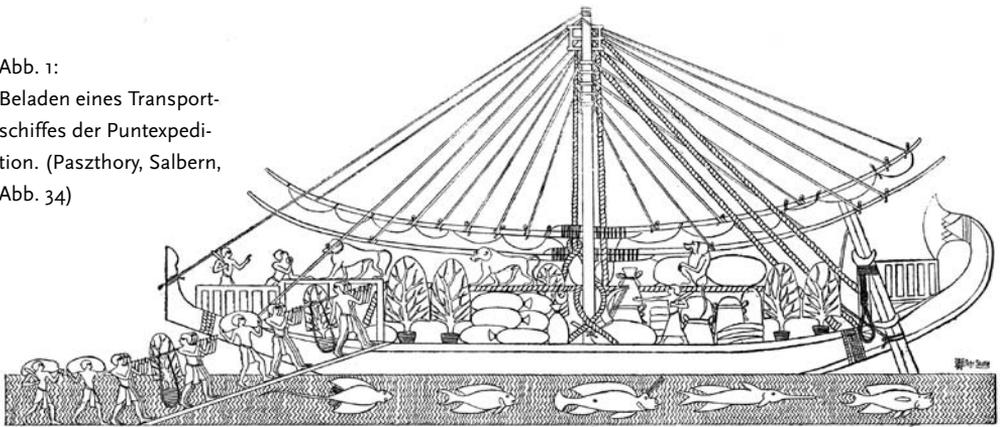
MITTEL GEGEN DIE LIEBESKRANKHEIT

Wer sich in Liebe verzehrt, kann ebenfalls Symptome einer Krankheit aufweisen. In einem ägyptischen Liebeslied heißt es daher:

Sieben Tage sah ich die Geliebte nicht.
Krankheit hat mich befallen.
Mein Herz wird schwer.
Ich habe mich selbst vergessen.
Wenn die Ärzte zu mir kommen,
bin ich mit ihren Mitteln nicht zufrieden.
Keinen Ausweg finden die Beschwörer.
Meine Krankheit wird nicht erkannt. ...
Besser als alle Mittel ist für mich die Geliebte.
Mehr ist sie mir als das Rezeptbuch.
Ihr Eintritt von draußen ist mein Amulett.
Wenn ich sie sehe, dann gesunde ich ...¹⁰

Ist hier das Mittel gegen die Liebeskrankheit die Liebe selbst, so empfiehlt Hld 2,5 eine andere Therapie:

Abb. 1:
Beladen eines Transportschiffes der Puntexpedition. (Paszthory, Salbern, Abb. 34)



Stärkt mich mit Weinbeerkuchen!
Belebt mich mit Äpfeln!
Denn ich bin liebeskrank.

bittet die Geliebte dort ihre Umgebung. Weinbeerkuchen und Äpfel sind hier einerseits Gaben, die die Geliebte stärken sollen, andererseits gelten sie auch als eine Art Aphrodisiakum und sind so zugleich „Symbole des Liebesgenusses“¹¹.

EINE EXPEDITION INS LAND PUNT

Eine der begehrtesten, aber auch teuersten und kostbarsten Pflanzen war die Myrrhe. Schon die ägyptische Königin Hatschepsut sandte daher um 1490 v.Chr. eine Expedition nach Punt (vermutlich das heutige Somalia) aus, um von dort lebende Myrrhebäume holen zu lassen. In ihrem Totentempel in Deir el Bahari in Theben-West berichten noch heute Reliefs von dieser aufwendigen Unternehmung. In Punt angekommen, wurden die Schiffe mit den Bäumen und anderen Gegenständen beladen (Abb. 1). Das Ergebnis wird mit folgenden Worten geschildert:

Beladen sind die Schiffe hoch mit den Schätzen des Landes Punt, mit Bergen von Myrrharz, mit grünen Myrrhebäumen, mit Ebenholz und reinem Elfenbein, mit Gold vom Lande Amu, mit wohlriechenden Hölzern, Weihrauch, Augenschminke, mit Pavianen, Meerkatzen und Windhunden, mit Leopardenfellen, mit Sklaven und ihren Kindern – niemals ist etwas Gleiches irgendeinem König gebracht worden.¹²

Die Myrrhebäume selbst wurden äußerst sorgsam behandelt. Ihre Wurzelballen wurden zusammengebunden und in Körben verpackt. Diese Behälter wurden schließlich von 4–6 Trägern mit Hilfe von Tragestangen auf die Schiffe gebracht. (Abb. 2) Später sollten sie in Tempelgärten angepflanzt werden, um so auch in Ägypten über das begehrte Harz verfügen zu kön-

nen, das dort vor allem in Räucherritualen Verwendung fand. Myrrhe¹³, das harzige Öl des in Südarabien und Nordabessinien vorkommenden Myrrhenbaumes, hat einen würzigen, angenehmen Duft. Sie wurde als sakrales wie profanes Räuchermittel verwendet (vgl. Hld 3,6)¹⁴. Pulverisiert wurde Myrrhe in Duftbeutelchen getragen (Hld 1,13) und diente zur Parfumierung des Körpers (Hld 5,5.13), der Kleider (Ps 45,9), von Betten (Spr 7,17) und als heiliges Salböl (Ex 30,23). Aus Myrrhe gewonnenes Duftöl war ein beliebtes Schönheitsmittel (vgl. Hld 3,6; 4,14; 5,5), das besonders im Harem Verwendung fand (vgl. Est 2,12f). Die schmerzstillenden, betäubenden und entzündungshemmenden Eigenschaften der Myrrhe sind ein weiterer Grund dafür, dass diese Pflanzen besonders begehrt waren. Man setzte sie als Gurgelwasser bei Zahnfleischerkrankungen und als Mittel gegen Darminfektionen ein. In Mk 15,23 wird die Myrrhe wegen ihrer schmerzstillenden Eigenschaft genannt. Denn Jesus wird auf seinem Schmerzensweg nach Golgatha Wein gereicht, der mit Myrrhe vermischt ist.

Unter den exotischen Objekten, die die Punt-Expedition nach Ägypten brachte, findet sich auch Weihrauch. Er ist wie die Myrrhe ein in der Luft getrocknetes Harz, das die Baumart *Boswellia* absondert. Die Harzkügelchen haben eine weißliche¹⁵, gelbliche oder rötliche Farbe und einen sehr bitteren Geschmack. Beim Verbrennen entwickeln sie besonders aromatische Düfte. Daher setzte man Weihrauch nicht nur im Kult als Räucheropfer für die Götter ein, sondern auch „bei Bestattungen, bei weltlichen Festlichkeiten und zu Ehren lebender Personen ... und wegen seiner heilenden Wirkung als *materia medica*“¹⁶. Die Weihrauchbäume kommen vor allem in Südarabien und Ostafrika vor (vgl. Jer 6,20; Jes 60,6). Der Transport von dort nach Palästina dauerte etwa 65 Tage; das verteuerte das Produkte so sehr, dass ein Arbeiter für 1 Pfund billigsten Weihrauch etwa eine Woche lang arbeiten musste¹⁷.

UND MACH RÄUCHERWERK DARAUS...

Viele Pflanzen waren wegen ihrer Gerüche begehrt. Wohlgeruch ist immer Zeichen des Lebens und zugleich Hinweis auf die Nähe Gottes. Duftstoffe spielten daher vor allem im Kult eine wichtige Rolle. Ex 30,34–38 enthält geradezu ein Rezept für die Herstellung eines Würzgemisches, das auf dem Räucheraltar JHWH darzubringen war:

JHWH sprach zu Mose: „Nimm dir Duftstoffe, Staktetropfen, Räucherklaue, Galbanum, Gewürzkräuter und feinen Weihrauch von jedem gleich viel, und mach Räucherwerk daraus, ein Würzgemisch, wie es der Salbenmischer herstellt, gesalzen, rein und heilig. Zerstoß einen Teil davon ganz fein, und bring davon wieder einen Teil vor die Bundesurkunde im Offenbarungszelt, wo ich dir begegnen werde, hochheilig soll es euch sein. Das Räucherwerk, das du bereiten sollst – in derselben Mischung dürft ihr euch kein anderes herstellen –, soll dir als dem Herrn heilig gelten. Wer solches um des Duftes willen herstellt, soll aus seinen Stammesgenossen ausgemerzt werden.“

Der Text führt wesentliche Duftstoffe auf, die zu einem Gemisch zu pulverisieren sind, das exklusiv im Kult Verwendung finden sollte. Wer das Rezept für profane Zwecke, allein um des Duftes willen, missbraucht, sollte mit dem Tode bestraft werden. Denn dieser Duft ist ausschließlich für JHWH reserviert. Mit der Darbringung dieses Räucherwerks im Räucheropfer des zweiten Tempels will man eine Verbindung zur Gottheit schaffen, wobei im Rauch, der von der Erde nach oben, in den Himmel steigt, diese Verbindung zeichenhaft realisiert wird¹⁸. Zugleich „repräsentiert dieser Duft JHWH und seine ‚Persönlichkeit‘“¹⁹, was ausschließt, dass ein anderer sich damit „schmücken“ kann. „Der einzigartige Duft entspricht jetzt dem einzigartigen, alleinigen Gott“²⁰. Duftstoffe sind daher stets auch göttliche Emanationen: „Wie man die dem

Menschen gnädige Gottheit an ihrem Wohlgeruch erkennt, so drohend und widrig ist der Geruch der Verwesung, des Todes“²¹. Was für das Räucherwerk galt, galt ebenso für das im Kult verwendete Salböl (Ex 30,22–33), das eine zweite Möglichkeit bot, Duft herzustellen und zu verbreiten. Es bestand ebenfalls aus einer Mischung bestimmter Ingredienzen, die nicht für profane Zwecke eingesetzt werden durfte.

DER DUFT DER NARDE

Duftpflanzen und vor allem ihre Produkte hatten aber noch ganz andere Abnehmer. Es waren die hochgestellten Kreise, die Eliten, die sich damit im wahrsten Sinne umgaben. Die Narde²² (*Nardostachys jatamansi*), ein zu den Baldriangewächsen gehörendes Kraut, das ursprünglich aus Indien stammte, lieferte u.a. das kostbarste Duftöl, das es in der Antike überhaupt gab. Man verwendete es bei Trinkgelagen, für Bäder und kosmetische Zwecke, so auch in Hdl 1,12 wo Bezug genommen wird auf ein be rauschendes Fest:

Bis dorthin, wo der König an seiner Tafel (weilt),
ist der Duft meiner Narde gedrungen.

Die junge Frau, die hier spricht, ist davon überzeugt, dass „der Ruf ihrer Attraktivität ... bis zum König gedrungen“²³ sei.

Wie begehrt der Duft des Balsam war, zeigt Hld 4,10. Dort spricht der Liebende seine Geliebte mit den Worten an:

Wieviel besser ist deine Liebe als Wein,
und (wieviel besser ist der) Duft deiner Salben als alle Balsamdüfte!

Wenn hier von Salben die Rede ist, so ist eigentlich Olivenöl gemeint, das mit verschiedenen Duftstoffen wie Blüten, Blättern, Rhizomen oder Holz vermischt wurde. Die Duftstoffe gingen nach und nach in das Öl über, das man auspresste. Danach konn-

te es als duftendes Salböl verwendet werden²⁴. Mit solchem feinen Öl hat man sich bei festlichen Anlässen gesalbt. Der Balsambaum (*Commiphora opobalsamum*) selbst ist in Südwestarabien beheimatet. Von seinen saftigen Zweigspitzen stammt ein gelblicher Saft, der einen feinen, angenehmen Geruch verbreitet, „gewürzhaft, zitron- oder rosmarinähnlich, ... dem frischen Harz der Edeltanne vergleichbar“²⁵. Balsam war wegen dieses Geruchs ein hochgeschätztes und teures Gut, das z.B. in der Schatzkammer Hiskias neben anderen Kostbarkeiten verwahrt wurde (2Kön 20,13). Da sich jedes Parfum mit dem Körpergeruch seiner Trägerin unlösbar zu einem eigenen, unverwechselbaren Duft verbindet, ist es insbesondere der Duft der Geliebten, der den Liebenden in seinen Bann zieht. Daher kann selbst der Balsamduft mit diesem besonderen Duft nicht konkurrieren²⁶.

MYRRHE, ALOE UND KASSIA SIND ALLE DEINE GEWÄNDER – DER GÖTTLICHE DUFT DES KÖNIGS

Wie wichtig Duftpflanzen waren, zeigt auch Ps 45, ein Psalm, der den König in all

seinem Glanz und in all seiner Pracht verherrlicht. Diese Prachtentfaltung ist Teil der Herrscherkonzeption, die den König als eine Art Zwischenwesen, zwischen Gott und Menschen stehend, ansieht. Der König selbst wird von Gott gesalbt und so in einen quasi-göttlichen Stand erhoben. Denn seine Aufgabe ist es, als Mandatar Gottes dem Recht in der Welt zum Sieg zu verhelfen und die Gerechtigkeit in der Welt zu verwirklichen. Bei dieser Salbung spielen natürlich wieder diverse Duftstoffe eine Rolle. Von der Bedeutung der Myrrhe wurde schon gesprochen. Daneben finden Kassia und Aloe Verwendung. Kassia²⁷ bzw. Zimtöl ist ein aus der Rinde, den Blättern und den unreifen Früchten des chinesischen Zimtbaumes gewonnener kostbarer Duftstoff, der nur in Ps 45 Erwähnung findet. Und Aloe steht kollektiv für die aromatischen Hölzer des Adlerholzbaumes²⁸. Das daraus gewonnene Öl wurde ebenfalls zur Parfümierung von Betten (Spr 7,17) und Kleidern (Ps 45,9) verwendet. All diese Duftstoffe verleihen dem König göttliche Würde und heben ihn aus der Reihe der „normalen“ Menschen heraus.



Abb. 2:
Myrrhen- oder Weihrauch-
bäume werden von Punkt
nach Ägypten transportiert
(vgl. Abb. 1 unten links).
Relief aus dem Totentempel
der Hatschepsut (vgl.
Hepper, Pflanzenwelt, S. 36)

UND SIE BRACHTEN WEIHRACH UND MYRRHE

Bei der Bedeutung der Duftstoffe für das besondere königliche Amt, verwundert es nicht, dass diese auch im Leben Jesu eine wichtige Rolle spielten. Das Nardenöl findet bei der Salbung Jesu in Bethanien Verwendung. Nach Joh 12,3 verwendet Maria ein römisches Pfund (ca. 320 g) echten, kostbaren Öls für die Salbung. Und der Duft dieses Öls erfüllt das ganze Haus. Die Menge, die Art und der Preis des Öls zeigen seine Kostbarkeit auf. Über den materiellen Wert hinaus wohnt der Salbung mit diesem Öl auch ein symbolischer Wert inne. Der Duft des Öls wird zum Zeichen des Lebens und der Auferstehung. Nach Joh 19,39–42 verwendeten Josef von Arimathia und Nikodemus 100 Pfund (ca. 32 kg) Myrrhe und Aloe²⁹ bei der Bestattung Jesu. Nur Könige werden sonst so aufwendig beigesetzt (vgl. 2Chr 16,14).

Dass Jesus eine besondere Bedeutung zukommt, zeigt aber bereits die Geburtsgeschichte (Mt 2,11). Die Weisen aus dem Morgenland bringen ihm wertvolle Geschenke, um ihm so als dem neugeborenen König zu huldigen³⁰. Da es sich um Fremde handelt, die ihm Geschenke bringen, wird die universale Heilsdimension des Kindes deutlich. Und wenn es heißt „Sie brachten Gold, Weihrauch und Myrrhe“, dann wird schon in diesen Huldigungsgaben sein königlich-messianischer Status im vorhinein abgebildet: Jesus, der König der Juden (Mt 2,2–4). <<

» ANMERKUNG:

- 1) Zur biblischen Pflanzenwelt im allgemeinen und zu den Heil- und Duftpflanzen vgl. M. Zohary, Die Pflanzen der Bibel. Vollständiges Handbuch, Stuttgart² 1986; F.N. Hepper, Pflanzenwelt der Bibel. Eine illustrierte Enzyklopädie, Stuttgart 1992; U. Neumann-Gorsolke / P. Riede (Hg.), Das Kleid der Erde. Pflanzen in der Lebenswelt des alten Israel, Neukirchen-Vluyn 2002, bes. 80ff; K. Dobat u.a., Pflanzen der Bibel (Kataloge des Deutschen Medizinhistorischen Museums Ingolstadt 27), Ingolstadt³ 2005.
- 2) Vgl. dazu M. Wolter, Art. Arznei, NBL I (1991), 177f, 177.

- 3) Zur Verwendung s. unten.
- 4) Vgl. R. Germer, Die Heilpflanzen der Ägypter, Düsseldorf 2002.
- 5) Vgl. die Zusammenstellung bei Germer, Heilpflanzen, 166.
- 6) Vgl. ebenso Jer 46,11; 51,8.
- 7) Zohary, Pflanzen, 195.
- 8) Der Wein sollte desinfizierend wirken.
- 9) Vgl. Zohary, Pflanzen, 99, der an *Malva sylvestris* denkt. Anders Hepper, Pflanzenwelt, 134, der die Pflanze als *Portulak* identifiziert.
- 10) S. Schott (Hg.), Altägyptische Liebeslieder. Mit Märchen und Liebesgeschichten, Zürich 1950, 43.
- 11) O. Keel, Das Hohelied (ZBK.AT 18), Zürich 1986, 89. Zum Zusammenhang von Krankheit und Verliebtsein vgl. auch 1Sam 13,1ff.
- 12) Übersetzung nach A. Erman, in: Amtliche Berichte aus den Königlichen Kunstsammlungen Bd. 40, Berlin 1918–1919, 62f.
- 13) Vgl. dazu P. Maiberger, Art. Myrrhe, NBL II (1995) 860.
- 14) Vgl. dazu Keel, (ZBK.AT 18), 68–70.142–144.182.
- 15) Daher kommt der hebräische Name *lebona* „die Weißliche“.
- 16) W.W. Müller, Art. Weihrauch, NBL III (2001) 1071f, 1071.
- 17) Vgl. W. Zwickel, Faszination Bibelgarten, Gütersloh 2000, 42.
- 18) U. Bechmann, Duft im Alten Testament, in: J. Kügler (Hg.), Die Macht der Nase. Zur religiösen Bedeutung des Duftes. Religionsgeschichte – Bibel – Liturgie (SBS 187), Stuttgart 2000, 49–98, 85.
- 19) Bechmann, Duft, 89.
- 20) Ebd.
- 21) E. Paszthory, Salben, Schminken und Parfüme im Altertum (Zaberns Bildbände zur Archäologie 4), Mainz 1992, 12.
- 22) Das hebr. *ne-rd* ist entlehnt von sanskrit. *nalada* [m] „duftgebend“, vgl. B. Rauschenbach, Art. Narde, NBL II (1995) 899f.
- 23) Keel, ZBK.AT 18, 67.
- 24) Vgl. Germer, Heilpflanzen, 104. Die meisten antiken Salben waren dünnflüssige Öle, die aus Pflanzen gewonnen wurden (vgl. Paszthory, Salben, 6).
- 25) I. Löw, Die Flora der Juden. Bd. I.: Kryptogamae, Acanthaceae, Gramineae, Wien 1928, 300.
- 26) Vgl. Keel, ZBK.AT 18, 154f.
- 27) P. Maiberger, Art. Cassia, NBL II (1995) 453.
- 28) P. Maiberger, Art. Aloe, NBL I (1991) 79.
- 29) Hier ist wohl nicht das aus dem Adlerholzbaum gewonnene Öl gemeint, sondern eher ein Öl aus den Blättern der *Aloe vera* (vgl. Maiberger, Aloe, 79), das in Ägypten bei Einbalsamierungen verbreitet war.
- 30) Vgl. dazu J. Kügler, Gold, Weihrauch und Myrrhe, Eine Notiz zu Mt 2,11, BN 87 (1997) 24–33.

Wildsammlungen von Heilpflanzen

Globale soziale und ökologische Aspekte

GESUNDHEIT AUS DER NATUR

Heilpflanzen haben weltweit eine enorme Bedeutung für die Gesundheit der Menschen. Insbesondere in Regionen, in denen moderne Arzneimittel unerschwinglich sind, helfen sie bei Krankheiten und bilden die Basis für die Gesundheitsvorsorge. Bereits seit der Steinzeit suchen und entdecken die Menschen heilende Pflanzen. Das Wissen darüber stellt einen besonderen Wert dar und wird in vielen Regionen von Heilkundigen weitergegeben. In früheren Jahrhunderten spielten in Europa u.a. Klöster eine wichtige Rolle für die medizinische Versorgung der Bevölkerung. In Klostergärten wurden Arzneipflanzen kultiviert. Durch die internationalen Beziehungen der Klöster wurden gezielt Pflanzen und das über sie bekannte Wissen verbreitet und in Büchern dokumentiert. So zeichnete Hildegard von Bingen systematisch das Heilpflanzenwissen ihrer Zeit auf. Klostermedizin ist auch heute noch für viele ein Inbegriff für besondere Qualität und erlebt in den letzten Jahren ein Comeback.

