



Die Südtirolerin des Jahres ...

...ist Martha Mulser vom Kräuterhof „Pfleger“ in St.Oswald bei Seis



Pfefferminze, Salbei, Thymian, Zitronenmelisse, Kamille und Lavendel und noch viele andere Heil- und Gewürzkräuter wachsen in den Gärten und auf den Feldern des Pflegerhofes in St.Oswald unterhalb von Seis. Steil sind die Hänge rings um die Burgruine Aichach, seit dem Tod ihres Mannes vor acht Jahren bewirtschaftet Martha den Hof allein, tatkräftig unterstützt von ihren nunmehr erwachsenen vier Kindern. Zusammen mit ihnen hat sie einen landwirtschaftlichen Musterbetrieb aufgebaut, der heute als Aushängeschild für Südtirols alternative Landwirtschaft gilt. Die Leser/innen des Gesellschaftsmagazins „Die Südti-

rolerin“ hat diese Leistung derart beeindruckt, dass sie die Powerfrau zur Südtirolerin des Jahres 2002 kürten. In einem Gespräch mit dem „Schlernboten“ schildert sie, wie aus einer Passion eine Lebensaufgabe wurde.

Frau Mulser, wann haben Sie mit dem Kräuteraanbau begonnen?

Das war vor zwanzig Jahren. Ein Vortrag über Kräuteraanbau begeisterte mich so, dass ich daraufhin auf einem kleinen Feld einige der bekanntesten Kräuter anbaute. Aus Kontakten mit anderen Biobauern entstand dann eine kleine Vereinigung (BAA-Bund Alternativer Anbauer). Wir boten un-

sere Produkte auf Biomärkten an, besuchten Vorträge und Kurse oder unternahmen Lehrfahrten ins Ausland. Zwar stand ein Fachmann beratend zur Seite und ich habe auch viele Fachbücher gelesen; doch war die Aufbauarbeit alles andere als leicht und ich bezahlte häufig Lehrgeld.

Wie schafften Sie das nur, neben Ihrer Arbeit als Hausfrau, Mutter und Bäuerin in der Milchwirtschaft auch noch die Motivation zu finden für den Kräuteraanbau?

Ach wissen Sie, ich bin von Jugend an harte Arbeit gewohnt. Außerdem stand mein Mann voll hinter mir. Wir glaubten fest daran, mit dem ökologischen Anbau auf dem richtigen Weg zu sein. Der kleine Hof konnte allein mit der Milchwirtschaft die Familie nicht ernähren, weshalb mein Mann einem Nebenerwerb nachging. Und er war es auch, der mich zum Weitermachen anspornte, damit ich meinen Lebensunterhalt auf dem Hof finden und so bei den Kindern bleiben konnte. Nach dem Tod meines Mannes fand ich viel Unterstützung, meine Eltern und Geschwister und ebenso die Frauen aus der Bäuerinnenorganisation haben mir bei der Arbeit geholfen. Und die Kinder haben von klein auf mit zugepackt und tun es neben ihrer beruflichen Arbeit auch heute noch.

Sie bauten die Kräuter stets nach biologischen Maßstäben an. Was heißt das?

Beim biologischen Anbau sind weder chemische noch synthetische Einsätze erlaubt. Das heißt, die Kräuter werden weder gespritzt noch wird Kunstdünger verwendet. Diesbezüglich werden wir regelmäßig von einer EU-Kontrollstelle überwacht. Vorteilhaft ist, dass die sonnigen Hanglagen mit ihren leichten sandigen Böden besonders geeignet sind für den Kräuteraanbau. Außerdem bauen wir die rund 70 verschiedenen Heil- und Gewürzkräuter in Mischkultur an, was das natürliche Wachstum fördert. Und wir halten weiterhin Rinder, Schafe und Pferde, um den biologischen Kreislauf zu gewährleisten.

Wie groß ist der Arbeitsaufwand, bis die getrockneten Kräuter im Säckchen sind?

