

# Die «Chrüterhäx» von Himmelried

Kräuter für ihre Küche sammelt Beate Beckmann im Wald und auf bio-zertifizierten Wiesen



**Frischkrauter-Sammlerin.** In der Umgebung von Himmelried und im Kaltbrunnental sammelt Beate Beckmann Wildkräuter, die sie zu Brotaufstrichen und vielen weiteren Produkten verarbeitet. Foto Roland Schmid

W  
F  
B  
se  
je  
se  
In  
sa  
18  
fa  
Se  
Ar  
ne  
17  
>  
>  
S  
BA  
sp  
m  
sp  
St  
Th  
ze  
Pr  
te.  
nik  
Ar  
St  
ge  
ba  
5,  
> v  
P

**Vor zwei Jahren hat Beate Beckmann die Produktion von Wildkräuterprodukten zu ihrem Beruf gemacht. Am Pfingstmontag lädt sie auf eine Kräuterwanderung ein.**

Die Wildkräuter findet sie vor ihrer Haustür in Himmelried. Am liebsten streift Beate Beckmann selber durch Wiesen, Felder und Wälder und sucht nach zarten Wildkräutern. Doch im Moment muss sich die «Himmelrieder Chrüterhäx» die Zeit zum Kräutersammeln fast stehlen. Sie hat Besprechungen für die Verpackung der Frisch-Brot-aufstriche, die an einen Biofachhandel in Deutschland ausgeliefert werden sollen. Von einer Bio-Käserei in der Ostschweiz lässt sie gerade einen Wildkräuter-Frischkäse herstellen. Aus der Ruhe bringt dies die 43-Jährige nicht: «Ich bin ein Chamäleon und kann schnell von einer Arbeit zur anderen wechseln.»

**VEGANER FEUERBALL.** Dabei ist das Geschäft von Beate Beckmann noch jung. 2002 hat die gebürtige Süddeutsche auf dem Markt in Arlesheim erstmals Wildkräuterkekchen, Pasten und Konfitüren verkauft. Sie entwickelte frische Brotaufstriche, die sie heute im Bio-

fachhandel in der ganzen Schweiz vertreibt, darunter die Rüeblibutter, Olivenpaste, Fetacreme, den Chilimix und den veganen Feuerball (trockene Tomaten, Pinien, Olivenöl).

Aufgewachsen ist Beate Beckmann in Bettmaringen an der Grenze zu Schaffhausen. Die Schweiz war für die gelernte Zahnarztgehilfin schon früh eine zweite Heimat. Nach der Heirat zog sie nach Frankfurt. Ihr Sohn, heute 14 Jahre alt, besuchte dort die Steiner-Schule, und Beckmann engagierte sich im Schulbetrieb. Doch sie wollte zurück aufs Land, am liebsten in die Schweiz. Als ihr Mann eine Stelle in Basel annahm, kaufte die Familie ein Haus in Himmelried. «Aus diesem Haus ist alles entstanden», sagt Beckmann heute.

**MARKTERLAUBNIS.** Inspiriert zum Wildkräutersammeln wurde Beckmann von Exkursionen mit den Siefersheimer Kräutlerhexen im Rheinhessischen in der Nähe von Frankfurt. In der Schweiz sah sie sich nach einem neuen Beruf um. «Ich wollte von zu Hause aus arbeiten.» Spontan fragte sie beim Markt in Arlesheim an, ob sie Wildkräuterprodukte verkaufen könne und erhielt die Markterlaubnis. Bedingung war, dass die Markteinnahmen einen Teil ihres

Lebensunterhaltes ausmachen. Seither bietet sie jeden Freitag in Arlesheim ihre Produkte feil. Am Mittwoch und Donnerstag steht sie in ihrer Wildkräuterküche, oft von vier Uhr morgens bis abends um 23 Uhr.

**BÄRLAUCH UND LÖWENZAHN.** Die Wildkräuter sammelt sie im Wald und auf drei bio-zertifizierten Wiesen in der Umgebung von Himmelried und im Kaltbrunnental. 2006 liess sie ihre Produkte bio-zertifizieren, 2007 ihren ganzen Betrieb. Beim Forschungsinstitut für biologischen Landbau in Frick musste sie ausweisen können, dass die Kräuter von Wiesen stammen, bei denen seit drei Jahren kein künstlicher Eingriff vorgenommen wurde. Beckmann bietet Kräuterwanderungen mit Wildkräuterbüffet und Wildkräuter-Kochkursen an. Ihr Wissen holt sie sich aus Büchern, vor allem aber beim Kräutersammeln selber. «Beim Sammeln wächst das Verständnis für eine Pflanze.»

Beate Beckmann ist eine Frischkräuter-Sammlerin. Im Frühling sammelt sie Bärlauch, Löwenzahn, Wiesen-schaumkraut, Brunnenkresse und vieles mehr. Die Bärlauchknospen verarbeitet sie zu Waldkapern. Bei den Löwenzahnknospen gelte es, den Schne-

cken zuvorzukommen. «Denn die wissen auch, was gut ist.» Im Sommer pflückt sie Pimpernelle, Wegerich, Bärenklau, Brennesseln; im Herbst Wurzeln, Beeren, Eicheln, Buchnüsse; im Winter Vogelmiere.

In der Schweiz gibt es 1500 essbare Wildkräuter. Für ein Gericht braucht es nur wenige Wildkräuter, weil der Geschmack sehr intensiv ist. Aussergewöhnlich seien die meisten Wildkräuter übrigens nicht: «Sie wachsen fast überall.»

**RESTAURANT.** Ihr Traum ist es, einmal eine Rüeblibutterfabrik zu eröffnen. Diesem Traum ist sie schon sehr nahe gerückt. Die Wildkräuterküche in der umgebauten Garage ihres Hauses ist bald zu klein für die Produktion für den Biofachhandel. Ihr zweiter Traum ist ein Restaurant mit Wildkräuterküche. Im Moment aber muss sie noch genau kalkulieren, ob sie sich die Anschaffung bereits leisten kann. Beate Beckmann lacht. Sie ist guter Dinge.

Wildkräuter-Wanderung an Pfingstmontag, 12. Mai, mit anschliessendem Wildkräuter-Büffet. Anmeldung unter Tel. 061 741 33 55. Wanderung: Fr. 15.-. Büffet: Fr. 35.-. Die Wildkräuter-Wanderung ist auch ohne das anschliessende Essen möglich.