Allgemein ist in den westlichen Industrieländern nach dem Siegeszug der „chemischen“ Arzneimittel heute eine Rückkehr

zur „natürlichen“ Pflanzenmedizin zu beobachten. Gerade bei den üblichen Zipperlein, wie Erkältung, Gliederschmerzen oder Schlafstörungen, greifen viele zu „sanften“ Pflanzenprodukten wie Kamille, Arnika oder Baldrian. Auch im Kosmetikbereich, etwa mit Pflegeprodukten mit Aloe vera, ist der gleiche Trend zurück zur Natur zu beobachten. Hinzu kommen die Suche nach Alternativen zum Herkömmlichen in der Hoffnung auf besonders wirksame Arzneien – und hierbei sucht man insbesondere auch in fernen Ländern. Seit einigen Jahren sind im Heilmittelbereich Produkte der traditionellen chinesischen Medizin (TCM) und auch traditionelle afrikanische Heilpflanzen, wie beispielsweise die Teufelskralle aus dem südlichen Afrika, besonders aktuell. Die allgegenwärtige Globalisierung findet somit auch im Arzneimittel- und Kosmetikbereich statt. Die Nachfrage nach Pflanzenprodukten und somit auch dem Rohmaterial steigt und kann nur noch durch umfangreiche Importe aus aller Welt gedeckt werden. Deutschland ist nicht nur eines der Hauptimportländer in Europa sondern weltweit eines der wichtigsten Zentren für den internationalen Handel mit Arznei- und Aromapflanzen – nach den USA und Hongkong (Lange 2003). Als

solch wichtiges Konsumland steht Deutschland in der Verantwortung für die Situation der natürlichen Bestände in den Herkunftsländern, nicht nur was die naturschutzrechtliche Nutzung angeht, sondern auch was soziale Implikationen betrifft. Die Umweltstiftung WWF und TRAFFIC (das gemeinsame Artenschutzprogramm von WWF und Weltnaturschutzunion zur Überwachung des Handels mit wildlebenden Tier- und Pflanzenarten) widmen sich seit den 90er Jahren dieser Thematik.

ENDLICHE VIELFALT

Im öffentlichen Bewusstsein wird die Nutzung der beeindruckenden Vielfalt an Heilpflanzen bislang kaum mit Naturschutzaspekten in Verbindung gebracht. Allenfalls angesichts der Abholzung tropischer Regenwälder bangt man unwillkürlich um den unwiederbringlichen Verlust von potentiellen, noch unentdeckten „Wunder-“ Arzneien – etwa gegen Krebs oder HIV. In der Tat bergen diese Wälder noch unzählige wertvolle, für Medizin, Nahrung oder technische Zwecke nutzbare Arten. Heilpflanzen wachsen jedoch nicht nur in Wäldern, sondern auch in ganz anderen Lebensräumen – so sind auf der heimischen Wiese, in Gebirgsregionen oder selbst in Wüsten spezifische, wertvolle Arten zu finden. Weltweit verwendet der Mensch die beeindruckende Zahl von 50.000 bis 70.000 Pflanzenarten in der traditionellen Medizin sowie der sogenannten Schulmedizin. Naturschutzexperten schätzen jedoch, dass davon etwa 15.000 Arten in ihrem Bestand gefährdet sind, also etwa jede vierte Art (Schippmann et al., in Druck). Dies ist auch besorgniserregend im Hinblick auf die Gesundheitsversorgung der lokalen Bevölkerungen. Laut Weltgesundheitsorganisation WHO sind nämlich über 70% der Weltbevölkerung für die Gesundheitsversorgung auf Heilpflanzen angewiesen. Gründe für den Rückgang der Heilpflanzen-Bestände sind in erster Linie in der Zerstörung von

Lebensräumen zu suchen, aber auch in der Übernutzung durch gesteigerte Sammeltätigkeit zu sehen.

Hier spielt der weltweite Handel eine große Rolle. Etwa 3000 Arten werden international gehandelt. Aber auch für den nationalen und lokalen Verbrauch werden große Mengen benötigt. Pharmafirmen und Kosmetikunternehmen suchen interessiert nach weiteren Arten, um ihre Produktpalette möglichst einträglich zu erweitern. Sie möchten in diesem Zusammenhang auch das Wissen über die Verwendung von Heilpflanzenarten nutzen, dass meist nur bei der lokalen Bevölkerung vorhanden ist. Ebenso hegen natürlich Patienten und Kunden in Arztpraxen und Apotheken Erwartungen hinsichtlich neuer, wirksamer und gut verträglicher Heilmittel.

HERKUNFT DER HEILKRAFT

Bisher wird der Bedarf an gehandelten Heil- und Aromapflanzen bei etwa achtzig Prozent der Arten aus Wildpflanzensammlungen gedeckt. Aufgrund der stetig wachsenden Nachfrage und der häufig unkontrolliert erfolgenden Sammlung führt dies zunehmend zur Reduzierung der Wildvorkommen und in vielen Fällen bis zur akuten Gefährdung der Bestände. Nun könnte man meinen, dass der Anbau von Arzneipflanzen dieses Problem entschärfen könnte. Leider ist die Lösung nicht so einfach. Die Inkulturnahme von Pflanzen setzt lange und teure Experimentierphasen voraus und lohnt sich häufig nur bei „pflegeleichten“ Arten oder bei einem großen Bedarf. Viele Arten werden jedoch nur in geringen Mengen benötigt. Bei der Mehrzahl der verwendeten Arten kommt ein landwirtschaftlicher Anbau daher aus rein wirtschaftlichen Gesichtspunkten nicht in Frage. Zwar hat der Anbau den Vorteil der besseren Planbarkeit für die Unternehmen, allerdings sind die Inhaltsstoffe von Kulturpflanzen nicht zwangsläufig so wirksam wie die der Wildstandorte. Oft, wie zum Beispiel im Fall von

» Eine schonende Entnahme aus der Natur ermöglicht dagegen, die Arten in ihrer genetischen Vielfalt gemeinsam mit ihrem angestammten Lebensraum zu erhalten. «

Ginseng, wird Wildpflanzen eine größere Heilkraft zugeschrieben, so dass Anbau nicht immer den Druck von den Wildvorkommen nehmen kann.

Es gibt jedoch auch aus Naturschutzsicht gute Argumente, die für Wildsammlungen sprechen. So zerstört jeder neu angelegte Acker natürliche Lebensräume und bedarf zudem i.d.R. des Einsatzes von Dünge- und Pflanzenschutzmitteln. Eine schonende Entnahme aus der Natur ermöglicht dagegen, die Arten in ihrer genetischen Vielfalt gemeinsam mit ihrem angestammten Lebensraum zu erhalten. Nicht zuletzt bietet die Wildsammlung zahlreichen Sammlern eine wichtige wirtschaftliche Lebensgrundlage.

WIRTSCHAFT UND SOZIALES

Es stellt sich nun die Frage, wer die Pflanzen sammelt. Die Sammlung ist nicht nur sehr zeitaufwändig und mühsam, sondern Pflanzensammlung setzt auch Wissen

voraus: Kenntnisse über die Arten, ihr Vorkommen, den richtigen Sammelzeitpunkt und die geeignete Sammeltechnik sowie über zumindest elementare Verarbeitungsmethoden. Die Löhne bzw. die von den Händlern gezahlten Preise bewegen sich jedoch in der Regel auf niedrigstem Niveau. Somit ist Pflanzensammlung vor allem in Niedriglohnländern, meist in sozial schwachen Bevölkerungskreisen verbreitet und stellt vor allem für Frauen eine wichtige Erwerbsquelle dar. Wichtige Herkunftsregion für Westeuropa sind zum Beispiel die Balkanländer. Trotz der geringen Entlohnung ist die Bedeutung enorm, so bietet die Wildsammlung beispielsweise in Bosnien-Herzegowina ca. 100.000 Familien eine Lebensgrundlage.

Allerdings profitieren die Sammler selbst nur wenig vom weltweiten Geschäft mit den Heilpflanzen, der Wert des Pflanzenmaterials nimmt in der Regel erst im Laufe der Handelskette mit der weiteren Verarbeitung deutlich zu. Eine angemessene Bezahlung ist aber die beste Motivation dafür, die Pflanzenbestände umsichtig und so auf Dauer zu nutzen. Ein fairer Handel steht daher ebenfalls im Blickpunkt von WWF und TRAFFIC. Fairer Handel bedeutet jedoch nicht nur, dass die Sammler höhere Preise erlangen, sondern auch, dass sie z.B. längerfristige Verträge bekommen, die eine Planbarkeit der Sammlung und des erwarteten Einkommens ermöglichen. Oft, wie zum Beispiel bei der Hoodia-Pflanze im südlichen Afrika, ist das Wissen der lokalen Bevölkerung um die Wirksamkeit der Pflanze der Schlüssel für eine weitere Nutzung und Vermarktung. In diesen Fällen soll die Bevölkerung für ihr indigenes Wissen um die biologischen Ressourcen eine angemessene Gewinnbeteiligung erhalten, wie dies auch in der Konvention zur Biologischen Vielfalt (CBD) festgehalten ist.

In Deutschland wurden im Jahr 2005 in Apotheken rezeptfreie pflanzliche Arzneimittel, einschließlich der homöopathischen Mittel, im Wert von mehr als 1,8 Milliarden

Euro verkauft (Quelle: Bundesverband der Arzneimittelhersteller), nicht eingerechnet die Ware in Drogerien, Reformhäusern und Supermärkten. Dieses hohe Handelsvolumen lässt Raum dafür, dass der Verbraucher durchaus Einfluss auf den Markt nehmen kann, wenn er die Wahl hat zwischen herkömmlicher Ware oder aber fair gehandelten und unter ökologischen Gesichtspunkten gesammelten Produkten. Am ehesten lässt sich der Verbraucher für den Kauf solcher nachhaltig erwirtschafteter Produkte überzeugen, wenn er, neben allen moralischen Erwägungen, insbesondere auf eine besonders gute Qualität vertrauen kann.

BEISPIEL ARNIKA

Arnika (*Arnica montana*) ist bekannt als alte Heilpflanze und wird darüber hinaus auch gerne in Kosmetikprodukten verwendet. Arnika fördert die Wundheilung, wird bei rheumatischen Beschwerden eingesetzt und weist eine hautpflegende Wirkung auf. Die hübsche, gelbblühende Wiesenpflanze ist in zahlreichen Ländern Europas heimisch. In Deutschland trifft man Arnika nur noch selten an, denn sie verträgt nicht die heute in der Landwirtschaft übliche Düngung der Wiesen. Größere Vorkommen der Art, die auch für Wildsammlungen genutzt werden, sind u.a. noch in den Ländern Spanien, Rumänien oder Bosnien-Herzegowina anzutreffen. Die vielseitige Einsetzbarkeit von Arnika führte zu einem großen Bedarf, wodurch die Wildvorkommen – zusätzlich zum Lebensraumverlust durch Intensivierung der Landwirtschaft – nun auch noch durch Übersammlung akut gefährdet sind. Eher aus wirtschaftlichen Erwägungen heraus versucht man seit langem, Arnika in Kultur zu bringen. Dies galt lange Zeit als schwierig und unökonomisch. Erst durch eine neue Sortenzüchtung ist die Inkulturnahme inzwischen mit kleinen Produktionsmengen gelungen. Dies kann vielleicht etwas von dem Nutzungsdruck auf die Wildbestände nehmen, allerdings wird

auch zukünftig noch der Großteil aus Wildsammlungen gedeckt werden.

WWF und TRAFFIC unterstützen die Wildsammlung, da einerseits somit einer Vielzahl von Sammlern ein Einkommen ermöglicht wird und andererseits durch eine nachhaltige Nutzung der Arnikavorkommen die Inwertsetzung und Erhaltung ihres Lebensraumes – nämlich nährstoffarme, aber ausgesprochen artenreiche Wiesen gewährleistet werden.

INSTRUMENTE FÜR EINE NACHHALTIGE NUTZUNG

Seit 1992 auf der UN-Weltkonferenz in Rio de Janeiro das Übereinkommen zum Schutz der biologischen Vielfalt (CBD) verabschiedet wurde, ist die sogenannte nachhaltige Entwicklung erklärtes Ziel der Unterzeichner-Staaten. Eine nachhaltige Nutzung von natürlichen Ressourcen beinhaltet die gemeinsame Berücksichtigung ökologischer, ökonomischer und sozialer Ziele. Die in der CBD verabschiedeten Ziele lesen sich jedoch sehr abstrakt und bedürfen deswegen einer anwendungsorientierten Umsetzungsstrategie, zum Beispiel für die Durchführung einer schonenden Nutzung von Heilpflanzen durch Wildsammlung, inklusive der gerechten Gewinnbeteiligung der Sammler.

Auf der Ebene des Handels mit Pflanzenprodukten gibt es bereits einige gängige, vom Verbraucher anerkannte Zertifizierungslabels. So kennzeichnet der Zusatz „Bio“ Produkte aus ökologischer landwirtschaftlicher Erzeugung, das Fairtrade-Label (FLO) zeichnet fair gehandelte Produkte aus und mit dem FSC-Zertifikat werden Holzprodukte aus nachhaltiger Nutzung versehen. Allerdings beziehen die meisten dieser Zertifikate Aspekte der ökologischen Nachhaltigkeit auf der Ebene der Wildbestände nur sehr begrenzt in ihre Kriterienkataloge ein. Eine umfassende Zertifizierung, die sowohl die Nachhaltigkeitsaspekte zu Ökologie, Ökonomie und Sozialer Gerechtigkeit

» Die Kunst bei der Standardfindung liegt nun darin, allgemeingültige, weltweit anwendbare Vorgaben zu entwickeln. «

berücksichtigt und zudem auch für Wildsammlungen anwendbar ist, fehlt bislang. Um diese Lücke zu schließen, haben der WWF und TRAFFIC im Jahr 2004 zusammen mit dem Bundesamt für Naturschutz und der Weltnaturschutzunion IUCN ein Projekt gestartet, das sich, auf der Grundlage vorhandener Ansätze, die Entwicklung eines Instrumentes zur Gewährleistung einer nachhaltigen Wildpflanzensammlung zum Ziel gesetzt hat.

STANDARDFINDUNG ZUR NACHHALTIGKEIT

Derzeit entwickeln WWF und TRAFFIC in Zusammenarbeit mit dem Bundesamt für Naturschutz und der Weltnaturschutzunion IUCN das Kernstück für die Gewährleistung einer nachhaltigen Wildpflanzensammlung – einen Internationalen Standard für die nachhaltige Wildsammlung von Medizinal- und Aromapflanzen, den sogenannten ISSC-MAP (International Standard for Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants). Unterstützt werden diese Organisationen dabei von einem internationalen Expertengremium.

Der ISSC-MAP bietet auf mehreren Ebenen ein geeignetes Instrument zur Ver-

wirklichung dieses Ziels, da er sich sowohl an Behörden, Politik und Unternehmen, Zertifizierer, Händler, Projektmanager, bis hin zu Sammlerverbände vor Ort richtet.

Die Kunst bei der Standardfindung liegt nun darin, allgemeingültige, weltweit anwendbare Vorgaben zu entwickeln, die zu konkreten Umsetzungsmaßnahmen unter unterschiedlichsten lokalen Bedingungen führen. Besonders anspruchsvoll ist dieses Vorhaben, da eine große Vielfalt an Medizinal- und Aromapflanzen vorhanden ist, eine Vielzahl an Landnutzungsbedingungen zu berücksichtigen ist, die Handelsketten und Produktpaletten sehr heterogen sind sowie kulturelle und administrative Unterschiede zu überwinden sind.

Der Standard liegt seit Juni als Arbeitsdokument vor, entstanden nach zahlreichen Konsultationsrunden und ersten Machbarkeitsstudien in Feldprojekten in Brasilien, Ecuador, Indien, China und Bosnien-Herzegowina. Er gliedert sich in drei Schwerpunkte:

- » **Wildsammlung und Naturschutz:** Dieser Punkt bezieht sich auf die Art- und Lebensraumerhaltung sowie Umweltschutzfragen.
- » **Rechtliche Belange und soziale Verantwortung:** Hierbei geht es um Sammelrechte und gerechten Vorteilsausgleich.
- » **Management und Handel:** Dieser Schwerpunkt ist mit rechtem Management, transparenten Strukturen der Handelskette und Qualitätssicherung befasst.

Die vorliegenden Prinzipien, Kriterien und Indikatoren des ISSC-MAP werden im ständigen Dialog, beispielsweise in Befragungen und Tagungen, mit den Akteuren auf allen Ebenen der Handelskette sowie mit Vertretern von Nichtregierungsorganisationen, Politik und Verwaltung weiterentwickelt. Weitere Feldstudien finden in den kommenden Jahren 2007 und 2008 statt, in denen im Praxistest die Umsetzbarkeit des ISSC-MAP unter unterschiedlichsten Le-

bensraum- und Landnutzungsbedingungen geprüft wird und begleitende Anleitungsdokumente ausgearbeitet werden sollen. Im Laufe dieser Pilotphase soll der Standard optimiert werden und seine Akzeptanz weiter ausgebaut, so dass er anschließend weltweit eingesetzt werden kann, zum Beispiel als Grundlage für Zertifizierung, aber auch für das Management von Ressourcen und für politische Prozesse.

POLITIK UND VERBRAUCHER SENSIBILISIEREN

Die Rolle Deutschlands im Handel sowie im Verbrauch von Pflanzenprodukten bei Arznei- und Aromapflanzen ist bedeutend, somit trägt Deutschland eine nationale und internationale Verantwortung für den Erhalt der Arten. Daher sind weitere Aktivitäten auch auf der politischen Ebene geplant. So findet 2008 die nächste Vertragsstaatenkonferenz (Conference of the Parties, COP 9) der Konvention zur Biologischen Vielfalt (CBD) in Deutschland statt. Diese international bedeutende Veranstaltung bietet eine gute Möglichkeit, die Thematik der Medizinal- und Aromapflanzen einzubringen.

Der Erfolg der Bemühungen um eine nachhaltige Wildpflanzensammlung wird sich in der Zukunft entscheiden. Für die Umsetzung des ISSC-MAP müssen sowohl die Akteure als auch die Verbraucher überzeugt sein vom Sinn und Zweck der Angelegenheit. Während Zertifizierungen in den Bereichen Bioprodukte, Transfair sowie Holz beim Verbraucher akzeptiert sind, ist das Bewusstsein für diese Fragen der nachhaltigen Nutzung bei Aroma- und Medizinalpflanzen noch nicht in der öffentlichen Wahrnehmung verankert. Daher setzen WWF und TRAFFIC in den nächsten Jahren verstärkt auf Öffentlichkeitsarbeit, um für das Thema zu sensibilisieren.

Die Erhaltung der Heilpflanzenbestände ist nicht nur aus Gründen der Sicherung der Artenvielfalt, sondern auch wegen ihrer

Bedeutung für die Gesundheitsversorgung der Menschheit wichtig. Das Umdenken sollte sich möglichst vor dem Einsetzen einer spürbaren Ressourcenverknappung durchsetzen. Der Verbraucher kann durch sein Kaufverhalten durchaus für die Erhaltung der Arten- und Lebensraumvielfalt sowie für soziale Gerechtigkeit in den Sammelregionen beitragen. <<

>> WEITERE INFORMATIONEN

Susanne Honnef und Britta Pätzold
WWF und TRAFFIC Deutschland
Rebstöcker Straße 55
60326 Frankfurt a.M.
Tel.: 069/79144-212
Email: honnef@wwf.de
Internet: www.wwf.de
www.floraweb.de/Map-pro/ (Informationen zu ISSC-MAP in englischer Sprache)

>> LITERATUR

- Kathe, W., Hempfling, A., Fischer, W. (2002): Heilkraft aus der Wildnis. Heilpflanzen – Anwendung, Handel und Gefährdung. WWF Deutschland, Frankfurt a.M.
- Medicinal Plants Specialist Group (MPSG). 2006. International standard for sustainable wild collection of medicinal and aromatic plants (ISSC-MAP). Working draft (June 2006). Steering Group for the Development of an International Standard for the Sustainable Wild Collection of Medicinal and Aromatic Plants.
- Lange, D. (2003): Der Außenhandel Deutschlands mit Heil- und Aromapflanzen in den 1990er Jahren. Drogenreport 16, 73-81.
- Pätzold, B., Leaman, D. & Honnef, S. (2006): Sustainable wild collection of medicinal and aromatic plants. TRAFFIC Bulletin Vol. 21 No.1, 41-45.
- Schippmann, U., Leaman, D. & Cunningham, A.B. (in Druck): A comparison of cultivation and wild collection of medicinal and aromatic plants under sustainability aspects. In: Bogers, R. (Hrsg.): Proceedings, Frontis Workshop on Medicinal and Aromatic plants. Wageningen, The Netherlands, 17.-20. April 2005.

Kornblume – Heilpflanze zwischen Kirche und Politik

An einem schönen Maisonntag öffnen sich die Kirchtüren, die Gemeinde verlässt nach dem Gottesdienst die kleine hessische Dorfkirche. Draußen werden Spenden gesammelt fürs Müttergenesungswerk, und für die Geldspenden werden Papierblumen ausgegeben: blaue Kornblumen, an Blusen und Revers angesteckt und besonders bei den Kindern begehrtes Flitterwerk.