Das fängt bei der Beschaffung der Jungpflanzen an. Erst jetzt haben wir das Gewächshaus vergrößert, in dem wir die Jungpflanzen selbst aus Samen ziehen. Mehr als 6.000 Jungpflanzen pflanzen wir jährlich in den Feldern aus. Sobald die Pflanzen groß sind, werden pro Saison drei-bis viermal die Spitzen geschnitten, frühmorgens, damit das Aroma erhalten bleibt. Die werden dann getrocknet, gerebelt (die Blätter werden von den Stängeln getrennt), entstaubt (durch Sie-



Strudel

ein herzhaftes
Stück Südtiroler
Esskultur



„Strudelwochen“ im
Schlerngebiet vom
13. bis 28. September
2003 – „Strudelkurse“

Der Strudel – ob mit süßer oder salziger Füllung – gehört zu den verlockendsten Gaumenfreuden der Südtiroler Küche. Doch Strudel ist nicht gleich Strudel: je nach Gebiet und Familientradition wird er anders zubereitet. Jeder Meister hat seine besonderen Zutaten, wählt eine andere Teigart und gibt so „seinem“ Strudel einen individuellen Charakter. Die feinen Unterschiede festzustellen, gibt es zwei September-Wochen lang Gelegenheit. Dann geben nämlich Apfelstrudel, Pilzstrudel & Co. in den Restaurants, Konditoreien und Cafés den Ton an.

Eigentlich hat der Strudel immer Saison, aber gerade der Herbst mit seiner Fülle an sommerreifen Früchten, Beeren, Gemüse und Kräutern liefert die gesunden, natürlichen Zutaten für die schmackhaftesten Variationen des Strudels. Wer sich nicht nur auf den lustvollen Verzehr beschränken, sondern sich auch für die Zubereitung interessiert, der kann sich bei „Strudelkursen“ von Meistern ihres Fachs in die Geheimnisse von Zieh-, Mürb- und Blätterteig sowie originalen und originellen Füllungen einweihen lassen.

ben trennen sich eventuelle Schädlingsrückstände), in große Papiersäcke gefüllt und tiefkühlgelagert. Nach fachlicher Beratung fertigen wir Kräutermischungen an und verpacken sie ebenso wie Einzelkräuter in Säckchen. Außerdem stellen wir verschiedene Kräutersirupe her, Kräutersalz und -kissen.

Sind Sie denn noch imstande, dies alles in Handarbeit durchzuführen?

In den ersten Jahren wurde noch alles in Handarbeit erledigt. Jetzt benützen wir, sowohl aus Zeitgründen als auch wegen der strengen Hygienevorschriften, zum Teil doch maschinelle Anlagen. Um Platz dafür zu machen, war es notwendig, das alte Bauernhaus zu renovieren und zu vergrößern.

Wie bringen Sie die Produkte an den Mann bzw. an die Frau?

Am Hof haben wir einen eigenen Verkaufsraum eingerichtet, wir verkaufen jeden Freitag von Juni bis Oktober beim Kastelruther Bauernmarkt und beliefern mehrere Südtiroler Geschäfte. Inzwischen bieten wir auch Jungpflanzen an, von denen besonders die weniger bekannten einen guten Absatz verzeichnen.

Mit viel Fleiß ist aus Ihrem Hof ein weitem bekannter Vorzeigebetrieb geworden. Machen Sie auch Führungen?

Nach Voranmeldungen mache ich Führungen für größere Gruppen. Weil aber die Nachfrage groß ist, möchten wir speziell für Urlaubsgäste jeden Dienstagnachmittag Führungen in deutscher und italienischer Sprache abhalten. Außerdem steht den Besuchern ein Schaugarten neben dem Haus mit 200 verschiedenen Kräuterpflanzen zu Besichtigung offen.

Frau Mulser, wir gratulieren Ihnen nochmals für Ihre wirklich verdiente Auszeichnung und wünschen Ihnen und Ihren Kindern auch für die Zukunft denselben Elan wie bisher und weiterhin viel Freude an Ihrem Lebenswerk!

ROSA MARIA ERLACHE

Der Pflegerhof ist zu Fuß oder mit dem Auto erreichbar über die Gemeindefstraße nach St. Vigil. Abzweigung von der Landesstraße Richtung Bczen ca. 1 km nach Seis. Verkaufszeiten am Hofladen: Juli-August täglich von 9 Uhr bis 11.30 Uhr und von 14.30 Uhr bis 18 Uhr. Ab September Dienstag und Samstag von 14.30 Uhr bis 18 Uhr

