

Beim Löwenzahn hat es Klick gemacht

Himmelried Beate Beckmann ist die einzige Chrüterhäg ihrer Art in der Schweiz und bezaubert mit Wildkräutern die Gaumen

VON ANDREA MAŠEK

«Mein Lieblingskraut ist der Wiesenbärenklau und mein Lieblingsgericht die Bärlauchterrine», sagt Beate Beckmann strahlend. Deshalb freut sie sich schon auf den Frühling, wenn wieder Bärlauchzeit ist.

Es war im Frühjahr vor bald sieben Jahren, als aus der ehemaligen Zahnarztgehilfin eine Chrüterhäg wurde – sie bezeichnet sich heute so. Die erwachende Natur inspirierte die Hausfrau und Mutter aus Himmelried, sich dem Sammeln von Wildkräutern zu widmen und aus diesen kulinarische Spezialitäten herzustellen.

«Das Haus hat auf mich gewartet»

Drei Jahre zuvor, als sie bei Wiesbaden lebte, hatte sie an Wanderungen zum Thema Wildkräuter teilgenommen. Damals machte sie aber nichts daraus. Erst in der Schweiz kam sie auf den Geschmack. «Himmelried ist ein super Sammelgebiet»,

«Es sind alles ganz normale Wiesenkräuter, die auch Kühe fressen.»

Beate Beckmann, Chrüterhäg

sagt sie. Dass sie nach Himmelried gekommen ist, bezeichnet sie als Schicksal. «Das Haus hat auf mich gewartet, es ist zwei Jahre leer gestanden.» Sie wollte aufs Land, hatte Heimweh danach – obwohl sie in einem kleinen Dorf im Schwarzwald aufgewachsen war und es dort «furchtbar langweilig» fand.

In Himmelried hat die 46-Jährige also einen neuen Lebensweg eingeschlagen, der sie nun fast täglich auf rund zehn Matten in der Umgebung



Die Himmelrieder Chrüterhäg Beate Beckmann beim Sammeln von Wildkräutern.

NICOLE NARS-ZIMMER

führt. Beim Löwenzahn hat es Klick gemacht, daraus hat sie ein wenig hergestellt. Mit ihrer Idee ist sie auf den Arlesheimer Gemüsemarkt gegangen. Inzwischen bietet sie dort an die 60 Produkte an – und sie experimentiert fröhlich weiter. Eine ihrer Spezialitäten

sind vegetarische Brotaufstriche. Inzwischen hat sie die Produktion nach Dresden verlegt und vertreibt die Aufstriche dort mit der dafür gegründeten Kräuterhexe GmbH.

Die Vorbereitungen für den wöchentlichen Markt nehmen gut zwei-

einhalb Tage in Anspruch. Am Markttag selbst steht Beckmann schon im 3 Uhr in der Küche. Alle Wildkräuter, die sie verwendet, sammelt sie selbst. Je nach Saison variieren die Kräuter respektive ihr Angebot. Nasse Jahre sind ideal für den Kräuterreichtum.

«Es sind aber alles ganz normale Wiesenkräuter, die auch Kühe fressen», meint die Chrüterhäg lachend. Das geht von Wiesenschaumkraut über die Eichel bis zu Weissdorn. Die meisten haben einen ganz eigenen Gout.

Mit Hexerei hat ihre Tätigkeit wenig zu tun. Auch ihr Haus ist ein ganz normales Einfamilienhaus und kein «Knusperhäuschen». «Ich fand Chrüterhäg ein guter Name. Die Hexen waren ja kräuterkundige Frauen.» Ihr Wissen respektive das alte Wissen gibt sie weiter, auf Wanderungen und in Kochkursen, die ihre Hauptbeschäftigung ausmachen. Die Kundschaft ist querbeet gemischt, Kindergärten und Schulen nehmen ihr Angebot wahr genauso wie Unternehmen für Betriebsausflüge oder einfache Personen, welche sich für Wildkräuter interessieren.

«Sie nähren, nachhaltig»

Für Geburtstage tischt Beckmann gerne ein Buffet auf, das jeweils aus drei Vorspeisen, mindestens sechs verschiedenen Salaten, drei Hauptgängen und drei Desserts besteht. Das fängt beispielsweise bei besonderen Frühlingsrollen an, geht über Spaghetti an Weissdornpesto oder Wildkräuterquiche und endet beim Taubnesselmus auf Holundersauce.

Auch ihre anderen Produkte wie die Dinkelcroissants, das Brombeersprossen-Sushi, die Löwenzahnknospen in Rahmsauce zu Tagliatelle oder das Löwenzahnchutney lassen einem das Wasser im Munde zusammenlaufen. Süsse Favoriten seien das Tannenästlimus oder die Eichelvermicelles. Und das Beste daran: Sie sind wie alle Wildkräutergerichte gesund, und «sie nähren nachhaltig», weiss die Chrüterhäg, die übrigens so einzigartig in der Schweiz ist wie ihr Essen.