Diese Erinnerungen an die sechziger Jahre des vergangenen Jahrhunderts werden noch hin und wieder wach, wenn ich an Wegrainen oder in Kornfeldern die blauen Blüten der Zyanen sehe – im Feld, ja, da erwarten wir sie in der Gesellschaft der roten Mohnblüten und goldenen Getreideähren. Aber vor der Kirche? Und warum nicht andere Blumen aus den Sträußen, die jeden Sonntag wieder in bunter Blütenpracht den Altar schmücken? Über viele Jahre hin ist diese Frage mit den Erinnerungen zusammen hervorgeholt und doch immer wieder vergessen worden. Erst nach und nach haben sich Antworten finden lassen, und dabei erschlossen sich auch Tiefen und Untiefen der religiösen und der politischen Symbolgeschichte Mitteleuropas, in der zugleich die Dauer der Blumensymbolik (die *longue durée*, würden die Mentalitätshistoriker in Rezeption der Annales-Schule um Marc Bloch und Lucien Febvre sagen) wie auch Prozesse ihrer Ver-

einnahmung und Umdeutung in der industriellen Gesellschaft erkennbar werden.

KORNBLUME – MARIENBLUME

Zunächst ist im Blick auf die mittelalterliche Mariensymbolik die religiöse Aufladung von Blumen nichts Ungewöhnliches, und tatsächlich finden wir darunter auch die Kornblume als eine der zentralen Marienblumen. Besonders in der Tafelmalerei besaßen Pflanzen symbolischen Gehalt; neben der Akelei (*Aquilegia vulgaris*) als Symbol Christi haben auch zahlreiche andere Pflanzen vor allem als Mariensymbole Darstellung gefunden, besonders eindrucksvoll im *hortus conclusus* des Frankfurter Paradiesgärtleins. Zum blauen Himmel, der für die Mutter der Barmherzigkeit stand, trat die blaue Kornblume als Verkörperung der Marienugenden. Und in den Marienliedern findet sie sich nicht selten neben der roten Edelrose und der reinen Blume Lilie, neben Violen, Akelei, Maßliebchen

und anderen als Sinnbildern der Gottesmutter. Als im 19. Jahrhundert eine Reaktivierung des marianischen Kults im Katholizismus den Bedeutungsverlust der Kirche als Ordnungsinstanz kompensieren sollte, der durch Industrialisierung und Pauperismus, Kulturkampf und Klassenbildung eintrat, waren auch jene Blumennamen noch gegenwärtig, die an die Mariensymbolik erinnerten: Marienkrone (Waldbroel), Herrgottskrönlein/-blümlein (Baden), Engel-, Kreuz- und Himmelsblume (Westfalen, Rheinland) – Welch liebevolle Namen für ein gefürchtetes Unkraut der Getreidefelder! Sie waren vor allem über die Kultivierung der Wildpflanze erhalten geblieben; als im 16. Jahrhundert die Blumen- und Gartenkultur einen ungeheuren Aufschwung erfuhr, wurden nämlich auch jene Wildpflanzen in Kultur genommen, die Mariensinnbilder waren, darunter Maßliebchen (Gänseblümchen), Akelei und Kornblume. Tabernaemontanus erwähnt, dass sie im 16. Jahrhundert wegen der großen Nachfrage von Gärtnern gezogen wurde, und so findet sich bereits 1588 die erste gefülltblühende Kornblume beschrieben.

KORNBLUME – HEILPFLANZE

Für die Mariensymbolik der Kornblume war die blaue Farbe ihrer Kronblätter entscheidend; sie rührt von dem Gehalt an Anthocyanen her, der auch ihre Verwendung als Heilpflanze ermöglicht. Noch heute werden die Blütenköpfchen gesammelt; die Droge gilt als leicht adstringierend, entzündungshemmend, harntreibend und hustenlindernd und wird vor allem in der Augenheilkunde, das Infus auch als abschwellendes und entrötendes Mittel für die Augenlider, für Mund- und Halsschleimhäute und zur Darmbehandlung eingesetzt. Diese Wirkungen waren in der Volksmedizin allgemein bekannt; freilich wurde ihre heilende Wirkung meist sympathetischen Zusammenhängen zugeschrieben, so etwa ihre Anwendung bei Keuchhusten, dem

„blauen Husten“, gegen den ein Tee aus blauen Kornblumen helfen sollte. Auch die der Pflanze zugeschriebene Wirkung des Blutstillens zeigt diese Vorstellungen deutlich; vor allem die zwischen Mariä Himmelfahrt und Mariä Geburt gegrabene Wurzel der Kornblume sollte, den Verwundeten um den Hals gehängt oder in der Hand gehalten, den Blutfluss hemmen, wobei freilich wegen der Farbe vielfach eine Verwechslung mit den „roten Kornblumen“, dem Mohn (*Papaver rhoeas*) und der Kornrade (*Agrostemma githago*), vorgelegen haben dürfte.

KAISERBLUME

Doch die Mariensymbolik erklärt noch nicht die Kornblume als Spendenquittung vor evangelischen Kirchen. Ihr ging die politische Vereinnahmung im Nationalismus des 19. und 20. Jahrhunderts voraus. Als nach der Niederschlagung Österreichs 1866 bei Königgrätz Preußen seinen Anspruch auf Vorherrschaft unter den deutschen Staaten anmeldete, wurde auch eine Ikone aufgewertet, die der Konstruktion einer nationalen Identität dienen sollte: Königin Luise, die (als „preußische Madonna“) für die Erinnerung an das Leiden in den napoleonischen Kriegen stand und damit in die Legitimationsstrategie des deutsch-französischen Krieges von 1870/71 einging. Ihr und ihrem Sohn, dem späteren Kaiser Wilhelm I., wurde nun die Zyane als Lieblingsblume zugeschrieben, deren Kranz aus Kronblättern als Vereinigung der deutschen Fürsten zum Kaiserreich gedeutet wurde, eine banale, aber doch wirkungsmächtige Symbolkonstruktion, die lange nachklingen sollte. Und sie spielte auch wieder eine Rolle im Rausch der Blumentage, die 1911 als „Friedensfeiern“ anlässlich der 40-Jahrfeiern des Frankfurter Friedens gefeiert wurden und doch nationale Pathosformeln waren, Einstimmung eines patriotischen Bewusstseins und auch Versuch, die unüberbrückbaren Klassegegensätze mit dem harmonisieren-

den Anstrich einer Reminiszenz an die biedermeierliche Blumenbegeisterung der Romantik zu übertünchen. Zumeist waren es Kornblumen- oder Margaretentage; sie wurden für Spendensammlungen zu Fürsorgezwecken genutzt, die blauen Kaiserblumen für die Veteranen von 1870/71, die Margueriten für bedürftige Kinder. Vaterländische Frauenvereine mit dem Roten Kreuz als Abzeichen warben mit ihrer Kompetenz der Krankenpflege im Kriegsfall, eine Vorahnung, die drei Jahre später bittere Wirklichkeit werden sollte.

HITLERBLUME

Doch längst war die deutsche Kaiserblume zum kämpferischen Abzeichen der völkischen Bewegung avanciert: Die Deutschnationalen in Österreich-Ungarn hatten sie zum Symbol ihrer Forderungen nach dem Anschluss der deutschen und böhmischen Kronländer des Habsburgerstaates an das Deutsche Reich erkoren, und in diesem Klima der Nationalitätenkonflikte erfuhr sie jene nationalistische, völkische und antisemitische Aufladung, die sie in der Weimarer Republik zur Blume des Luisenbundes (der Frauenabteilung des ‚Stahlhelm‘) und des Vereins für das Deutschtum im Ausland (VDA) werden ließ. Dass sie schließlich gar zur „Hitlerblume“ geriet, trug ihr zweifelhaften Ruhm im „Blumenkrieg“ ein, der Annexion des Sudetenlandes als Auftakt des Zweiten Weltkrieges.

Popularisiert wurde die Bedeutung der Kornblume im NS-System als Abzeichen der „völkischen Treue“ vor allem in den Spendensammlungen des Winterhilfswerkes, die mit dem „Opfertag“ des VDA für die Winterhilfe begonnen hatten. Im Zeichen der Kornblume wurde eine Einschöpfung der Bevölkerung auf Opferbereitschaft und Notgemeinschaft vollzogen, ein Opferritual, das der Produktion einer Volksgemeinschaft galt. Ähnlicher Mechanismen bediente sich die Propaganda des NS-Re-

» Die Symbolik der Kornblume als Abzeichen nationalistischer Interessen war auch in der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland durchaus noch präsent «

gimes für das Bild der „deutschen Mutter“, etwa in dem vom Hilfswerk Mutter und Kind, vom Amt für Wohlfahrtspflege, vom Deutschen Frauenwerk und von der NS-Frauenschaft veranstalteten „Tag der deutschen Rose“: Blumen als Spendenquittungen für die ritualisierte Handlung eines Opfers für die deutsche Mutter, die auch mit der Zelebrierung des Muttertages im Dritten Reich in ihre Rolle der Aufopferung für Ehemann und Kinder gedrängt wurde. Diese Spendensammlungen in der NS-Diktatur waren ein Motor für die Kunstblumenherzeugung (vor allem im Böhmerwald um Reichenberg), und es sind nicht zuletzt Kornblumen gewesen, die dieser Produktion das Gepräge gaben.

WIEDERKEHR DER SYMBOLE

Die Symbolik der Kornblume als Abzeichen nationalistischer Interessen war auch in der Geschichte der Bundesrepublik Deutschland durchaus noch präsent, zu-

» Die Landeskirchen tun gut daran, solch vermeintlich harmlosen Streiflichtern auf die Blumensymbolik Aufmerksamkeit zu widmen «

nächst im Zeichen eines Rechtsrucks in der hessischen FDP (LDP) in den fünfziger Jahren. Doch lässt es die scheinbare Unverfänglichkeit der Sammlungsaktionen im NS-System als Mittel zur ideologischen Beeinflussung mit den subtilen Methoden der Gemeinschaftsproduktion im Spannungsfeld von Freiwilligkeit und Zwang ahnen, dass es gerade Wohlfahrtsprojekte waren, die zu einer Kontinuität der papiernen Kornblume nach 1945 beitragen. In der Gründungszeit des Müttergenesungswerkes wurden Spendensammlungen wiederum mit Kunstblumen durchgeführt, obwohl durchaus die Vorbehalte der Bevölkerung gegen öffentliche Sammlungen und den Verkauf von Abzeichen aus den Erfahrungen der NS-Zeit reflektiert wurden. Eine erste Sammlung war für den Mai 1950 beschlossen worden, und die Gründerin Toni Nopitsch versuchte zugleich, mit den Aufträgen zur Kunstblumenherstellung Flüchtlingsfrauen aus dem Sudetenland ein Verdienst zu verschaffen. Zur Überwindung von Hemmschwellen im Umgang mit Symbolen aus der Zeit des deutschen Nationalismus haben somit caritative Projekte sicherlich beigetragen. Zudem hat es eine in preußisch-protestantischen und deutschnational geprägten Pfarrhäusern sozialisierte

Generation von Pfarrern verstanden, die Erinnerungen an die Symbolgehalte der blauen Blume Preußens seit der Nachkriegszeit immer wieder in Pastoral- und Sonntagsblättern zu tradieren. Und noch heute werden sie in den Printmedien als pittoreske Farbtupfer aus der nationalen Kulturgeschichte vermittelt: Die Landeskirchen tun gut daran, solch vermeintlich harmlosen Streiflichtern auf die Blumensymbolik Aufmerksamkeit zu widmen. Heiner Kappel, ehemaliger Pfarrer und in den neunziger Jahren Gründer einer neurechten Sammlungsbewegung, wählte die blaue Kornblume zum Parteiabzeichen: Im Prozess der europäischen Einigung sind sie nun plötzlich wieder da, die alten Feindbilder, die alten Träume, die alten Symbole. Die unschuldigen Blumen freilich vermitteln keine Botschaften, aber sie sind Indikatoren für Ideologien, die in der Jugendarbeitslosigkeit, einer Sinnsuche und Orientierungsunsicherheit ihr Wirkungspotential finden. «

» LITERATURHINWEISE:

- S. Becker: Kornblumen. Zur politischen und kulturellen Symbolik in den Nationalitätenkonflikten Österreich-Ungarns. In: Hessische Blätter für Volks- und Kulturforschung 34 (1998): 69-114.
- ders.: Preußens blaue Blume. Zur Ritualisierung des Nationalen in der floralen Symbolik des 19. Jahrhunderts. In: Volkskunde in Rheinland-Pfalz 17 (2002): 109-134.
- ders.: Blumenkriege. Inszenierungen eines Vorurteils in Böhmen und Mähren. In: Kurt Dröge (Hg.): Alltagskulturen in Grenzübereichen. Frankfurt/M. 2002: 19-43.
- ders.: Margaretentag in Marburg. Zur floralen Symbolik bürgerlicher Festkultur und caritativer Arbeit im Wilhelminismus. In: Dániel Báth (Hg.): Ünneplő. Irások Verebélyi Kincső születésnapjára. Budapest 2005: 345-360.
- Lottlisa Behling: Die Pflanze in der mittelalterlichen Tafelmalerei. 2. Aufl. Köln/Graz 1967.
- Karl Löber: Agaleia. Erscheinung und Bedeutung der Akelei in der mittelalterlichen Kunst. Köln/Wien 1988.

Der ökologische Gewürz- und Heilkräuteranbau in Deutschland

Wenn Sie in die Apotheke gehen und sich dort Kamillentee kaufen, glauben Sie sicher, dass Sie unbelastete Kräuter kaufen. Dieses ist jedoch in der Regel nicht der Fall: Die Kamille kommt meist aus dem Ausland und ist mit Herbiziden und Fungiziden behandelt.

Trotz des allgemein gestiegenen Interesses und der zunehmenden Bedeutung der Heil- und Gewürzpflanzen wird der weit- aus überwiegende Teil der Roh- ware nach wie vor importiert, etwa 90 %. Zur Zeit werden in der Bundesrepublik Deutschland ca. 8000 ha angebaut, wobei auf den kontrollierten biologischen Anbau ca. 700 ha entfallen.

Bei richtiger Ausnutzung der Vielseitigkeit dieser Pflanzengruppe und Einhaltung bestimmter Voraussetzungen werden aus ökonomischer und ökologischer Sicht heraus den Heil- und Gewürzpflanzen als Marktnischen für einzelne Betriebe weiterhin gute Chancen eingeräumt.

WAS HEIL- UND GEWÜRZPFLANZEN AUSMACHT

Als Heil- oder Arzneipflanzen bezeichnet man Arten, die sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe meist bekannter, pharmalogisch

spezifischer Wirkung in verwertbarer Konzentration enthalten und deshalb auf Krankheiten von Mensch und Tier eine lindernde oder heilende Wirkung ausüben.

Als Gewürz kennzeichnet man dagegen natur belassene Teile einer Gewürzart, auch getrocknet und/oder mechanisch bearbeitet, die wegen ihres aromatischen oder charakteristischen Geschmacks oder Geruchs als würzende oder Geschmack verbessernde Zutaten zur menschlichen Nahrung geeignet und bestimmt sind. Zu den Hauptwirkstoffgruppen in diesen Pflanzen zählen z.B. ätherische Öle, Bitterstoffe, herzwirksame Glykosidi, Saponine, Alkaloide, Harze, Flavonoide, Gerbstoffe, Fette und Öle.

Verwendung finden Heil- und Gewürzpflanzen in frischer, vor allem aber in getrockneter Form als so genannte Drogen, wobei man Blütendrogen (z.B. Arnika, Ringelblume, Kamille), Blattdrogen (z.B. Pfeffer

ferminze, Zitronenmelisse, Salbei), Krautdrogen (z.B. Brennessel, Johanniskraut), Körnerdrogen (z. B. Baldrian, Eibisch) unterscheidet. Die rund 50 – 60 Arten, die grundsätzlich unter unseren Standortbedingungen kultivierbar wären, gehören einer Vielzahl von Pflanzenfamilien an.

WARUM DER INLÄNDISCHE ANBAU ZUNIMMT

Der Heil- und Gewürzpflanzenanbau besitzt in der Bundesrepublik Deutschland eine lange Tradition. In jüngerer Zeit erlangten Heilpflanzen in der Medizin wieder zunehmend an Bedeutung.

Pharma- und Gewürzmittelindustrie haben einen relativ großen Bedarf an guter Rohware der verschiedensten Heil- und Gewürzpflanzen. Dies ist bedingt durch die Zunahme des Rohwarenbedarfs durch steigende Nachfrage der Bevölkerung im In- und Ausland und neue abgesicherte Erkenntnisse zur Wirksamkeit von Phytopharmaka.

Auch an die ökologisch erzeugten Heil- und Gewürzpflanzen werden ständig wachsende Ansprüche an die Qualität des Erntegutes gestellt, hinsichtlich Inhaltsstoffgehalt, Verunreinigungen, mikrobiologische Reinheit, Schwermetalle und Aflatoxine. Streng genommen können diese hohen Anforderungen eigentlich nur durch einen kontrollierten, gezielten und planmäßigen Anbau erfüllt werden. Des Weiteren ist heute eine lückenlose Dokumentation des gesamten Produktionsprozesses erforderlich.

Neben dieser Tatsache wirkt sich auch eine immer strengere Naturschutzgesetzgebung einschränkend auf die Wildsammlung im In- und Ausland aus, wovon z. B. so bekannte Heilpflanzen wie gelber Enzian oder Bergarnika betroffen sind. Nach der Bundesartenschutzverordnung darf das Ernteprodukt bestimmter Pflanzen grundsätzlich nur dann importiert werden, wenn es nachweislich aus gezieltem Anbau stammt. Dennoch kommt gegenwärtig wohl noch die Hälfte der benötigten Rohware aus meist ausländischer Wildsammlung.

Ein weiterer Grund für die Zunahme des inländischen Anbaus ist darin zu sehen, dass bei der Abnehmerseite aus dem Pharma- und Würzmittelbereich teilweise Klagen über Schwierigkeiten bei der Importware aufgetreten sind, wobei vor allem Qualitätsprobleme, Verunreinigungen, Pflanzenschutzmittelrückstände sowie Lieferausfälle nach Witterungskatastrophen bzw. aus politischen Gründen angeführt werden.

Die Gründe für den hohen Importanteil sind in erster Linie rein klimatische Gründe, aber auch die immer noch vorherrschende Unkenntnis vieler Firmen über die hiesigen Anbaumöglichkeiten, lange traditionelle ausländische Geschäftsverbindungen, eine gewisse Schwerfälligkeit bei den Firmen, eingefahrene Gleise zu verlassen, sowie vor allem das häufig niedrige Preisniveau ausländischer Drogen und der manchmal plötzlich auftretende Bedarf großer Posten einheitlich aufbereiteter Ware bei einer Vielzahl von Arten maßgeblich. Über die Inlandsproduktion und den tatsächlichen Bedarf bei den einzelnen Drogen existieren keine Unterlagen.

Darüber hinaus fördern die Heil- und Gewürzpflanzen mit ihrer Artenvielfalt die Biodiversität und verbessern das Image der Landwirtschaft in der Bevölkerung.

Ein weiterer Gesichtspunkt sind die schwindenden Einkommensmöglichkeiten in der Landwirtschaft: Auch immer mehr ökologisch wirtschaftende Betriebe suchen nach Nischen, da auch bei den Biobetrieben die Preise kein hohes Preisniveau mehr haben.

WAS ANBAU UND ABSATZ ERFORDERN

Beschäftigen sich Landwirte oder Landwirtinnen ernsthaft mit dem Gedanken, Heil- und Gewürzpflanzen zu kultivieren, so müssen sie sich im Klaren sein, dass sie viele Probleme zu bewältigen haben. Das beginnt bereits mit der großen Artenzahl aus den verschiedensten Fruchtartengruppen und Pflanzenfamilien mit ihren unter-

» Heil- und Gewürzpflanzen sind also sehr vielfältig, und ihr Anbau darf nicht generell in einen Topf geworfen werden «

schiedlichen Ansprüchen an Standort und Mechanisierung: So erfordert z. B. Knoblauch einen schweren Boden, während er für Wurzelfrüchte, wie Baldrian, unbedingt siebfähig sein muss. Schafgabe und Pfefferminze gedeihen durchaus auf kühleren Standorten, während für Thymian, Salbei und Oregano nur warme Lagen geeignet sind. Auch die Erntetechnologie kann je nach Fruchtart sehr unterschiedlich sein. So zählen Fenchel und Kümmel zu den Mähdruschfrüchten; für Blattfrüchte, wie Petersilie, Pfefferminze oder Zitronenmelisse, benötigt man dagegen spezielle Grünguternter, und für Wurzelfrüchte, wie Baldrian oder Engelwurz, sind spezielle Rodegeräte mit entsprechendem Tiefgang erforderlich. Heil- und Gewürzpflanzen sind also sehr vielfältig, und ihr Anbau darf nicht generell in einen Topf geworfen werden, wie es üblicherweise leider getan wird.

