



## Kressbronn

Schrift: [ ] [ ] [ ]

### Kressbronn blüht mit Kräutern auf

Kressbronn blüht mit Kräutern auf

GATTNAU (sz) "Kressbronn blüht auf", in diesen Zusammenhang passt sehr gut, was seit kurzem in Gattnau wächst: Im Garten hinterm Gasthaus "Forst" pflanzt Doris Osswald einen Kräutergarten an. Zugute kommen soll er den Essensgästen ebenso wie Sonntags-Spaziergängern. Aber auch für sich und die Familie sei der Garten eine Wohltat, erzählt Doris Osswald.

Schon länger hatte sich Familie Osswald mit dem Wunsch befasst, einen großen Kräutergarten nahe des Gasthauses anzulegen. Zwar hatten Osswalds bereits Kräuter angepflanzt - doch dies an mehreren Plätzen. In diesem Jahr aber gab zweierlei den Ausschlag: Doris Osswald bildet sich zur Allgäuer Wildkräuterführerin fort, und durch die "Entente Florale" kam ein bisschen Druck dazu: "Das war ganz gut", sagt Doris Osswald mit Blick darauf, dass ihr Kräutergarten bis zum Kressbronner Wettbewerbsbeitrag 2009 komplett dastehen soll.

Gute Erinnerungen an die Verwendung von Kräutern kommen aus der Kindheit hinzu. Ihre Mutter hatte früher schon Löwenzahnsalate gemacht. Daran und an die gemeinsame Freude an Kräutern erinnerte sich Doris Osswald verstärkt, als sie selbst Kinder hatte. Um deren Gesundheit und Ernährung zu stärken, beschloss sie, selbst Kräuter anzupflanzen. Und sagt heute im Blick auf die eigene Kindheit: "Es bleibt einem im Blut."

Tradition lebt im Bauerngarten

Ermuntert durfte sich Doris Osswald durch die Resonanz der Gäste fühlen. "Gibt es doch nicht, dass bei ihnen Pfirsich, Nektarinen und Kiwi wachsen", hörte sie vielfach. Gibt es doch - und um dies transparent zu machen, einen Weg hinein in die Anlagen. Zu diesen ist nun der Kräutergarten gestoßen, der im Sinne eines Bauerngartens gedacht und aufgebaut ist, wie Uwe Osswald hinzu fügt. Das traditionelle Konzept gerät zwar zunehmend in Vergessenheit, hat aber eben doch seine Vorteile - mit einem Zentrum, aber auch mit den vier Zugängen (darunter der "Schubkarren-Eingang"). Bänke zum Verweilen kommen in Gattnau in Kürze dazu, so dass Besucher Ruhe finden und die Pracht der Natur genießen können.

Damit die zum Tragen kommt, steckt Doris Osswald viel Zeit in den Garten - und muss mit Rückschlägen leben. "Ich war voreilig", bekennt sie, dass ihr das frühe Einsäen von Basilikum nicht gedankt wurde. Sollte es doch im Ausblick frostfrei bleiben (angeratene Zeit für Heilkräuter: nicht vor den Eisheiligen um den 12. Mai) - was es nicht war.

Zur Suppe gehört Schnittlauch

Und der Freude am Kräutergarten keinen Abbruch tut: Alle tragen hier ihr Scherflein bei - sei es Gatte Uwe bei der Suche nach dem passenden Staketten-Zaun oder die Kinder, die mit den Hennen oder am Teich Natur erfahren und im Garten helfen. Wobei Doris Osswald bescheiden sagt: "Wir haben das Glück, dass wir Fläche haben."

Auf der sind im Kräutergarten als erstes die Küchenkräuter zu finden - gefolgt von Themenbereichen, die nach Farben eingeteilt sind. "Der Garten soll auch dem Auge des Betrachters etwas bieten", weist Doris Osswald auf die entspannende Wirkung hin.

Ohne den praktischen Aspekt zu unterschlagen: Für das Gasthaus lassen sich alle Kräuter frisch hinterm Haus holen - für Speisen und Getränke, seien es Kräutertees oder Pfefferminzsirup, der Salbei zum Saltimbocca oder demnächst die Kräuter, die zum Spargel passen.

"Ich mag althergebrachte Kräuter. Eine Suppe ohne Schnittlauch schmeckt einfach nicht": Doris Osswald ist bei dem, was sie sät, zwar nicht auf Experimente aus, doch für Neues offen. Honigkraut will sie anpflanzen und ist gespannt darauf, wie dieser Zuckerersatz für Diabetiker gedeiht.

Oder die Maibeere, die ge-schmack-lich der Heidelbeere ähnelt und die heimische Beerensaison eröffnet: Auch sie ist im Gattnauer Garten zu finden und soll - als frühe Frucht - die Dessertkarte aufpeppen.

Ernährung und Natur - das Wissen und die Wertschätzung darum weiter zu transportieren, das steht dem Gattnauer Kräutergarten gut zu Gesicht.

© Copyright by Schwäbische Zeitung Online, Gesellschaft für Multimedia mbH & Co. KG - alle Rechte vorbehalten.  
[info@szon.de](mailto:info@szon.de)