Diesen vielen Pflanzenarten stehen aber nur sehr begrenzte Kapazitäten im Bereich von Züchtung, Anbauforschung und Beratung gegenüber. Die Beikrautbekämpfung im kontrollierten ökologischen Anbau führt speziell bei diesen Arten zu großen Arbeitsproblemen, da Beikräuter wegen der häufig nur sehr langsamen Jugendentwick-

lung der Kulturarten diese schnell überwachsen und bei Blattfrüchten in Verbindung mit einer maschinellen Ernte leicht zu gravierenden Qualitätseinbußen als Folge des Fremdbesatzes führen können. Der Handarbeitsaufwand für Bestandspflege, aber auch für die Ernte von Heil- und Gewürzpflanzen kann daher schnell in einen Bereich gelangen, der nicht mehr zu bewerkstelligen ist. Spezialmaschinen für die Drillsaat von häufig sehr feinen Saatgut bzw. für die Ernte sind nur sehr schwer bei wenigen Firmen zu bekommen oder sind ausschließlich als Eigenkonstruktion einzelner Landwirte vorhanden. In der letzten Zeit häufen sich die pilzlichen Erkrankungen bei Heil- und Gewürzpflanzen, die in einzelnen Fällen zu großen Ertragsverlusten oder sogar zum Totalausfall einer Kultur führen können.

Erschwerend für die Aufnahme solcher Sonderkulturen wirkt sich auch die teure und arbeitsaufwendige Aufbereitung des Erntegutes aus. Dazu gehören das Zerkleinern, Trennen und vor allem das wirkstoffschonende Trocknen bei Temperaturen zwischen 40°C und 60°C auf speziellen Trocknungsanlagen sowie das Rebeln (Entfernen von Blattstielen, Stängeln oder Kräuterspitzen), Mahlen und Absacken – je nach Vermarktungsweg und Verwendungszweck.

WELCHE ANFANGSVORAUSSETZUNGEN GÜNSTIG SIND

Nach den bisherigen Ausführungen dürfte klar geworden sein, dass eine generelle Empfehlung des Heil- und Gewürzpflanzenanbaus für unsere landwirtschaftlichen Betriebe ohne gleichzeitigen Hinweis auf die unbedingt notwendigen Voraussetzungen äußerst verantwortungslos wäre.

Wie bereits mehrfach betont, haben die Absatzsicherung und die Information über potentiell benötigte Arten zuvor absolute Priorität. Bei diesem Schritt ist der Landwirt ganz allein auf sich selbst angewiesen, wobei er aber bei den Prüfungen möglicher

Absatzwege auch die Vielseitigkeit der Arten beachten sollte. Grundsätzlich kommen als Abnehmer nicht nur Pharma- und Gewürzmittelfirmen, sondern auch Kosmetikfirmen, Bäckereien, Wurstfabriken, Großküchen, Lebensmittelketten, Drogerien, Apotheken oder Bioläden in Frage.

Da die Abnehmerseite inzwischen aber mit vielen Anfragen überhäuft wird, werden nur Produzenten mit konkreten Vorstellungen und nicht nur vagen Absichtsbekundungen Aussicht auf Erfolg haben. Als günstig hat sich dabei der probeweise Anbau möglichst vieler Arten auf kleinsten Parzellen erwiesen, um Produktmuster anbieten und erste Erfahrungen vor Ort selber sammeln zu können. Erst wenn der Anbauer über konkrete Abnehmerwünsche hinsichtlich der Pflanzenart verfügt, sollte er sich Gedanken machen, ob diese Kulturen auch in seine Betriebsstruktur passen und wie der Anbau ausgeführt werden kann.

Eine weitere Grundvoraussetzung für die Aufnahme von Heil- und Gewürzpflanzen sollte der Zusammenschluss bei Anbau, Aufbereitung und Vermarktung sein. Durch die Verteilung des Anbaus auf mehrere Landwirte können gleichzeitig verschiedene Arten auch in den von der Abnehmerseite gewünschten größeren Mengen kultiviert werden; zugleich können die einzelnen ihre Erfahrungen auf zunächst noch kleineren Flächen sammeln. Von großer Bedeutung ist der Erfahrungsaustausch innerhalb der Gemeinschaft, auch bei der Entwicklung. Hier ist durch Ökoplant e.V. eine Plattform gefunden worden, wo einmal im Jahr ein Seminar und Exkursionen veranstaltet werden, um den landwirtschaftlichen Fachkräften die Möglichkeit zu geben, sich gegenseitig auszutauschen und über ihre Erfahrungen zu diskutieren.

WIE VIELFÄLTIG DER ANBAU WIRKT

Eine wichtige Aufgabe wird weiterhin darin bestehen, Produzenten und Abnehmer endlich vom Nutzen eines langfristigen und partnerschaftlichen Vertragsanbaus mit

einem mittleren, von starken Schwankungen des Weltmarktpreises unabhängigen Preisniveau zu überzeugen. Gerade kleinen und mittleren ökologisch wirtschafteten Familienbetrieben könnte daraus eventuell die einzige Möglichkeit erwachsen, ihre bäuerliche Existenz noch zu erhalten.

Realistisch betrachtet zählen die Heil- und Gewürzpflanzen zu den Marktnischen und sollten daher als eine unter mehreren möglichen, aber immerhin schon praktizierbaren Alternativen zur Lösung der derzeitigen Probleme in der Landwirtschaft betrachtet werden.

Neben einer ökonomischen Betrachtungsweise des Heil- und Gewürzkräuteranbaus soll zum Schluss auf den ökologischen Aspekt eingegangen werden. So ist ein verstärkter Anbau dieser Pflanzen, allein schon durch ihre Artenvielfalt günstig, die Fruchtfolge eines Betriebes aufzulockern. Durch die intensive Bodenbearbeitung wird die Gare gefördert und die Tätigkeit der Mikroorganismen angeregt.

Verschiedene Arten, wie Zitronenmelisse, Salbei oder Johanniskraut, werden mehrjährig angebaut und verhindern dadurch Erosion.

Ein weiterer Aspekt, der eines Tages durchaus an Bedeutung gewinnen kann, ist die Steigerung des Erholungswertes einer Landschaft durch den Anbau von Blütenpflanzen, wie Sonnenhut, Arnika, Johanniskraut oder Blauer Malve, die außerdem als vorzügliche Bienen- und Schmetterlingspflanzen geeignet sind.

Ökologischer Kräuteraanbau betrachtet die Pflanze als Ganzes, deren Wirkungen uns auf vielseitige Weise ansprechen und heilen können. Es zielt auf ein umfassendes Zusammenspiel von Boden, Pflanzen, Tieren und Menschen, das sich im Umgang mit der Pflanze selbst spiegelt.

Insgesamt stellen die Heil- und Gewürzpflanzen also ein weites Feld für die Landwirtschaft dar, das bisher erst zu einem kleinen Teil beackert ist. <<

Die Saat- und Pflanzgutproduktion von Kräutern am Standort Artern (Thüringen)

Artern liegt in Nordthüringen am Kyffhäuser. Früher eine florierende Stadt mit Zuckerfabrik, Brauerei, Maschinenfabrik und Kyffhäuserhütte, heute eher ein industrieller Brachestandort auf dem sich ungehemmt „Un“Kräuter vermehren können. Die besagten Betriebe gibt's nicht mehr. So viele Leute wie früher wohnen hier auch nicht mehr. Aber eines hat sich gehalten: die traditionelle Saatgutvermehrung am Standort Artern.

ES BEGANN MIT DEM SEESTRAND-BEIFUSS

In Artern gibt es eine Solequelle, die den kleinen Solegraben hervorbringt. Seit 1935 ist dieses Gebiet schon dem Naturschutz unterstellt, da hier auf kleinstem Raum eine große Anzahl seltener und bedrohter Salzpflanzenarten wachsen. Leicht zu entdecken sind die Strand-Aster und der Strand-Beifuß, die im Herbst ihre volle Pracht entfalten. Genauer hinschauen muss man beim zierlichen Salz-Hasenohr, der Flügelsamigen Schuppenmiere oder dem Strand-Wegerich. An einigen Stellen, ist die Salzkonzentration so hoch, dass sich keine Vegetation halten kann, nur im Randbereich findet man hier die Pflanze, die die höchste Salzkonzentration verträgt: den

Salz-Queller. Auch eine sehr interessante Pflanze, da sie salzig schmeckt und dadurch in der Küche zum Salzen von Speisen verwendet werden kann. Aber nicht wegen dieser Pflanze hat sich am Standort Artern die Arznei- und Gewürzpflanzenvermehrung etabliert, sondern es begann alles mit dem schon oben erwähnten Seestrand-Beifuß.

PRODUZIEREN ZU WELTMARKTPREISEN

Um 1927 gründete die Schehring AG auf Grund dieses Vorkommens hier eine Außenstelle, die sich mit dem Anbau und der Vermehrung dieser Pflanze beschäftigte. Später kamen dann immer weitere Kräuter dazu und nach dem 2. Weltkrieg und in der DDR-Zeit wurden hier Arznei- und Gewürz-

ANEMONE BEKEMEIER

DIE MOORHEXE

Noch lange nach ihrem Tod erinnert man sich an sie im Kurort, an die zarte Frau, die in jungen Jahren viel Anerkennung als Malerin fand und in Berliner Künstlerkreisen zu Hause war, und die schließlich nach mancherlei kaum zu verkraftendem Unglück sich hierher zurückzog in ihr Häuschen am Moor. Hier lebte sie mit vielen Hunden und Katzen unter einem Dach, las aus der Hand, und die Volksseele des 20. Jahrhunderts dichtete ihr sogar an, bei Vollmond nackt mit offenem Haar auf einem Schimmel über die Wiesen zu reiten.

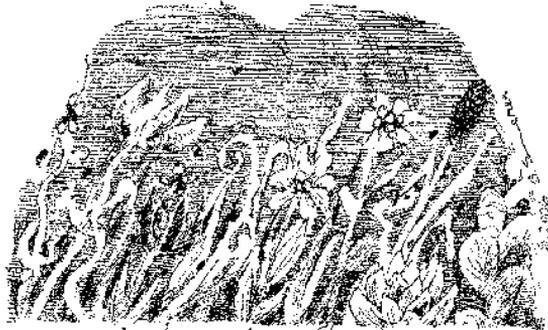
Etwas Unheimliches muss sie umweht haben, und doch suchte man sie gerne auf. Zuerst wegen des Handlesens, das sie selbst wohl mit einem Augenzwinkern betrieb, aber auch weil sie sich mit Kräutern und Pflanzenauszügen auskannte und ganz individuelle „Rezepte“ verschrieb bei Kopfschmerzen, Rückenprobleme oder Schlafstörungen. Die sollen geholfen haben. Sie selbst suchte jedenfalls bis ins hohe Alter nie eine Arztpraxis auf.

Nur wenige Straßenzüge weiter der medizinische Gegenentwurf: das größte Armee-Krankenhaus der DDR, mit Ärzten im Offiziersrang und teils uniformierten Schwestern. Wenn man der Legende Glauben schenken darf, wurden hier sogar die Gebärenden mit „Genossin“ angeredet.

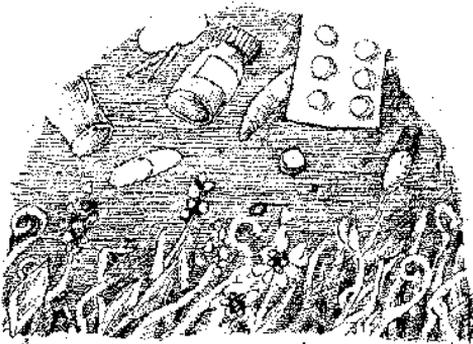
Heute arbeite ich ausgerechnet in diesem Krankenhaus als Seelsorgerin: Weiße Flure, modernste Technik, effiziente Behandlung.

Aber wie gut tut es einer Patientin, wenn die Schwester einen Heiltee bringt – nicht aus dem großen Thermo-Bottich mit dem Allerweltsfrüchtete, sondern speziell für sie ausgesucht und aufgebrüht.

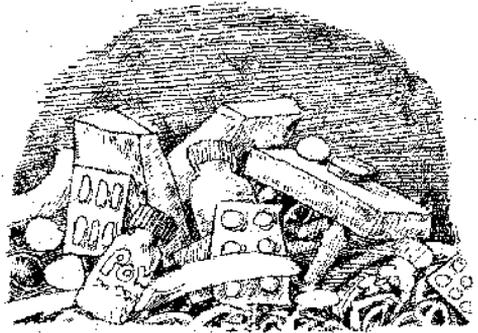
Ein anderer Duft weht durch das Zimmer: eine Ahnung von grünen Wiesen mit würzigen Kräutern und das Gefühl, dass eine meine Hand nimmt und nach den Linien sieht, die Gott dort so unverwechselbar eingezeichnet hat – so wie er mich in seine Hand gezeichnet hat.



Lange hatten die Kräuter auf tatkräftige Helfer gehofft.



Als sie kamen, die Antibiotika, die Beta-Blocker, die Powerstinks und keimfreien Gewächshausanfertiger.



Vergassen die vielen Neuauflösungen, dass sie nicht auf jede Frage die bessere Antwort hatten.

pflanzen gezüchtet und vermehrt. Hier entstanden Sorten, die sich heute noch im Anbau befinden, z.B. Drachenkopf (*Dracocephalum moldavica*) ‚Arat‘, Salbei (*Salvia officinalis*) ‚Extrakta‘ oder das einjährige Bohnenkraut (*Satureja hortensis*) ‚Aromata‘. Zur Wende wurde dieser Außenstandort des Pharmazeutischen Werks Halle in eine GmbH umgewandelt, die PHARMAPLANT GmbH. Diese beschäftigte sich mit der Forschung und Züchtung an Arznei- und Gewürzpflanzen sowie der Saatgutvermehrung. 1997 wurde dann die Saat- und Pflanzgutvermehrung von Arznei- und Gewürzpflanzen in eine eigenständige GmbH ausgegliedert. Seit dem produziert die PHARMASAAT GmbH Arznei- und Gewürzpflanzen Saat- und Pflanzgut in Auftragsvermehrung oder für den freien Markt.

Begünstigt durch das hier vorherrschende Klima, ist ein gutes Ausreifen der Samen fast sicher, da im Sommer bis Herbst wenig Niederschläge fallen. Artern liegt im Thüringer Becken im Regenschatten von Harz, Kyffhäuser und Thüringer Wald. Die Böden sind gut, allerdings machen uns die zunehmende Frühjahrstrockenheit und die doch eher mageren Winterniederschläge zu schaffen.

Angebaut werden hier auf ca. 15 ha über 40 verschiedene Arten und Sorten. Während viele Samenfirmen ihr Saatgut heutzutage im Ausland einkaufen, versuchen wir hier, mit straffer Produktion weiterhin Saatgut zu produzieren. Für unseren Bereich gibt es keine Flächenförderung und verkauft wird zu Weltmarktpreisen. Die Konkurrenz ist also groß. Aus diesem Grund ist es auch einfach nicht möglich, bestimmte Kräuter, die hier eigentlich zur Tradition gehören, weiter zu vermehren, da unsere Kosten dafür zu hoch sind.

JEDES KRAUT – EINE BESONDERHEIT

Wie vermehrt man also Kräuter? Es gibt darauf keine pauschale Antwort. Jedes Kraut hat unterschiedliche Eigenschaften

» Wer trinkt schon gern einen Melissetee, in dem nicht ausreichend ätherisches Öl ist «

und Ansprüche und die Faktoren, die eine gute Samenproduktion beeinflussen sind sehr groß. Das beginnt nicht erst bei der Blüte, sondern schon mit der Auswahl des Standortes. Auf trockeneren Standorten gedeihen z.B. gut Schafgarbe, Nachtkerze, Kamille. Regelmäßige Düngung und Bewässerung benötigen dagegen die Minzen, Brennnesseln, oder Melisse.

Je kleiner das Saatgut wird, umso schwieriger gestalten sich Ernte, Trocknung und Aufbereitung. Klassische Druschfrüchte wie Fenchel, Koriander, Kümmel oder Malven werden direkt mit dem Mähdrescher auf dem Feld gedroschen. Ihr Tausendkorngewicht (TKG) ist relativ hoch und die Früchte sind auch groß, so dass ein Mähdrescher die Samen schon gut von Blättern und Stroh trennen kann. So wiegen z. B. 1000 Körner von Kümmel 2,5 – 3,4 g. Sicherlich im Vergleich zu Getreide auch wenig, aber im Vergleich zu Kamille, TKG = 0,05g, unendlich viel. Kümmel ist mit dem bloßem Auge auch gut sichtbar als Korn. Kamille dagegen ist sehr sehr fein und klein. Solche feinsamigen Arten können nicht auf dem Feld gedroschen werden. Einerseits weil sie bei weitem nicht so gleichmäßig abreifen wie die Druschfrüchte und andererseits, weil der Mähdrescher

dieses feine Saatgut im feuchten Zustand auf dem Feld nicht von Blättern und Stengeln trennen kann. Diese feinen Samen würden dann an den feuchten Blättern kleben bleiben und hinten aus dem Mähdrescher wieder auf das Feld wandern und nicht in den Sack. Aus diesem Grund werden solche Arten mit dem Ernte- oder Mähader als Ganzpflanze abgeschnitten und zum Trocknen in eine Trocknung mit Kaltbelüftung getan. Die Trocknung solcher Pflanzen kann bis zu 14 Tage dauern. Dann wird das Trockengut im Stand mit dem Mähdrescher gedroschen und nun kann der Mähdrescher auch alles relativ gut trennen, da nichts mehr kleben bleibt und der Saft aus der Pflanze raus ist.

ZUM BEISPIEL DIE PFEFFERMINZE

Die Vielfalt der Formen und Größen von Kräutersaatgut verlangt auch einiges an Erfahrung in der Saatgutreinigung, denn der Mähdrescher drischt zwar das Saatgut aus der Blüte, aber im Sack sind dann auch Blütenbestandteile, Stroh, Blätter oder aber auch Unkraut, welches im Feldbestand wuchs. Auch hier gilt die Devise je feiner das Saatgut um so länger dauert die Reinigung. Dazu stehen uns zwar viele Maschinen zur Verfügung, aber die Saatgutreinigung beginnt im Prinzip auf dem Feld. Möglichst saubere Feldbestände zur Ernte sind das A und O.

Da wir in unserem Angebot viele Sorten bzw. selektierte Herkünfte haben, spielt die Züchtung bzw. die Erhaltungszüchtung alter Sorten eine große Rolle. Unsere Kunden reichen vom Hobbygärtner über den Samenfachhändler bis zum professionellen Großanbauer und alle haben den Anspruch, inhaltsstoffreiche Arznei- bzw. Gewürzpflanzen anzuziehen und zu ernten. Auf äußerliche Merkmale, wie Gefülltblütigkeit, große Blätter oder Blattformen, können wir selber selektieren. Alles was mit Inhaltsstoffen zu tun hat, macht dann die PHARMAPLANT als Forschungsunternehmen für uns. Als Beispiel sei hier kurz die Erhaltung

der Pfefferminzsorte ‚Multimentha‘ erwähnt. Pfefferminze ist nicht über Saatgut vermehrbar. Sie produziert zwar Samen, aber dieses Saatgut spaltet in viele verschiedene Minzen auf, da die Pfefferminze ein sogenannter Tripelbastard ist. Sie ist also ursprünglich aus 3 verschiedenen Minzarten entstanden und diese große Variation findet man dementsprechend auch im Saatgut wieder. Pfefferminze wird aus diesem Grund nur über Stecklinge oder Stolonen (Wurzelausläufer) vermehrt und selbst diese können nach gewisser Zeit aufspalten. So kann es durchaus sein, dass aus einem Wurzelausläufer zwei dem Aussehen nach unterschiedliche Pflanzen wachsen. In diesem Fall ist es dann höchste Zeit, sich mit neuem Pflanzmaterial vom Züchter/Vermehrer einzudecken, da man sonst keine reine Pfefferminze mehr hat. Um die Pfefferminzsorte ‚Multimentha‘ zu erhalten, selektiert die PHARMAPLANT im zweijährigen Zyklus die besten Pflanzen aus und vermehrt diese vegetativ. Es wird neben Ertrag und Inhaltsstoffen auch die Gesamtvitalität der Pflanzen bestimmt, so dass nur die Besten am Ende in die Elitevermehrung kommen. Die Elite wird dann bei PHARMAPLANT aufgepflanzt, und hiervon werden dann Stecklinge für den Verkauf produziert. Der Pfefferminzbestand wird so alle zwei Jahre erneuert, dadurch können sich keine Mutationen „einschleichen“.

SCHMECKT DER TEE NOCH?

Wie am Anfang schon erwähnt, die Vielfalt unter den Kräutern ist groß. Es gäbe also noch viel zu berichten, wie man dies und das macht. Ich habe hier nur einen kleinen Abriss aus unserer Produktion gegeben und natürlich kann auch jede Gärtnerin oder jeder Gärtner seine Kräuter selber vermehren, trotzdem möchte ich jedem ans Herz legen, ab und zu Saatgut vom Züchter / Vermehrer zu beziehen, denn wer trinkt schon gern einen Melissetee, in dem nicht ausreichend ätherisches Öl ist? <<

Unser Klostergarten – Heilpflanzen mit allen Sinnen erleben

Bei der Gründung seiner Gemeinschaft legte Benedikt von Nursia großen Wert darauf, dass die Brüder mit ihrer Hände Arbeit ihr Brot verdienten. Ihm war daran gelegen, dass sie sich von dem ernährten, was sie in ihrem Garten anbauten. Eine gesunde Ernährung bestand zur Lebzeit Benedikts – 500 Jahre n. Chr. – vor allem in vegetarischer Kost. Obst und Gemüse aus eigenem Anbau waren angesagt.

KLOSTERGÄRTEN – ORTE DER HEILKRAFT, ERHOLUNG UND MEDITATION, QUELLE DER VOLKSMEDI- ZIN

Als die ersten Mönche – ungefähr 700 Jahre n. Chr. – über die Alpen kamen, um neue Klöster zu gründen, hatten sie entsprechende Stecklinge und Samen im Gepäck. Das christliche Symbol des Kreuzes galt den Mönchen als Einteilung für die Gartenbeete. In der Mitte des Gartens befand sich ein Brunnen, eine lebendige Wasserquelle. Neben Obst und Gemüse kannten die Mönche auch würzige und heilende Kräuter. Sie verstanden es, damit ihre Nahrung schmackhaft zu machen und zugleich bei Krankheiten die Heilkräfte der Kräuter zu nutzen. Der Klosterplan von St. Gallen, geschrieben ca. 817, beschreibt Gemüse, Heilpflanzen und Bäume, die im Klostergarten gepflanzt werden sollen. Auf der Bodenseeinsel Reichenau wird Abt Walahfrid Strabo bekannt als Gärtner und Poet. In wunderbaren Versen beschreibt er die

Pflanzen seines Gartens mit größter Präzision.

Im 12. Jahrhundert machte sich Hildegard von Bingen mit ihrer Klostermedizin einen Namen. Mit dem Begriff der „Grünkraft“ versinnbildlichte sie Gesundheit und Heil. Für sie war die Seele ebenso wichtig wie der Körper und in einer gesunden, vernünftigen Lebensweise sah sie die Grundlage der Gesundheit. Den angebauten Heilpflanzen im Klostergarten gab sie den Vorzug gegenüber den wild wachsenden Kräutern.

Eine andere Bedeutung des Klostergartens lernen wir beim Dominikanermönch Albertus Magnus kennen. In seinen Schriften aus dem 13. Jahrhundert lesen wir von Fruchtfolge und Brachejahr, von Gründüngung und Bodenbearbeitung, Schädlingsbekämpfung und der Veredelung von Obstbäumen. Neben seinem wissenschaftlichen Werk über Pflanzen und Gartenbau beschreibt er den Garten als Ziergarten. Für ihn ist der Garten auch ein Ort der Erho-

lung, der Wonne und Freude. Der Rasen, als Einfassung des Gartens, sollte die Vielfalt der aromatischen Kräuter und die Pracht der Blumen besonders zur Geltung bringen. Transportable Gartenmöbel waren ihm noch unbekannt, aber die Idee der Rasenbank diente dem gleichen Zweck.

Die klösterlichen Kreuzgänge mit ihren Innenhöfen, ebenfalls ein Teil des Gartens, waren und sind noch heute Orte des Gebetes und der Meditation. Auch die klösterlichen Friedhöfe dürfen als solche angesehen werden.

Was die Klostergärten für die Mönche, das waren die Bauerngärten für das einfache Volk. Die Bauern lernten von den Mönchen, bauten die heilsamen Kräuter an oder sammelten sie in der freien Natur. Kundige und erfahrene Frauen stellten Salben, Tinkturen und Öle her und kannten gegen vielerlei Beschwerden ein pflanzliches Heilmittel. So entstand die Volksmedizin. Nachdem mit zunehmender Industrialisierung die Anwendung von pflanzlichen Heilmitteln in Vergessenheit geraten ist, gewinnt die Pflanzenheilkunde in unserer Zeit wieder zusehends mehr Freunde, auch in den Reihen der Schulmediziner. In den 70er Jahren wurde ein Expertenteam gegründet, dessen Aufgabe es war, volksmedizinisch bewährte Pflanzen wissenschaftlich zu untersuchen. Eine Liste mit über 300 Pflanzen gibt Auskunft darüber, welche Heilpflanzen tatsächlich eine heilende Wirkung haben.

DIE WORTLOSE SPRACHE DES KLOSTERGARTENS

Der Garten von Kloster Arenberg reiht sich ein in die lange Geschichte und Tradition der Klostergärten. Ein großer Garten mit über 300 Obstbäumen, meditative Innenhöfe, die zum Verweilen und Beten einladen und ein Kräutergarten mit über 30 Heilpflanzen dienen den Gästen des Klosters zur Anschauung und Erholung. Auch in unserer Gartenanlage befinden sich Wegekreuze – durchkreuzte Wege – die unse-

ren christlichen Weg symbolisieren, runde Beete als Zeichen für die Ewigkeit und quadratische als Symbol für das Vergängliche.

Den Garten mit allen Sinnen erleben bedeutet für mich sehen, was das Auge aufnehmen kann, die Formen und Farben, die Gestaltung der Anlage, die Weite und Großzügigkeit. Es bedeutet auch, den Duft und den Geschmack der Pflanzen wahrzunehmen und zu verkosten, ihre unterschiedlichen Gerüche, den bitteren wie den süßen Geschmack. Können Sie einen Garten auch hören? Ich finde, er spricht in einer wortlosen Sprache. Die Sprache der Schönheit, der Fülle, des schöpferischen Reichtums. Es ist aber auch eine Sprache, die uns lehrt, wie vergänglich diese Welt ist, zeitlich begrenzt. Ich höre die Botschaft vom Wachsen und Gedeihen, vom Frucht bringen und Vergehen. Für mich ist es die Botschaft der Liebe Gottes zu seinem Geschöpf.

Welche Pflanzen wachsen in einem Klostersgarten? Sie finden bei uns Heilpflan-



Sr. M. Josefa Bölinger OP mit Königskerzen

Foto: Archiv des Klosters Arenberg

zen, die auch im St. Gallener Klosterplan erwähnt werden, wie Salbei, Pfefferminze, Fenchel, Liebstöckel, Rosmarin, Krauseminze und Rosen, ebenso Petersilie, Kerbel, Koriander, Knoblauch und Zwiebeln. Aber auch solche, die Walahfrid Strabo auf der Insel Reichenau in seinem Garten anbaute: Wermut, Brennesseln, Eberraute und Mariendistel. Wir haben unseren Kräutergarten nach unterschiedlichen Themen gegliedert. Im Apothekergarten befinden sich 16 Beete mit verschiedenen Indikationen. Er ist ein Lehrgarten und will die Besucher darüber informieren, welche Pflanzen bei welcher Erkrankung hilfreich sind. So befinden sich z.B. in den beiden Beeten für Magen – und Darmerkrankungen: Minzen, Leinsamen, Fenchel, Estragon, Kamille und Kerbel. Im Beet, das Pflanzen enthält, die eine beruhigende Wirkung haben, finden sich Zitronenmelisse, Lavendel, Johanniskraut, Baldrian und Hopfen. Heilpflanzen, die bei Erkältungen helfen sind z.B. Holunder, Lindenblüten, Thymian, Roter Sonnenhut, Spitzwegerich, Königskerze, Malven, Alant, Lungenkraut und Mädesüß.

In unserem sog. „Duftgarten“ wachsen Pflanzen, die viele ätherische Öle enthalten und daher stark duften, wie z.B. verschiedene Minzen, unterschiedliche Salbeiarten, Thymian, Melissen und etliche Küchenkräuter, wie Oregano, Basilikum, Borretsch, Schnittknoblauch und Zwiebel. Umrandet wird der Duftgarten von Rosen, Lavendel, Flieder und Jasmin.

Auf einem 2000 qm großen Feld bauen wir Kräuter an, mit denen wir unseren täglichen Teebedarf abdecken. Einjährige, zweijährige und mehrjährige Pflanzen wechseln miteinander ihren Standort. Auch das Brachejahr und die Gründüngung werden berücksichtigt. In Beetreihen von 60 m Länge blühen blaue Malven, orange Ringelblumen, gelbe Königskerzen, Zitronenmelissen, Johanniskraut, Salbei und Muskatellersalbei, Schafgarbe, blauer Lavendel, Fenchel, lila blühender Drachenkopf, Frauenmantel, Eibisch, Kamille, Spitzwegerich

und natürlich Minzen. Dazwischen befinden sich einige Küchenkräuter wie Schnittlauch, Petersilie und Borretsch. Diese Kräuter werden von Juni bis September geerntet und auf einem großen Dachboden zum Trocknen ausgelegt. In fünf verschiedenen Teemischungen verarbeiten wir unseren Kräutervorrat. Neben täglich frischem Tee für unsere Gäste können diese Teesorten auch in unserem Klosterladen erworben werden – solange der Vorrat reicht! Für einen Versand von Kräutern reichen die geernteten Mengen nicht aus. Neben den verschiedenen Teesorten stellen wir auch Johanniskrautöl und –tinktur her, sowie Ringelblumensalbe. Für die Küche haben wir Essige und Öle kreiert, die ebenfalls im Klosterladen erhältlich sind. Neben den „kultivierten“ Kräutern ernten wir in der Zeit von März bis Mai auf unseren Wiesen auch Wildkräuter. Daraus entstehen herrliche Salate, Salatsoßen und Pestos.

Mit unseren Angeboten möchten wir den Gästen unseres Hauses die Freude an der Natur, ihre unvorstellbare Vielfalt und den Reichtum, den sie für uns Menschen bedeutet, näher bringen. Wöchentliche Informationsangebote und die Mithilfe bei der Pflege und Ernte werden von vielen Hausgästen gerne genutzt, sei es, um sich Wissen über die Heilpflanzen anzueignen, um kleine Rezepte für den eigenen Bedarf kennen zu lernen oder auch um sich in meditativer Weise der Natur zuzuwenden und sie z.B. beim Pflücken von Malven zu genießen. Nicht zuletzt ist es eine Freude und Bereicherung, Menschen kennen zu lernen, die sich ebenfalls für Heilpflanzen interessieren und mit ihnen Erfahrungen auszutauschen. <<

» WEITERE INFORMATIONEN

zum Kloster Arenberg und seinen Angeboten unter:
<http://www.kloster-arenberg.de>

„Ich will ein Feld, auf dem ich hacken kann!“

Mitten im Sommer etwas zu schreiben passt eigentlich nicht zum Kräuteraanbau. Doch die Herausforderung, sich einmal Gedanken zu machen, was wir überhaupt machen, ist gar nicht so schlecht...

Vor 10 Jahren begannen wir mit dem Kräuteraanbau. Vorher ging es unserem landwirtschaftlichen Kleinbetrieb so, wie es heute vielen geht, wir waren nicht mehr existenzfähig und haben aufgehört.

Mein Glück war es, dass ich in einem landwirtschaftlichen Betrieb Arbeit fand. Unsere Kinder erlebten allerdings nichts mehr von meinem wunderbaren Beruf mit, und meiner Frau reichte der Hausgarten nicht aus. Eines Tages äußerte sie ihr Bedürfnis: „Ich will ein Feld, auf dem ich hacken kann!“

DEN WUNSCH VERWIRKLICHEN

Auf der Suche nach einer Verwirklichung dieses Wunsches fanden wir im Angebot der „Evangelischen Landjugendakademie Altenkirchen“ ein Seminar mit dem Thema: „Einführungskurs – Ökologischer Heil- und Gewürzkräuteraanbau“. Dort bekamen wir Anregungen, Fachwissen und vor allem Kontakte. Wir fingen mit 1000 m² an und vergrößerten bald auf 1 ha. In-

zwischen bewirtschaften wir 3 ha, allerdings werden auf 1/3 der Fläche zur Erhaltung der Bodenfruchtbarkeit und Düngung Leguminosen angebaut.

Kontakte zu „Berglandkräuter aus Hessen“, einer Firma, die hauptsächlich Bioland-



Kräuter vermarktet, führten zu Anbauverträgen, die jedoch bei Misslingen der Ernte nicht zur Lieferung verpflichten. Wir wurden Bioland-Betrieb, was jedoch nicht nur einen Mitgliedsbeitrag, sondern auch die Kosten für die Ökokontrolle bedeutet. Glückliche Umstände hatten dazu geführt, dass wir unser Land an einen Bio-Betrieb verpachtet hatten. Wir konnten einen Acker kündigen und ohne Umstellungszeit mit der Produktion von Bio-Produkten beginnen.

Da wir keine Technik mehr besaßen, mussten wir alles zukaufen. Bei der Suche nach Gebrauchtmaschinen kamen uns persönliche Kontakte zu Berufskollegen zugute. Ein Traktor (Geräteträger), Pflug, Egge, Sämaschine und vor allem Pflegegeräte aus dem Rüben- und Kartoffelanbau waren für das Feld nötig. Zuhause steht eine Häckselmaschine, eine umgebaute Windfege und, was ein wesentlicher Kostenfaktor ist, eine Trocknungsanlage. Um 1 ha bewirtschaften zu können waren 35.000,- DM nötig. Alles



gebrauchte Technik natürlich! Als Erntegerät wurde das Seitenmäherwerk am Traktor umgebaut.

FAMILIENMITARBEIT, PRODUKTPALETTE UND VERMARKTUNG

Um als Nebenerwerbsbetrieb nicht in zeitliche Engpässe zu kommen, entschlossen wir uns zu einer vielseitigen Produktion. Das macht viel Spaß, ist aber sehr arbeitsintensiv und deshalb wirtschaftlich ungünstig.

In der Anfangszeit war unsere Familiensituation ein wesentlicher Entwicklungsfaktor. Das Kräuterfeld war für meine Frau der Ausgleich zu unseren 5 Kindern. Dabei war natürlich wichtig, dass die Mutter auch bei der Arbeit jederzeit erreichbar war. Für die Kinder bot sich das Feld bald als willkommene Einnahmequelle an. Wir säen jedes Jahr eine Parzelle Ringelblumen zum Handpflücken. Natürlich wird vor der Blüte der Pflücklohn pro kg ausgehandelt.

Inzwischen sind die Kinder älter, und die Frage nach der Wirtschaftlichkeit drängt sich auf. Wir mussten bei der Produktpalette Abstriche vornehmen und haben auch Versuche mit Selbstvermarktung gemacht. Grundsätzlich wollen wir uns mit unseren Produkten (vor allem Kräutertee) identifizieren können. So ist unser Tee kein Wunderheilmittel, aber auch kein Luxusprodukt für Oma zu Weihnachten. Der Preis soll so bleiben, dass er für Familien mit Kindern erschwinglich ist. Außerdem bieten wir Großpackungen an, die sich für Gruppen oder Freizeiten eignen.

Leider macht es die berufliche Einbindung nicht möglich, den Betrieb für Besucherführungen zu öffnen. Aber im Winter macht es mir viel Freude, beim alljährlichen Einführungskurs in Altenkirchen mit einem Diavortrag von unserem Betrieb zu berichten. Natürlich zeigen die Dias unser Kräuterfeld von seiner schönsten Sonnenseite.

Seit einiger Zeit kann man bei uns auch per Internet bestellen. Unsere Produktliste ist zu finden unter www.heberlein-kräutertee.de <<

MELANIE VRAUX

Abenteuer Pflanzenpädagogik

Eintauchen in die Wunderwelt der heimischen Flora

„Nach Petersilie?“, mutmaßt ein Vater. „Nein, nach Gurke“, widerspricht seine Tochter. „Mandeln?“, fragt eine Frau zweifelnd und hält den grünen Blattbrei noch näher an ihre Nase. Jetzt merken es auch die anderen: „Das riecht nach Marzipan“, freuen sie sich über ihre Entdeckung.

Fünf Familien mit Kindern im Alter zwischen 6-12 Jahren stehen am Wegesrand zerreiben die zarten, hellgrünen, federartigen Blätter eines kleinen Baumes zwischen ihren Fingerspitzen und erschnuppern mit geschlossenen Augen dessen Aroma. Marzipan – damit hatte keiner gerechnet. Ist es tatsächlich ein Mandelbaum? Nein, sind sich alle sicher. Aber was ist es dann? Ein paar Monate später fiel die Bestimmung leichter. Orange-rote Beeren gäben den entscheidenden Hinweis: Es ist eine Eberesche (Vogelbeerbaum), deren junge Blätter die Teilnehmenden des pflanzenpädagogischen Ausflugs zerrieben haben. Sie enthalten als Schutz vor Bakterien, Pilzen, Raupen und anderen „Fraßfeinden“ Blausäure. Daher das Bittermandela-

roma. Es wird erst im „Angriffsfall“ frei, die Blättchen an sich sind geruchlos. Auch andere dem Fraßschutz dienende aromatische Pflanzenstoffe, wie ätherische Öle oder Senföle, riechen wir erst beim Zerreiben. Mit diesem Wissen ausgestattet, pflückt, reibt und riecht sich die Gruppe nun zwischen Wiese und Waldrand durchs Pflanzenreich. Sie erschnuppern den medizinisch-hansaplastähnlichen Geruch von Mädesüßblättern, den scharf-aromatischen Duft der Knoblauchsrauke sowie das herb-dumpfe Aroma des Stinkenden Robert. Den meisten von ihnen begegnen diese Pflanzen zum ersten Mal. „Mädesüß? Nie gehört.“, „Stinkender Robert, was ist das denn?“

Wir haben heute die Verbindung zu den uns umgebenden Pflanzen verloren.

Früher war es überlebenswichtig, sich mit heimischen Gewächsen auszukennen, zu wissen, welche essbar, welche giftig und welche als Medizin zu verwenden sind. Pflanzenwissen war Gemeinwissen, heute wird es zunehmend zum Geheimwissen. Unsere Großeltern haben noch selbst aus der Wegwarte Zichorienkaffee hergestellt, unsere Kinder kennen die Blaue Blume nicht einmal mehr – kein Wunder ist sie doch vielerorts verschwunden. Ringelblumensalbe und Spitzwegerichsaft – jede Familie hat sie früher für ihre Hausapotheke nach eigenem Rezept selbst hergestellt. Heute gibt es sie im Supermarkt zu kaufen. Sich mit Pflanzen zu befassen, ist Sache von Spezialisten geworden. Wozu also sollten Kinder heute noch eine Eiche von einer Buche unterscheiden können. Wozu wissen, dass Holunderblütentee und Fichtenspitzensirup gegen Erkältung hilft? Was nützt es, den Geruch, junger, zerriebener Vogelbeerblätter zu kennen?

Einerseits nichts, andererseits viel. Wer sich mit Pflanzen beschäftigt, in dem wächst zwangsläufig Respekt vor ihnen. Respekt vor dem Löwenzahn, der sich tapfer zwischen den Pflastersteinen hindurchzwängt, Respekt vor der Birke, die aus einer engen Dachrinne unbeirrt der Sonne entgegenstrebt. Sie sind Metaphern für unser Leben, sie zeigen uns: Jeder kann seinen Platz finden. Sie können Mut geben, Vorbild sein. Je mehr man sich mit ihnen beschäftigt, desto berührter ist man von den stillen Helden, von ihrer Lebenskraft, ihrer Anpassungsfähigkeit, ihrem Einfallsreichtum, ja ihrer Raffinesse (Blausäure!). Und von ihrer Formenvielfalt und Schönheit. Es ist ein Abenteuer sich mit Pflanzen zu beschäftigen, wer einmal damit anfängt, der kommt aus dem Staunen nicht mehr heraus. Doch die Bewunderung mischt sich mit Sorge. Trotz ausgeklügeltster Abwehrmechanismen – uns sind Pflanzen wehrlos ausgeliefert. Wie leicht sind Kornblume und Klatschmohn vom Feld gespritzt. Selbst tau-

sendjährige Linden fallen in Minuten unter moderner Forst-Technik. Und wie viel Schönheit treten wir täglich mit Füßen, auf der Wiese, am Straßenrand, zwischen geborstenem Asphalt, ohne auch nur einen Gedanken an sie zu verschwenden. Die Beschäftigung mit Pflanzen sensibilisiert für diesen Umstand und erzieht zur Achtsamkeit. Es ist schwer vorstellbar, dass jemand, der achtsam gegen Pflanzen ist, nicht auch achtsam gegen andere Geschöpfe wäre. Es ist Ehrfurcht vor dem Leben selbst, im Sinne Albert Schweizer, das uns die Pflanzen lehren können.

Olga strahlt. Sie hat das Blatt gefunden. Es sieht genauso aus, wie auf der Zeichnung. Stolz, fast feierlich, klebt sie es auf einen schwarzen Karton. Mit ihm als Gedächtnisstütze machen sie und zwei weitere TeilnehmerInnen eines kräuterpädagogischen Seminars für Menschen mit geistiger Behinderung sich nun auf zum Wildkräuter ernten. Es ist der Giersch, den sie suchen – ein klassisches „Unkraut“. Die Seminarteilnehmer wollen sich aus ihm und zwei weiteren Wildkräutern, dem Scharbockskraut und dem Sauerampfer, einen vitaminreichen Frühlings-Quark bereiten. Kulinarische Unkrautbekämpfung. Kleine Gruppen von Menschen hocken oder knien auf der Wiese, schauen, riechen, fühlen und pflücken. Für viele Teilnehmende ist es schwierig, die Pflanzen zu unterscheiden. Es ist ein visuelles, haptisches und olfaktorisches Abenteuer, das die Wahrnehmung schärft. Auch körperlich ist das Kräutersammeln für einige eine Herausforderung. Stolz sind deshalb alle als der fertige Kräuterquark auf dem Tisch steht. Sie dippen Gurken- und Möhrenstücke hinein. Dazu gibt es selbst gemachte Kräuterlimonade. Die Anstrengung hat sich gelohnt. Es schmeckt.

Die Pflanzenpädagogik nähert sich der Flora mit allen Sinnen. Das unterscheidet eine pflanzenpädagogische Veranstaltung von einer botanischen Exkursion und macht sie geeignet für Menschen, denen ein rein kognitiver Zugang zu Pflanzen verwehrt

» Und wie ist es?, will Yasmina von Sara wissen, während sie ihr mit einem Wattebausch, getränkt in selbst gemachter Beinwell-Löwenzahn-Milch, vorsichtig übers Gesicht fährt. «

meln die Mädchen auch Löwenzahn und Kamille. Löwenzahn kennen alle, Beinwell kennt keine, der Kamille kommen die meisten mit Hilfe des Geruchs auf die Spur. Zurück im Haus bereiten die Mädchen aus Beinwell, Löwenzahn und Kuh-Milch eine Reinigungsmilch, die Kamille brauchen sie für ein Gesichtsdampfbad und als Bestandteil einer Maske. „Und wie ist es?“, will Yasmina von Sara wissen, während sie ihr mit einem Wattebausch, getränkt in selbst gemachter Beinwell-Löwenzahn-Milch, vorsichtig übers Gesicht fährt. „Total cool“, findet Sara, „fast wie in einem richtigen Kosmetiksalon.“ Yasmina findet die Aktion „voll entspannend“ und ist vor allem davon begeistert, dass die Naturkosmetik so billig ist. „Das mach ich zu Hause auch mal, Löwenzahn wächst auch bei uns.“

bliebe. Die Teilnehmenden erfahren nicht nur, wie der Giersch aussieht, sie nehmen auch bewusst wahr, wie er sich anfühlt, wie er riecht und wie er schmeckt. Die Wildkräuter schenken uns eine längst vergessene Aromenfülle, die der allgemeinen Geschmacksverarmung unserer Zeit entgegen wirkt. Besonders Bitterstoffe, die aus unserer Nahrung weitgehend verschwunden sind, finden sich in den Wildkräutern. Sie sind nicht nur lecker, sondern auch gesund, regen über den Speichelfluss die Verdauung, die Leber- und Gallentätigkeit an.

„Krass, das fühlt sich ja an wie Schmirgelpapier“, staunt die 16-jährige Yasmina und streicht vorsichtig über das Beinwellblatt. „Und die legen wir uns jetzt aufs Gesicht, tolle Idee“, sagt ihre Freundin Sara sarkastisch. Die Real-schülerinnen aus dem Ruhrgebiet sind auf Klassenfahrt. Ihre Lehrerin hat ein pflanzenpädagogisches Programm gebucht. Heute geht es um Naturkosmetik. Neben Beinwell sam-

Viele Wege führen zur Pflanze, doch nicht jeder ist für jeden bestimmt. Grundschulkindern nähern sich Pflanzen anders als Jugendliche. Es ist wichtig, alters- und zielgruppengerechte Zugänge zur heimischen Flora zu finden. Die Pflanzenpädagogik umfasst eine Vielzahl von Methoden, die an die Lebenswelt der jeweiligen Zielgruppe anknüpfen. Grundschüler begeben sich als Pflanzendetektive auf die Pirsch, Jugendliche mischen coole Kräuter-Cocktails, Erwachsene lauschen alten Mythen über Bäume unterm Blätterdach. So vielfältig das Pflanzenreich, so vielfältig die Möglichkeiten, sich mit ihm zu beschäftigen.

„Wer traut sich?“ Kevin versucht es als Erster, greift nach dem Brennnesselblatt, reißt es vom Stängel. Dann zerdrückt er mit Daumen und Zeigefinger die kleinen Haare auf dem Blatt. „Das brennt wirklich nicht“, bestätigt er. Wer nur sachte über die Pflanze streicht, bricht die Köpfe der Brenn-Haare ab. Die scharfe Spitze, die so entsteht, schiebt sich dann wie eine Kanüle unter die Haut. Dabei wird das so genannte Nesselgift injiziert. Die Haut wird rot, juckt und brennt. Wer hingegen kräftig zudrückt, zerquetscht die Haare, bevor sie stechen. Kevin formt jetzt eine Kugel, steckt sie

sich in den Mund und kaut vorsichtig. Alle schauen ihn an. Nach einer Schrecksekunde strahlt er: Es brennt nicht und es schmeckt. Das Eis ist gebrochen, auch seine MitschülerInnen greifen zu am Brennnesselbüfett. Besser noch als die Blätter kommen die kleinen, kugeligen Früchte der Brennnessel an. „Die schmecken anders“, sagt Kevin, „irgendwie nach Müsli.“ Merle freut sich: Wenn wir uns jetzt im Wald verlaufen, wissen wir, was wir essen können.“

Viele Hobbygärtner fechten einen erbitterten Kampf gegen die Brennnessel oder den Giersch, obwohl sie einen vorzüglichen Salat und ein leckeres Gemüse abgeben, und das ganz ohne Hege und Pflege. Sie werden uns einfach geschenkt. Unkräuter sind mehr als eine lästige Konkurrenz zu unseren Kulturpflanzen. Als Wildgemüse, Gewürz, Heilpflanze oder als schöne Blume können wir sie nutzen. Unsere Einteilung in nützlich und vermeintlich nutzlos, in Kulturpflanze und so genanntes Unkraut ist nicht haltbar. Doch wir wissen oft zu wenig über Wildkräuter, um sie zu schätzen. Aufklärungsarbeit ist zu leisten. Schließlich geht nur wenigen von allein das Herz auf, wenn sie eine Brennnessel sehen. Die Pflanzenpädagogik möchte die Herzen öffnen für die uns umgebenden Pflanzen. Sie will die Sinne schärfen für ihre Schönheit und ihre Nutzbarkeit. Dabei nur das zu nehmen, was man wirklich braucht und davon nur so viel wie nötig ist die Maxime, die Pflanzenpädagoginnen an Teilnehmende jeden Alters weitergeben.

Stephan kämpft mit den Tränen. „Das fällt jetzt wirklich schwer, wieder zurück zu gehen, nach so einem Tag.“ Stephan ist Häftling einer forensischen Klinik. Zusammen mit 11 anderen Männern ist er auf Hafturlaub. Eine Woche haben sie im Bergischen Land verbracht, einen Tag davon mit pflanzenpädagogischer Führung. Sie haben in Kleingruppen Kunstwerke aus Pflanzen und Pflanzenteilen gebaut, Rindenabdrücke mit Ton von Bäumen genommen und Pflanzen versucht an ihrem

Geruch zu unterscheiden. Besonders ergriffen habe ihn, einfach unter einem Baum zu liegen und dem Rauschen seiner Blätter zu lauschen. „Da merkt man erst, was einem gefehlt hat.“

Pflanzen sind auch ein seelisches Therapeutikum. Sie erfreuen uns mit ihrem Dasein, wenn wir gelernt haben, sie wahr zu nehmen. Heute noch sind wir also abhängig von ihnen. Nicht nur, weil sie uns Brenn- und Baumaterial, Medikamente und Fasern schenken, weil sie Sauerstoff produzieren und Kohlendioxid schlucken. Sie sind für unser seelisches Gleichgewicht wichtig. Pflanzen sind still, Pflanzen sind langsam. Pflanzen sind Entschleuniger für unsere hektische Zeit. Wer sich mit ihnen beschäftigt, wird selbst von dieser Ruhe und Selbstgenügsamkeit ergriffen. Egal, ob beim Pressen von Pflanzen für ein Herbarium, beim Gießen von Kräuter auf dem Balkon oder beim Ausruhen unter einer alten Linde. Gerade den Riesen des Pflanzenreichs kommt eine besondere Bedeutung für unseren Seelenfrieden zu. So empfand auch Herrmann Hesse, der schrieb: „Wer gelernt hat, Bäumen zuzuhören, begehrt nicht mehr, ein Baum zu sein. Er begehrt nichts zu sein, als was er ist. Das ist Heimat. Das ist Glück. <<

» HINWEIS:

Wer an einer Fortbildungsreihe zur Pflanzenpädagogik interessiert ist, wendet sich an:

Hans-Heiner Heuser, Telefon 0 26 81 / 95 16 23

E-Mail: heuser@lja.de

Die Kräuterweihe – am Fest der Aufnahme Mariens in die Herrlichkeit Gottes. Eine traditionelle Litur- gie in der Katholischen Kirche

*Glaube braucht Zeichen,
Zeichen vermitteln Inhalte.*

Als katholische Christen feiern wir am 15. August das Fest: Die Aufnahme Mariens in die Herrlichkeit des Himmels. Die alte Bezeichnung „Maria Himmelfahrt“ ist irreführend und nicht mehr zeitgemäß. Wir glauben, dass Maria bei ihrem Sohn im Himmel ist. Himmel – das bedeutet nichts anderes als in einer „neuen Lebensweise mit Gott leben“. An diesem Fest werden in vielen kath. Kirchen Kräuter- und Blumengebinde (im bayerischen Volksmund: Kräuterbüschel genannt) geweiht und (meist) in feierlicher Prozession in die Kirche gebracht.

1. GESCHICHTLICHER HINTERGRUND.

Von den Ägyptern wissen wir, dass sie schon um die Kraft der Heilpflanzen wussten und sie sich diese zu Nutze machten. Römer, Griechen und schließlich die Germanen übernahmen die Lehre von den heilenden Kräutern.

Unser Fest hat seinen Ursprung und seinen Brauch (wie so viele) in einem altgermanischen (Ernte-)Fest, bei dem sich auf dem Opferaltar auch Heilpflanzen befanden.

Die Kirche übernahm die überlieferte Erfahrung und vor allem den richtigen Gebrauch der Heilkräuter, erweiterte sie mit einer christlichen Sinndeutung und gestaltet bis heute dies in einer liturgischen Handlung: Der Weihe der Kräuter. (Weihe kommt vom althochdeutschen „wihe“ und bedeutet so viel wie „heilig“. Durch die Weihe wird [eine Person] oder eine Sache in besonderer Weise in den Dienst Gottes gestellt.) Deshalb sagt H. Kirchhof: „Die Weihe (der Kräuter) sollte verdeutlichen, dass alle (Heil-)Kräfte der Natur eine von Gott verliehene Gabe sind, die als gnädiges Geschenk Gottes

erbetet und angenommen sein will.“

Da die Menschen (zu allen Zeiten) auch von der Gefahr wussten, die von Pflanzen (und Kräutern) ausgehen kann, entstand schon im 10. Jahrhundert ein Segensgebet mit der Bitte um Erhalt der heilenden Kräfte.

Die großen Gelehrten des Mittelalters kannten bereits über 200 Heilpflanzen namentlich und die berühmte Klosterfrau Hildegard von Bingen (1098 – 1179) erweiterte die (damals bekannte) Wirkung der Kräuter von rein körperlichen Heilungsprozessen – den Menschen als Einheit von Körper und Geist betrachtend – auch auf die Heilung von seelischen Krankheiten.

Bekannt geworden ist u. a. ihre Verordnung, die Kräfte der Königskerze als Mittel gegen ein „schwaches und trauriges Herz“ anzuwenden.

Wie so oft in der Geschichte der Kirche führten auch hier ‚dunkle Mächte‘, die sich in Zauber, Magie und Aberglaube in die Herzen der Menschen einschlichen zu schrecklichen Erfahrungen und des öfteren auch zu regelrechten Verboten des Kräutersegens.

(Zum ersten Mal bereits 743 in der Pfalz. Eine ganz grausame Rolle spielte so manche Essenz von Heilkräutern in den Hexenprozessen des Mittelalters und dienste den Richtern oft als Beweis für teuflische Kräfte.)

Um so notwendiger ist es heute, die Bedeutung der Kräuterweihe als eine traditionelle und religiöse Handlung zu definieren und zu erklären:

- a) In der Weihe der Kräuter (und Blumen) kommt die Dankbarkeit gegenüber dem Schöpfer zum Ausdruck, der Menschen und Tieren gibt, was sie zum Leben brauchen. Die feierliche Weihe wird zu einem sichtbaren Zeichen der Dankbarkeit für Fülle und Vielfalt.
- b) In der Weihe der Kräuter sprechen die Gläubigen die Bitte an den Schöpfer aus, seine sorgende Hand über die uns anvertraute Schöpfung zu halten.
- c) In der Liturgie der Weihe – und das dürfte der wichtigste Aspekt sein – sollte der (heute besonders) notwendige Aufruf deutlich werden: Kräuter, Blumen und die in das Gebinde eingeflochtenen Getreideähren sollen uns mahnen, uns der Verantwortung für die Schöpfung bewusst zu werden und uns für den Erhalt immer wieder einzusetzen.

2. KRÄUTERWEIHE AM FEST MARIA AUFNAHME IN DIE HERRLICHKEIT GOTTES.

Ein erster Grund liegt wohl darin, dass die meisten Heilkräuter (und Blumen) im Hochsommer ihre Reifezeit – und damit auch ihre stärkste Wirkung haben.

Ein weiterer Grund ist in der (schon in der Urkirche erwähnten) Verehrung der Mutter Jesu als der „schönsten Blume“, die die Schöpfung je hervorgebracht hat.

Einen dritten Grund erkennen wir in dem (schon im Mittelalter gefeierten) Erntedankfest.

Als ein vierter und theologisch definierter Grund ist darin zu erkennen, dass Maria zu einer „Repräsentantin der erlösten Menschen wird und in ihr die Hoffnung auf das Heilwerden der Welt begründet ist.“

(Norbert Henrichs). Durch diese Botschaft erfährt die Weihe der Kräuter an diesem „Frauentag“ (so wird der 15. August in vielen bayerischen Orten auch genannt) eine nicht zu unterschätzende Bedeutung.

Neben ihrer Heilkraft für „Leib und Seele“ – für die körperliche und geistige Gesundheit des/der Menschen – verweisen die Heilkräuter (und Blumen) auf die endgültige Heilung der Menschen und der gesamten Schöpfung in der Herrlichkeit Gottes, in die uns Maria schon vorausgegangen ist.

3. DIE ZUSAMMENSTELLUNG EINES KRÄUTERBÜNDELS (-BUSCHEN).

Die Zusammenstellung hängt heute weitgehend von der Möglichkeit ab, Heilkräuter in unmittelbarer Nähe zum eigenen Wohnort zu finden. Es empfiehlt sich, eine fachkundige Person zu bitten, bei der Suche behilflich zu sein. Das verhindert das Abpflücken von gesetzlich geschützten Pflanzen und vermittelt (vor allem für Stadtkinder) wertvolle Erkenntnisse und hilft, die Verantwortung für die Schöpfung und die Umwelt (am ‚Objekt‘) zu erkennen.

Hat man früher (vor allem auf dem Land) bis zu 77 verschiedene Pflanzen, Kräuter, Blumen und die vorhandenen Getreidearten zusammengebunden, beschränkt man sich heute eher auf 21, 14 oder nur auf 7 Kräuter (aber immer mit den Getreidesorten).

Weitere Kräutersorten (Auswahl): Königskerze, Johanniskraut, Rainfarn, Schafgarbe, Spitzwegerich, Salbei, Ringelblume, Beifuß, Dost, Wegwarte, Meisterwurz, Eisenkraut, Thymian, Zinnkraut, Goldrute, Kleines Weidenrösschen, Frauenmantel, Taubnessel, Baldrian, Leinkraut, Labkraut, Malve, Odermenning, Tausendguldenkraut, Hirtentäschel, Bibernelle, Fingerkraut, Huf-lattich, Wundklee, Weinraute, Mariendistel, Alant, Kamille, Brennessel.

4. DIE WIEDERENTDECKUNG DER NATÜRLICHEN KRÄFTE DER KRÄUTER

„Zu Risiken und Nebenwirkungen ...!“
Sie kennen diesen gesetzlich vorgeschriebe-

nen Zusatz bei allen Salben, Medikamenten, ... der die Patienten verunsichert. Der Zuspruch zu natürlichen, „homöopathischen“ Arzneien nimmt immer mehr zu. Es ist eine Sensibilisierung gegenüber der Natur und ihrer Heilkräfte zu beobachten und die „alte Hausapotheke“ ist zu einer neuen Blüte erwacht. Das könnte (und sollte) zu einer neuen Freude am Sammeln von Kräutern und zu einer neuen Bewertung der Sinndeutung der „Kräuterweihe“ führen.

5. KRÄUTERWEIHE BEIM GOTTESDIENST

Die Gestaltung des Gottesdienstes erfolgt in Ausführung und Intensität nach den ortsüblichen Möglichkeiten und Traditionen. Die gebundene „Schönheit und Vielfalt der Natur“ sollte den Besuchern in der Kirche aber den Sinn des Festes vor Augen führen. (Siehe unter 1. a – c!)

Ganz besonders können Kinder angesprochen und in die liturgische Gestaltung mit einbezogen werden. <<

» BIOMomente – Immer ein Genuss

DER GROSSE BIO-KRÄUTERSALAT

Bio-Kräuter sind eine schmackhafte Ergänzung für jeden Salat. Zusammen mit den pikanten Parmesanwaffeln ist ein frischer Salat mehr als eine Beilage.

Kräuter-Salat mit Parmesanwaffeln. Von BIOSpitzenköchin Gabriele Kurz

Zutaten für 4 Personen:

Waffelteig: 100 g Vollkornmehl / 1 TL Weinsteinbackpulver / 50 g Butter / 2 EL geriebener Parmesan / 2 Eier / 50 ml Milch / 1 Knoblauchzehe / 2 bis 3 EL geschnittene Kräuter (z.B. Schnittlauch, Basilikum, Liebstöckel, Petersilie, Rauke) / 2 EL Olivenöl / 1 Prise Salz

Salat: 1 Handvoll Kräuter (z.B. Pimpernelle, Junges Selleriegrün, Rauke, Basilikum, Kapuzinerkresseblüten, Junge Löwenzahnblätter, Schafgarbenblätter, Spitzwegerichblätter, Liebstöckel) / 2 Handvoll Salatblätter / 1 kleine Salatgurke / 1 mittelgroße Möhre / 4 gelbe Tomaten / 4 rote Tomaten / 2 EL Pinienkerne

Dressing: Saft von 1 Zitrone / 2 EL heller Balsamico / 1 TL Apfeldicksaft / 4 EL Joghurt / 1 Bund Schnittlauch / 3 EL Olivenöl / 1 Prise Salz / – TL mittelscharfer Senf

Zeit für die Zubereitung: ca. 50 Minuten

Zubereitung: Für die Waffeln Olivenöl in einer Pfanne erhitzen, den Knoblauch schälen und zerdrücken, die Kräuter waschen und schneiden. Anschließend Knoblauch und Kräuter kurz im Olivenöl anschwitzen. Danach alle Zutaten in einer Rührschüssel vermischen und im gefetteten Waffeleisen knusprige Waffeln backen. Auf Küchentrepp abtropfen lassen.

Für das Dressing den Schnittlauch waschen, fein schneiden und anschließend alle Zutaten verrühren und beiseite stellen.

Für den Salat die Kräuter und die Salatblätter waschen, trockentupfen und in mundgerechte Stücke zupfen. Anschließend die Salatgurke schälen und in feine Längsstreifen hobeln. Die Möhre schälen und in schmale Scheiben schneiden und die Tomaten in Spalten schneiden. Währenddessen die Pinienkerne kurz in der Pfanne rösten.

Alle Salatzutaten mischen, mit Dressing übergießen und locker wenden. Auf Teller verteilen mit jeweils zwei Waffeln garnieren und sofort genießen.

Wenn Sie mehr über die BIOSpitzenköche erfahren und weitere Rezepte ausprobieren möchten, dann besuchen Sie die Kochvereinigung unter <http://www.bio-spitzenkoeche.de>. Weitere Informationen zu Bio-Produkten finden Sie im Verbraucher-Bereich auf <http://verbraucher.oekolandbau.de>.

UTE RÖNNEBECK

GEGEN EGOISMUS IST EIN KRAUT GEWACHSEN

Heil- und Aromapflanzen sind eigentlich völlig unscheinbar und scheinbar nicht der Rede wert. Aufgrund ihrer Vielseitigkeit sowie ihrer Neuentdeckung durch die Industrieländer sind sie jedoch umfangreich nutzbar und erhalten einen wichtigen Status im Handel. Zwar wissen wir nicht mehr viel über Heilpflanzen, trotzdem greifen wir inzwischen gerne – und in den letzten Jahren in zunehmendem Umfang – auf „Omas Heilkräuter“ zurück, setzen uns mit chinesischer und tibetischer Heilmedizin auseinander und entdecken die Wellness-Wirkungen von Ayurveda.

Von etwa 400 000 Tonnen Heilpflanzenrohware, die jährlich gehandelt werden, kommen allein 120 000 Tonnen nach Europa und davon wieder ein Großteil nach Deutschland. Also in Europa sind wir die absolute Nummer 1. Bei so viel Marktmacht können wir auch Verantwortung an den Tag legen, wenn wir es uns im Kräuterbad oder mit der Maske gemütlich machen. Oder denken wir: „Hauptsache mir geht´s gut...“?

Ein großer Teil der in der Medizin angewendeten Heilpflanzen wird importiert, weil sie woanders noch in größeren Mengen vorkommen oder es sich um nicht einheimische Pflanzenarten handelt. Das birgt als Chance die Eröffnung neuer Märkte und wertvoller lokaler Einkommensquellen für die ländliche Bevölkerung in manchen Ländern, als Risiko eine zunehmende Übernutzung und Gefährdung vieler Pflanzenarten.

Die meisten Heil- und Aromapflanzen werden nämlich nicht angebaut, sondern stammen aus Wildsammlungen. Ca. 4.000 Pflanzenarten sind vom Aussterben bedroht. Nicht nur, weil ihre natürlichen Lebensräume verschwinden, Wälder abgeholzt und Wiesen oder Küstenstreifen verbaut werden, sondern auch, weil die Heilpflanzen nicht überall schonend gesammelt und die Bestände übernutzt werden.

Ein Großteil der Menschheit ist nach wie vor fast ausschließlich auf traditionelle Heilpflanzen angewiesen, da er logistisch und finanziell kaum Zugang zu chemischen Pharmaprodukten hat. In den armen Ländern ist das Sammeln von wild wachsenden Heilpflanzen die wichtigste Quelle für die Gesundheitsvorsorge und für ein Auskommen. Unsere Reaktion darf nicht sein: „Tja, mal wieder Pech gehabt!“, wenn es nicht für alle reicht!

So ein junger Markt bietet vielmehr noch die Chance, die auf ihm geltenden Spielregeln einmal anders und neu auszugestalten: fair, sozial verträglich und nachhaltig.

Einen gesundheitsförderlichen Welthandel können wir als Käufer und Käuferinnen von Heilpflanzen fördern. Welche Produkte fragen wir also nach? <<

GÜNTER KUMPF

Den Duft des Apfelbaums als Schöpfergabe begreifen – über Erntedank hinaus

GÜNTER KUMPF

43

MEINUNGEN

Ist es nicht sehr bedauernswert, dass wir heutzutage in einer großen Anzahl unserer Kalender das Erntedankfest nicht mehr aufgeführt finden? Sind wir uns nicht mehr bewusst, wie viel wir zu danken haben, wie viel wir genießen dürfen, ohne die dafür erforderlichen Voraussetzungen beeinflussen zu können? Lassen wir uns von der Unruhe unserer Tage zu sehr gefangen nehmen?

Wie viele Wunder schenkt uns unser Schöpfer. Wie viel tun wir, wenn wir ein Weizenkorn in die Erde legen und wie viel er, wenn er aus dem Samen einen Trieb, einen Halm und dann vielfältige Frucht schenkt? Wir können doch nur warten und staunen! Was geschieht, wenn wir einen Apfelkern in den Boden stecken? Der Kern gleicht in der Größe dem Weizenkorn, aber was entsteht daraus? Ein Riese im Vergleich zum Getreidehalm. Dabei ist zu bedenken, dass der sich bildende Stamm in seinem biochemischen Aufbau dem Apfelkern, aus dem er doch entsteht, überhaupt nicht

gleicht. In gleicher Weise zeigt auch die duftende Rosazeenblüte keine Verwandtschaft zum Holz des Stammes. Und die Frucht – der geliebte Apfel – besteht aus Vitaminen, Mineralien, Fruchtzucker, Fruchtsäure und zu ca. 80% aus Wasser. Ebenso eine Einmaligkeit! Haben Sie schon einmal über dieses Wunder nachgedacht?

Seit Urzeiten ist es deshalb üblich, dem zu danken, der uns dies Jahr um Jahr schenkt, unserem Schöpfer und allmächtigen Gott. Aus welcher Fülle dürfen wir wählen, von Getreide über Obst und Gemüse bis zu Schaf, Rind, Schwein, Geflügel und Fisch!

Ich freue mich und bin sehr dankbar, dass mein Großvater, Apotheker Ernst Kumpf, als Christ für die Volksgesundheit, auch gegen Alkoholmissbrauch, 1898 in Württemberg begonnen hat, Fruchtsäfte herzustellen. Da hier sehr viele Apfelbäume angepflanzt waren, wurde vor allem Apfelsaft abgefüllt. Auch heute noch ist Apfelsaft der meist gefragte Fruchtsaft.

In vielen, vielen Jahren konnten wir Gott für gute ausreichende Ernten danken. Heute, wo die Mehrzahl unserer Bundesbürger ihre Lebensmittel in Lebensmittelmärkten einkauft, fehlt der Bezug zur Landwirtschaft, der Bezug zu Saat und Ernte. Deshalb ist es mehr denn je wichtig, über den Ursprung unserer Lebensmittel nachzudenken. Offenbar wird uns erst dann so richtig bewusst, was versorgt sein heißt, wenn einmal, aus welchem Grund auch immer, Mangel spürbar wird.

So wie wir als Fruchtsafthersteller dies 2005 dramatisch erleben mussten: Wie noch nie, führte eine Vermehrung des Frostspanners – eines Schmetterlings – dessen Raupen Apfelblätter als Delikatesse genießen, zum Kahlfraß der meisten Apfelbäume. Ohne Blätter keine Frucht! Also 2005 praktisch keine Ernte!

Welch ein Gottesgeschenk, dass 2006 wieder eine gute Ernte eingefahren werden kann. Ein Wunder nach dieser Riesenpopulation des Frostspanners 2005!

Matthias Claudius bringt es mit seinem Lied auf den Punkt:
Wir pflügen und wir streuen
den Samen auf das Land,
doch Wachstum und Gedeihen,
steht in des Himmels Hand:
Der tut mit leisem Wehen,
sich mild und heimlich auf
und träuft, wenn heim wir gehen,
Wuchs und Gedeihen drauf.

Alle gute Gabe kommt her von Gott dem Herrn,
drum dankt ihm, dankt,
drum dankt ihm, dankt und hofft auf ihn!
«

RALF PUDE

Süßkraut Stevia – Eine neue Konkurrenz für künstliche Süßstoffe?

Etwa seit Mitte des 20. Jahrhunderts wird die Entwicklung synthetischer Zuckersubstitute vorangetrieben, die das Bedürfnis der Menschen nach Süße befriedigen, ohne Karies zu verursachen oder dem Körper Kalorien zuzuführen. Einige dieser Zuckerersatzstoffe sind allerdings sehr umstritten gewesen, beispielsweise galt Saccharin vorübergehend als Verursacher von Blasentumoren bei Ratten und Mäusen, oder sie sind, wie Aspartam, nicht ausreichend thermisch stabil und damit für die Verwendung zum Backen und Kochen ungeeignet.

Dieses Misstrauen gegenüber synthetischen Süßstoffen intensiviert die Suche nach natürlichen, pflanzlichen Alternativen.

30 MAL SÜSSER ALS ZUCKER

Die in Lateinamerika beheimatete und bereits Ende des 19. Jahrhunderts entdeckte Pflanze Stevia rebaudiana aus der Familie der Korbblütler könnte eine solche Alterna-

tive sein. Die ca. 80 cm hohe Pflanze speichert in ihren Blättern natürliche Süßstoffe, die, je nach Konzentration, um den Faktor 30 (gemahlene Blätter) bis 300 (aufgereinigt) mal süßer sind als Saccharose, zudem

thermisch und physikalisch ausreichend stabil und damit den Anforderungen der Nahrungsmittel verarbeitenden Industrie gerecht werden. Die Süßstoffe heißen Steviosid und Rebaudiosid-A und sind so genannte Diterpenglykoside, die in den Chloroplasten der Blätter von *Stevia rebaudiana* gebildet und in den Vakuolen gespeichert werden; die Konzentrationen bewegen sich typischerweise für Steviosid in der Größenordnung von 5-10 %, bei Rebaudiosid-A schwanken sie meist zwischen 2 und 4 %.

Die Gewinnung der Süßstoffe ist recht einfach. Entweder werden einige wenige Blätter der Pflanze direkt zum Süßen des Tees oder Salates genutzt, oder die Blätter der Pflanze werden getrocknet und zu einem grünen Pulver zermahlen, das sich prinzipiell schon zum Süßen eignet. Doch hier ist schon Vorsicht geboten, da das Pulver 30 mal süßer als Zucker ist und man sehr schnell z.B. seinen Kaffee überdosiert. Damit Kuchen nicht in einem unappetitlichen Grün schimmert, entfernt man durch Extraktion mit Ethanol noch die Blattfarbstoffe, dadurch ist das weiße Pulver dann kaum noch von dem von Zucker zu unterscheiden. Zusätzlich lässt sich durch die Selektion auf rebaudiosidreichere Pflanzen der Beigeschmack nach Lakritz, den einige Menschen nicht mögen, eliminieren.

GESUNDHEITSGEFÄHRDEND?

Die Diskussion um die Eignung von *Stevia rebaudiana* und ihren Süßstoffen für den menschlichen Verzehr ist in verschiedenen Teilen der Welt mit sehr unterschiedlichen Ergebnissen geführt worden. Stevia-Extrakte oder ihre isolierten Süßstoffe werden seit geraumer Zeit und in größerem Umfang in einigen lateinamerikanischen und asiatischen Ländern, insbesondere Brasilien, Korea und Japan, als Nahrungsmittelzusatzstoffe verwendet, ohne dass in diesen Ländern bisher über schädliche Auswirkungen auf den Organismus berichtet wurde, die auf den Verzehr dieser Produkte

zurückzuführen sind. Für die Hersteller synthetischer Süßstoffe könnte die lateinamerikanische Pflanze allerdings eine Bedrohung sein. Denn wie sehr *Stevia* den Markt aufmischen kann, zeigen Erfahrungen aus Asien, wo *Stevia* schon einen Marktanteil von 75 Prozent hat. Dort sind aber auch einige seiner künstlichen Hauptkonkurrenten verboten.

Das Steviosid gefährlich ist sehen zumindest die Hersteller von synthetischen Süßstoffen. In zahllosen Testreihen versuchten sie zu beweisen, dass von dem süßen Hauptinhaltsstoff der *Stevia*-Pflanze ein Gesundheitsrisiko ausgeht. Und tatsächlich: Zumindest in einer Studie aus dem Jahr 1999 schien Steviosid die Fruchtbarkeit von Ratten zu beeinträchtigen, allerdings erst in absurd hohen Dosen. Ein Erwachsener müsste täglich mehr als die Hälfte seines Körpergewichts an frischen *Stevia*-Blättern zu sich nehmen, um auf vergleichbare Konzentrationen zu kommen – in dieser Menge wäre selbst Zucker gefährlich.

Ebenso gut dokumentiert sind die positiven Effekte von Steviosid: So senkt es bei regelmäßiger Aufnahme den Blutdruck, verhindert die Entstehung von Zahnbelag, und, vor allem: Es macht nicht dick. Auch die Langzeit-Erfahrungen sind gut. Japans Köche verleihen ihren Gerichten schon seit 25 Jahren mit *Stevia*-Extrakt die rechte Süße; in Paraguay „zuckerten“ Indianer damit bereits vor einem halben Jahrtausend ihren Mate-Tee – augenscheinlich ohne negative Folgen. *Stevia* lässt sich heute z.B. in Kaugummi, Backwaren, Cola light oder Zahnpasta finden.

VOR DER ZULASSUNG BEI UNS

Wollte man die rund 130 Gramm Zucker, die der Durchschnittseuropäer täglich mit der Nahrung aufnimmt, komplett durch das 300mal süßere Steviosid ersetzen, käme man auf weniger als ein halbes Gramm – ein Stückchen Würfelzucker wiegt sechsmal

» Es sind Anbauversuche erforderlich, um den Landwirten ausgearbeitete Anbautelegramme dieser Pflanze an die Hand geben zu können. «

so viel. Dass von diesen Mengen keine Gefahr ausgeht, wird vermutlich auch die EU demnächst anerkennen, denn dann soll die Substanz als Nahrungsergänzungsmittel zugelassen werden. Zur Zeit werden noch eine Reihe von asiatischen und lateinamerikanischen Studien auf die Übertragbarkeit auf europäische Verhältnisse geprüft und einige teilweise umfangreiche und dadurch teure Studien werden von der EU neu gefordert.

Somit ist, obwohl der Stevia-Konsum in Japan bereits seit etwa 30 Jahren in großem Stil erfolgt, der Verkauf von Stevia-Produkten derzeit in der EU und in den USA noch mit Hinweis auf nicht ausreichend gesicherte Unbedenklichkeit (z.B. pharmakologische Wirkung oder Mutagenität von Steviol) untersagt.

Da die Zulassung von Stevia in Europa bald kommen könnte und der Bedarf an heimischer kontrollierter Produktion von Bedeutung sein dürfte sind auch Anbauversuche erforderlich, um den Landwirten ausgearbeitete Anbautelegramme zum Anbau dieser „neuen“ Pflanze an die Hand geben zu können.

Im Kompetenzzentrum Gartenbau (KoGa) der Universität Bonn werden daher

seit dem Jahr 2002 Feldversuche mit Stevia angelegt, um den Anbau der aus Paraguay stammenden Arzneipflanze unter hiesigen Bedingungen zu erproben. Dazu wurde zunächst der Anbau in einem Folientunnel mit dem Freilandanbau verglichen. Ab dem Jahr 2003 erfolgte der Anbau dann nur noch im Freiland und es wurden verschiedene Pflanzdichten, organische und mineralische Düngergaben sowie verschiedene Erntetermine getestet. Es zeigte sich, dass kein geschützter Anbau z.B. im Folientunnel erforderlich ist, eine Pflanzdichte von 8-9 Pflanzen pro Quadratmeter ausreichend ist und dass nur eine geringe organische Düngung nötig ist. Diese Ergebnisse liegen mittlerweile aus vierjährigen Versuchen vor und in 2006 wurde nun erstmals ein praxisüblicher Feldanbau bei einem Landwirt gestartet.

Weitere Informationen zu Stevia, seinen Inhaltsstoffen, Produkten und den aktuellen Stand der Zulassung lassen sich auf der Homepage des Europäischen Stevia Forschungszentrums in Leuven finden (website: www.kuleuven.ac.be/bio/biofys). «

» I M P R E S S U M

Herausgegeben im Auftrag des Ausschusses für den Dienst auf dem Lande in der Evangelischen Kirche in Deutschland (ADL) vom

Redaktionskreis:

Anemone Bekemeier, Bad Saarow; Clemens Dirscherl, Hohebuch; Willi Heidtmann, Bielefeld; Werner-Christian Jung, Altenkirchen (Schriftleitung); Ute Rönnebeck, Düsseldorf; Dieter Sonntag, Altenkirchen (Geschäftsführung)

Verlag und Redaktion:

Evangelische Landjugendakademie
Dieperzbergweg 13-17, 57610 Altenkirchen/Ww.
Telefon 0 26 81/95 16-0, Telefax 0 26 81/7 02 06; E-Mail: kilr@lja.de

Satz: www.bauwerk-design.de, c. liersch

Druck: Mülhsteyn-Druck, Weiselstein 2, 57580 Elben

Die Zeitschrift »Kirche im ländlichen Raum« erscheint vierteljährlich.

Jahresabonnement:

Inland: € 15,00 inkl. MwSt. und Porto; Ausland: € 18,00 inkl. Mwst. und Porto; für Auszubildende und Studenten (mit Beleg): € 10,00; Einzelheft: € 4,50 zzgl. Porto

Bestellungen an den Verlag. Probeexemplare können auf Wunsch zugeschickt werden. Kündigungen sind sechs Wochen vor Jahresende schriftlich mitzuteilen. Manuskripte, redaktionelle Mitteilungen, Rezensionsexemplare werden an die Redaktion erbeten. Für unverlangte Einsendungen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck ist nur mit Genehmigung der Redaktion gestattet.

www.lja.de/angebot/kirche.htm

» Schamanen-Medizin wirkt gegen „süßes Blut“

TRADITIONELLE PFLANZENARZNEIEN MEXIKOS HELFEN BEI DIABETES



Schamanen im Hochland Mexikos verschreiben gegen die Zuckerkrankheit traditionell speziell zubereitete Heilpflanzen. Dass die Naturarzneien tatsächlich hochwirksam sind und zudem nur wenige Nebenwirkungen haben, konnten nun Forscher der Universität Bonn nach jahrelangen Feld- und Laborstudien bestätigen. In Mexiko soll jetzt eine Fabrik entstehen, die Anti-Diabetes-Kapseln auf pflanzlicher Basis produziert. Das Wissen traditioneller Heiler könnte damit zur Lösung eines drängenden Problems beitragen: Bis zum Jahr 2025, so schätzt die Weltgesundheitsorganisation WHO, wird jeder siebte Mexikaner an Diabetes leiden - das wären knapp zwölf Millionen Betroffene.

Die traditionellen Heiler (Schamanen) erkennen ihre Diabetes-Kranken am Geschmack: „Wenn der Patient die entsprechenden Symptome hat - starker Durst, Harndrang, Müdigkeit, Gewichtsverlust -, testet der Heiler, ob Blut oder Urin süßlich schmecken“, erklärt Dr. Helmut Wiedenfeld. „Falls ja, steht die Diagnose fest.“ „Süßes Blut“ ist im mexikanischen Hochland keine Seltenheit: In manchen Dörfern seien acht von zehn Erwachsenen zuckerkrank, so der Bonner Phytochemiker. Als Grund vermuten Wissenschaftler Veranlagung und falsche Ernährung. Traditionell setzen mexikanische Dorfärzte bei der Behandlung des Diabetes auf bestimmte Heilpflanzen. „Der Schlüssel liegt häufig in der Zubereitung“, weiß Pharma-Forscher: Der Heiler von Xochipala versetzt die Arzneipflanze beispielsweise mit Mais oder anderen Zutaten und lässt die Mischung einige Zeit stehen. „Molekulare Scheren“ im Mais zerschneiden dabei Inhaltsstoffe der Anti-Diabetes-Pflanze in kleinere Bruchstücke. „Und eines dieser Bruchstücke wirkt gegen die Zuckerkrankheit.“

Wie wichtig die richtige Ernährung ist, um die Entstehung einer Diabetes zu verhindern, wissen auch die traditionellen Heiler. „1993 wurde im Hochland von Mexiko ein neues Dorf entdeckt. Eine der ersten Errungenschaften der Zivilisation war ein bekanntes zuckerhaltiges Erfrischungsgetränk“, so der Pharmaforscher. Der Dorf-Schamane sieht den immensen Pro-Kopf-Verbrauch der süßen Brause kritisch. „Er empfiehlt seinen Diabetikern inzwischen, auf die zuckerfreie Light-Version umzusteigen.“

Dr. Helmut Wiedenfeld, Pharmazeutisches Institut der Universität Bonn

Telefon: 0228/73-5225; E-Mail: wiedenfeld@uni-bonn.de

Bild: Der Shamane Audon beim Sammeln von Heilpflanzen im Hochlandurwald von Guerrero

VELKD: „Abschied von einem Kirchengebäude – Entwidmung“

Hannover. Für eine Gemeinde, die ihren vertrauten Ort, an dem Menschen über Jahrzehnte oder gar Jahrhunderte hinweg Gottesdienste feierten, aufgeben muss, ist das ein schmerzlicher Einschnitt. Wie nimmt man in Würde Abschied von einem Kirchengebäude? Die Vereinigte Evangelisch-Lutherische Kirche Deutschlands (VELKD) hat dazu eine 8-seitige Publikation herausgegeben, die auch liturgische Bausteine enthält. Die Liturgie anlässlich der Entwidmung einer Kirche hat Anteile einer gemeindlichen Trauerfeier und eines gemeinsamen Schwellenrituals. Sie ist nicht nur für den seltenen und zugleich schlimmsten Fall gedacht, dass ein Gotteshaus für den Abriss oder eine säkulare Nutzung frei gegeben werden muss. Sie bietet sich auch an, wenn eine zu kleine oder schadhafte Kirche einem Neubau weichen muss bzw. an eine Freikirche verkauft wird. Fragen der Nachnutzung eines Kirchengebäudes hat die VELKD bereits 2003 aufgegriffen – in der Veröffentlichung „Was ist zu bedenken, wenn eine Kirche nicht mehr als Kirche genutzt wird? Leitlinien des Theologischen Ausschusses der VELKD und des DNK/LWB“.

Weitere Informationen unter:

<http://newsletter.ekd.de/ref.php?id=5614b41727ms31>

<http://newsletter.ekd.de/ref.php?id=5614b41728ms31>

EKD

Konfliktmittler aus Stadt und Land erhielten Zertifikate

Altenkirchen. Zum Sommer 2006 konnten 20 Frauen und Männer aus den Handlungsfeldern Kinder- und Jugendarbeit sowie Gemeindeleitung und Seelsorge Mediationszertifikate aus den Händen von Pfarrer Werner-Christian Jung und Dipl.-Psychologe Eberhard Kempf in Empfang nehmen. Sie hatten einen berufsbegleitenden Lehrgang zum Konfliktmittler/ zur Konfliktmittlerin in Kirche, Jugendarbeit und Sozialunternehmen erfolgreich abgeschlossen, der insgesamt 180 Unterrichtsstunden umfasste, davon 114 Stunden Präsenzphasen in drei Kurswochen in der Evangelischen Landjugendakademie. Vertiefende regionale Studientage dienten der kollegialen Stützung und der kritischen Beratung der obligatorischen zwei Hausarbeiten, in denen ein Konflikt zu analysieren und eine eigene Konfliktvermittlung zu dokumentieren waren.

Jung, auch Paarberater und Sozialarbeiter, und der Mediator Kempf äußerten sich sehr zufrieden über Prozess, Leistungsniveau und Abschluss dieser Fortbildung, die auch vom Verein Integrierte Mediation

e.V. (www.integrierte-mediation.net) anerkannt wurde. Die Teilnehmenden freuten sich über ihre Kompetenzerweiterung durch die gelungene Verknüpfung von eigenen Potentialen, konfliktanalytischem Handwerkszeug und mediatorischen Trainings mit Blick auf dörfliche und kirchliche Konfliktfelder.

Die Fortbildung „Konfliktmanagement als Dienst der Versöhnung“ wird 2007/2008 wiederum in der Evangelischen Landjugendakademie mit den drei Modulen, „Von der Analyse zur Verhandlung“, „Von der Verhandlung zur Vermittlung“, und „Von der Vermittlung zur Streitkultur“ angeboten. Ju

Evangelisches Bauernwerk bekräftigt seine Skepsis zur Grünen Gentechnik

Nachdem die Mitgliedsstaaten im Rat der EU-Umweltminister die Qualität der Risikobewertung der europäischen Lebensmittelsicherheitsbehörde hinterfragt haben als auch Kritik an dem Zulassungsverfahren für genetisch veränderte Organismen geübt haben, sieht sich das Evangelische Bauernwerk in seiner kritischen Haltung zur grünen Gentechnik bestätigt. Tatsächlich räume die EU in ihren Stellungnahmen der letzten Wochen ein, dass es an Informationen fehle, um die Risiken von gentechnisch veränderten Pflanzen für Umwelt und Gesundheit beurteilen zu können. Außerdem sei nicht erwiesen, ob genetisch veränderte Nahrung Krankheiten verursachen oder nicht.

Aus diesem Grund hat sich das Evangelische Bauernwerk auch an der bundesweiten Kampagne „Bantam-Mais“ beteiligt, welche von der Interessensgemeinschaft für gentechnikfreies Saatgut und Save our Seeds initiiert wurde. Auf dem Areal der vereinseigenen Tagungsstätte, der Ländlichen Heimvolkshochschule Hohebuch, wurde im Rahmen einer öffentlichkeitswirksamen Aktion auf einem kleinen Stück Land



Bantam-Mais ausgesetzt. Damit möchte das Evangelische Bauernwerk sich das Recht erwirken, über Anbaustandorte möglicher Gentechnikaussaat in der Nachbarschaft Auskünfte einzuholen. Mit dieser Aktion, so Bauernwerksgeschäftsführer Dr. Clemens Dirscherl, wolle man nach außen hin deutlich machen, dass die heimische Landwirtschaft die vermeintlichen Vorteile der grünen Gentechnik weder benötige noch nutzen wolle. Wer sich die aktuelle Entwicklung auf dem europäischen Markt ansehe, so Dirscherl weiter, könne nur verwundert registrieren, dass von agrarindustriellen Unternehmern ohne Blick für das Realisierbare und die Marktgegebenheiten mit der Brechstange eine Akzeptanz für die grüne Gentechnik geschaffen werden solle. Bei keinem anderen Produktsegment würden Vermarkter derartig an den Verbraucherpräferenzen vorbei agieren wie bei der grünen Gentechnik.

CD

Geplanter Freisetzungsvorhaben Gatersleben: Gen-Weizen bedroht Erbe der Menschheit

München. Zum ersten Mal seit 2004 ist in Deutschland wieder ein Freisetzungsvorhaben mit genmanipuliertem Weizen geplant. Einen entsprechenden Antrag hat das Institut für Pflanzengenetik und Kulturpflanzenforschung (IPK) Gatersleben beim Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit gestellt. Der Versuchsacker liegt in unmittelbarer Nähe zu den Anbauflächen der Genbank in Gatersleben (Sachsen-Anhalt). Dort lagern Hunderte alter Weizensorten, die zur Erhaltung immer wieder im Freiland angebaut werden müssen.

Eine gentechnische Verunreinigung dieses Menschheitserbes durch Pollenflug oder Verschleppung durch Tiere wäre ein unersetzlicher Verlust für zukünftige Züchtungsbemühungen. Denn alte Sorten, so genannte Herkünfte, enthalten vielfach Resistenzen gegen verschiedene Krankheiten und klimatische Bedingungen wie Trockenheit oder Salz. Experten bezeichnen sie daher als „Lebensversicherung der Menschheit“. Andreas Bauer, Gentechnikexperte und Agrarwissenschaftler beim Umweltinstitut München, kritisiert: „Bislang sind alle Freisetzungsvorhaben von Gen-Weizen in der BRD am Widerstand von Umweltorganisationen gescheitert. Denn Weizen ist eine der zentralen Nahrungspflanzen für die Weltbevölkerung. Aufgrund der breiten Ablehnung in der Bevölkerung ist Gen-Weizen weltweit unverkäuflich.“

Die Weizenpflanzen, die in Gatersleben freigesetzt werden sollen, wurden gentechnisch so manipuliert, dass sie unter anderem einen erhöhten Protein-Gehalt aufweisen. Damit soll angeblich die Nutzung als Futtermittel verbessert werden. Harald Nestler, Vorstand beim Umweltinstitut München, glaubt, dass der geplante Versuch eine Türöffnerfunktion haben soll: „Wenn das genehmigt wird, ist es nur eine Frage der Zeit, bis genmanipulierter Weizen in unsere Bäckerei-

en gelangt.“ Als Stiftung des Bundes und der Bundesländer solle sich das IPK nachhaltiger Züchtungsforschung zuwenden, anstatt mit Millionenbeträgen aus der Tasche des Steuerzahlers eine gesellschaftlich nicht akzeptierte Risikotechnologie wie die Gentechnik zu forcieren, fordert Nestler daher.

Scharfe Kritik an dem Versuch übt das Umweltinstitut auch aufgrund weiterer Eigenschaften, die in den Gen-Weizen eingebracht wurden. So wurden die Pflanzen resistent gemacht gegen Basta(r), ein Totalherbizid des Bayer-Konzerns. Herbizidresistente Gen-Pflanzen haben einen negativen Einfluss auf die biologische Vielfalt. Außerdem erhöhen sie nach kurzer Zeit den Pestizideinsatz auf den Äckern, weil sie die Ausbildung resistenter Ackerkräuter fördern.

Zusätzlich enthalten die genmanipulierten Weizenpflanzen so genannte Antibiotikaresistenzgene gegen die in der Humanmedizin verwendeten Stoffe Ampicillin und Streptomycin. Sie werden eingebaut, um die Pflanzen im Labor selektieren zu können. Selbst die gentechnikfreundliche europäische Lebensmittelsicherheitsbehörde EFSA fordert, diese Antibiotikaresistenzgene ab 2009 nicht mehr zu verwenden. Denn die entsprechenden Antibiotika drohen durch den Verzehr der genmanipulierten Pflanzen unwirksam zu werden.

Laut Antrag des IPK, der dem Umweltinstitut München vorliegt, soll der Freisetzungsvorhaben im Herbst 2006 starten und bis 2008 andauern. Das Umweltinstitut München ruft zu breitem Protest gegen den Anbau von Gen-Weizen auf.

Bürgerinnen und Bürger können auf der Seite www.umweltinstitut.org/genweizen eine Mustereinwendung als PDF-Datei herunterladen. *Andreas Bauer*

Anschläge auf christliche Rückkehrer im ländlichen türkischen Tur Abdin

Frankfurt am Main – Tur Abdin. Anlässlich der Einsegnungsfeier mit aus Europa in den türkischen Tur Abdin zurückgekehrten christlichen Familien appelliert die Internationale Gesellschaft für Menschenrechte (IGFM) an die Türkei und die EU, die von Anschlägen und Menschenrechtsverletzungen betroffene Existenz der assyroaramäischen Christen im Tur Abdin (Südost-Türkei) zu sichern.

Am 1. September segnete Erzbischof Samuel Aktas vom Kloster Mar Gabriel nach einem Gottesdienst in der noch zerstörten Marienkirche die bereits bewohnten Neubau-Häuser im Dorf Kafro im Tur Abdin (Südost-Türkei). Bis Ende September wird die 11. Rückkehrer-Familie in dem seit Mitte der 90er Jahre leer stehenden Ort erwartet. Aus Sicherheitsgründen fand nur eine gemeindeinterne Eröffnungsfeier statt.

Mit Zirkular vom 12. Juni 2001 hatte der damalige türkische Ministerpräsident Bülent Ecevit den Christen, die in den Jahrzehnten zuvor unter Verfolgungsdruck zu zehntausenden ausgewandert waren, eine Rück-

kehrgarantie mit den dazugehörigen „legalen und verfassungsmäßigen Rechten“ gegeben.

Im Tur Abdin kam es am 30. August 2006 zu einem Granaten-Anschlag auf das Haus eines aus Deutschland zu Besuch weilenden assyroaramäischen Bürgerrechtlers. An gleicher Stelle hatten 20 Kurden am 27. August drei Christen verprügelt und verletzt. Am 1. Juni ereignete sich ein nächtlicher Überfall auf einen christlichen Einwohner Midyats, am 9. August explodierte eine Bombe in dem Tur Abdin-Dorf Charabale, in dem nur Christen wohnen. Ein mit Sprengstoff beladener Esel war in das Dorf getrieben worden. Allerdings ist es möglich, dass eine türkische Militärstation am Siedlungsrand das Ziel war. Verletzt wurde niemand, so die IGFM. Immer wieder konfisziert der Staat im Tur Abdin den Assyroaramäern gehörendes Wald- und Weideland sowie in mehreren Fällen ganze Friedhöfe. Das seit 1997 vom Gouverneur in Mardin (Tur Abdin) verhängte offizielle Aramäisch-Unterrichtsverbot in den Klöstern des Tur Abdin wurde bisher nicht aufgehoben und Briefe syrisch-orthodoxer Bischöfe an die türkische Regierung erhielten seit über zehn Jahren keine Antwort.

Die IGFM appelliert an den EU-Kandidaten Türkei, die Menschenrechte und die Religionsfreiheit der kleinen christlichen Minderheit des Landes nach EU-Standards zu gewährleisten. Hierzu gehört Rechtssicherheit und die Öffnung der seit 1970/71 geschlossenen Priesterseminare der griechisch-orthodoxen und armenischen Christen. *IGFM*

Clemens Dirscherl in Deutsche Tierschutzkommission berufen

Waldenburg-Hohebuch. Der Agrarbeauftragte der Evangelischen Kirche in Deutschland (EKD), Clemens Dirscherl, ist von Bundeslandwirtschaftsminister Horst Seehofer in die Deutsche Tierschutzkommission berufen worden. Der promovierte Agrarsoziologe vertritt damit, wie es in dem offiziellen Berufungsschreiben heißt, „als Wissenschaftler aus dem Bereich der Geisteswissenschaften“ die ethische Perspektive der EKD. Bisher hatte der Umweltbeauftragte der EKD, Dr. Hans Diefenbacher von der Forschungsstelle für evangelische Studien in Heidelberg, diese Position inne. *CD*

Bio-Hostien

Wien. BIO AUSTRIA und die Agentur für Bio-Getreide starten eine neue Initiative: Biologisch erzeugte Hostien sollen Einzug in Österreichs Kirchen halten. Altabt DDr. Joachim Angerer ist fest überzeugt: „Man kann dem Herrn Jesus nicht zumuten, in ein Brot gezwungen zu werden, das nicht naturrein, sondern durch Kunstdünger verfälscht ist.“ Der engagierte Kirchenmann läutet gemeinsam mit BIO AUSTRIA die Werbeglocken, damit dem Kirchenvolk schon bald bei der Kommunion biologische Hostien gereicht werden.

Als wohl weltweit erste Hostien-Bäckerei haben sich die Schwestern des Karmeliterinnen-Klosters in Wien St. Josef entschlossen, von nun an „das Brot für die Eucharistie“ in ihrer Hostien-Bäckerei auch mit biologischem Weizenmehl zu fertigen. *ju*

Bäuerliche Familien – wo drückt der Schuh?

Waldenburg-Hohebuch. Geld allein macht nicht glücklich. Mit dieser Binsenweisheit ist die kirchliche Bauernarbeit in der seelsorgerlichen und diakonischen Begleitung bäuerlicher Familien immer wieder konfrontiert. Ein Fachtage des Evangelischen Bauernwerks brachte dazu Hintergrundinformationen.

Das Leitthema „Bäuerliche Familien – wo drückt der Schuh?“ wurde von den beiden hauptamtlichen Kräften der Landwirtschaftlichen Familienberatung des Evangelischen Bauernwerks, Volker Willnow und Angelika Sigel, mit einem statistischen Überblick beantwortet. Familiäre Verstrickungen, betriebliche Probleme, gesundheitliche Sorgen und finanzielle Nöte, das sind die wichtigsten Problemfelder, mit denen man zu tun hat.

In Zusammenarbeit mit dem Diakonischen Werk in Württemberg wurden dazu zwischenzeitlich fünf Gruppen mit je acht interessierten Männern und Frauen mit landwirtschaftlichem Hintergrund für die Familienberatung als ehrenamtliche Kräfte qualifiziert. Die klientenzentrierte Gesprächsführung nach Carl Rogers ist hierzu die Beratungsmethode. Dabei geht es nicht um eine Bewertung, was gut oder schlecht läuft, sondern um einfühlsames Verständnis, damit sich der Hilfesuchende selber in seiner Lebens- und Arbeitssituation besser verstehen und akzeptieren kann – mit allen Vorzügen und Schwächen. Im Beratungsgespräch werden dazu die inneren Spannungen und Konflikte unter den Beteiligten, wie Ehepartnern, (Schwieger-)Eltern und (Schwieger-)Kindern, Geschwistern, aber auch Externen, wie Banken oder Nachbarn angesprochen und konkrete Ansätze zur Lösung aus einer verfahrenen Situation herausgearbeitet.

130 Beratungsfälle zu Generationskonflikten, Eheproblemen und Hofübergabe, aber auch zu Schulden, Betriebsentwicklung oder Arbeitsbelastung leistete die Hohebucher Beratung letztes Jahr. Selbst die einkommensstarken Betriebe, welche agrarstrukturpolitisch vermeintlich auf der Gewinnerspur zu fahren scheinen, nehmen die Beratung in Anspruch, insbesondere bei persönlichen und familiären Schwierigkeiten. Dabei räumte man in Hohebuch jedoch offen ein: Wunder kann man auch nicht vollbringen. Veränderungen müssten von den Betroffenen selbst gewollt werden und dann auch in Gang kommen. Die Familienberatung kann nur die Einsicht dafür schaffen und bei der Umsetzung Begleitung anbieten. *CD*

LANDMANN

- » Biblische LandMänner
- » Männerwege
- » Väter in Krisen
- » Jungen werden Männer – Jungenarbeit heute
- » Männerbilder – Frauenbilder – Typberatung
- » Väter-Kinder-Arbeit in Gemeinde und Kindergarten

UNSERE THEMENHEFTE VON A BIS Z:

Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Im Alter auf dem Lande leben 4/1999 | Anderssein im Dorf – Innensichten, Außensichten 4/2001 | Perspektiven ländlicher Arbeitswelten 1/2000 | Armut 4/1994 | Vom Bauernhof zum Agrarstandort – der künftige Weg 1/1994 | LippenBekenntnis 2/2002 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Lebensgrundlage Boden 1/1987 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | Dank und Ernte teilen 3/1996 | Danken – Denken – Handeln. Gottes gute Schöpfung 3/1994 | Zwischen Supermarkt und Direktvermarktung – Erzeuger und Verbraucher 4/1992 | Dorfkirchen 4/2002 | Energien des Landes 1/2005 | Erd-Boden 1/1998 | Ernährung – mehr als Essen 1/1993 | ErnteZeiten – Erntedank 2/2003 | Erntedank-Handreichungen zu den Perikopenreihen ab 1990 | Ernten oder Schätze sammeln? 2/2001 | Erzeuger und Verbraucher zwischen Supermarkt und Direktvermarktung 4/1992 | Vom Acker auf den Tisch: Essen – der Rede wert 2/2006 | Grenzenloses Europa zwischen Erwartungen und Sorgen 1/1997 | Das Dorf und die Fremden – Migration in Europa 2/1993 | Land-Frauen 4/1997 | Fünfzig Jahre Landleben – Aufbau, Wachstum, Grenzen 3/1995 | Gärten – ein Stück Paradies? 1/1999 | Gastgeber Land 3/2000 | Grenzland-Landgrenzen 1/2004 | Die Ernte ins Gebet nehmen 2/2000 | In Generationen leben 4/1987 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | Gesegnete Mahlzeit 3/1999 | Globalisierung – Weltmarktethik für Land und Leute 2/1998 | Globalisierung der Landwirtschaft aus christlicher Sicht – eine Streitschrift SH/2000 | Grenzenloses Europa 1/1997 | Siehe, es war sehr gut... 3/1988 | Hunger und Handel 2/1991 | LandBlicke – Landschaft im Wandel 1/2003 | Land-Kinder 4/1995 | Kirchenleben vom Land, Ökum. Landjournal SH 2001 | Landfrauen 4/1997 | Landjugend 4/2003 | Land-Lernen 2/1997 | Lebens-Gemeinschaften auf dem Lande 4/1998 | LippenBekenntnis 2/2002 | Loben, Bekennen, Teilen 3/1990 | Lebenslust 2/2004 | Braucht das Land neue Männer? 4/1990 | Gesegnete Mahlzeit – für alle 3/1999 | Auf der Suche nach neuen Maßstäben 3/1993 | Dem Land auf der Spur – Bilder, Meditationen, Geschichte SH 1999 | Milch-Labyrinth 2/1999 | Tier – Mitgeschöpf oder Produktionsfaktor 2/1987 | Mitgeschöpf Pflanze 1/1995 | Nachhaltigkeit – Ökum. Fragen und Handeln 1/2001 | Entwicklung der Landwirtschaft in den neuen Bundesländern 2/1992 | Von Bauern, Bildern und Berichten – Landwirtschaft in der öffentlichen Meinung 2/1995 | Aufbruch – Veränderungen in Ost und West 2/1990 | Obst – Früchte des Landes 3/2005 | Land-Pfarrer 4/1996 | Pflegenotstand 4/1991 | Psychosoziale Lage – Land des Lächelns 2/1996 | Von Weinstock und Reben 3/2001 | Land zwischen Romanantik und Verwertung 1/1996 | Welche Saat geht auf? 3/1992 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Schöpfung aus zweiter Hand – Gentechnologie und Landwirtschaft 1/1991 | Spannungsfeld: Land – Wirtschaft SH 1992 | Welche Stimmen hat das Land? 3/2002 | Tierhaltung und Ethik 2/1994 | Soziale Umbrüche – Herausforderung für Seelsorge und Beratung 4/1993 | Lebensspender Wald 1/2002 | Abschied und Wandel im Dorf 4/2000 | Wasser – Worin sich der Himmel spiegelt 3/2003 | Vom Weizenkorn zum täglich Brot 3/1997 | O wohl dem Land ... – Weihnachten 4/2004 | Wetter-Aussichten 1/2006 | Säen, ernten, wundern 3/1998 | Zucker-süßes Land 3/2004

Bestellbedingungen:

Aktuelle Hefte kosten € 4,50 zzgl. Porto. Ab 5 Hefte erfolgt der Versand frei. (Staffelpreise)

Hefte, die älter als ein Jahr sind, kosten € 2,- zzgl. Porto (Staffelpreise)

G 12756
Postvertriebsstück
Entgelt bezahlt

Kirche im ländlichen Raum • Verlag und Redaktion
Postfach 1309 • 57603 Altenkirchen
www.lja.de/angebot/kirche.htm

wick

Kumpf

Kumpf Naturtrüber Apfelsaft -
Direktsaft, das Beste der Natur!
Selbst gekeltert aus lauchigen Äpfeln
Baden-Württembergs

NATUR

KUNDE

100% Frucht
Kumpf
Direktsaft

100% Frucht
Kumpf
Selbst gekeltert

Naturtrüber Apfelsaft
100% Frucht - ohne Zuckerzusatz

QUALITÄT
SINCE 1873

Adressfeld