

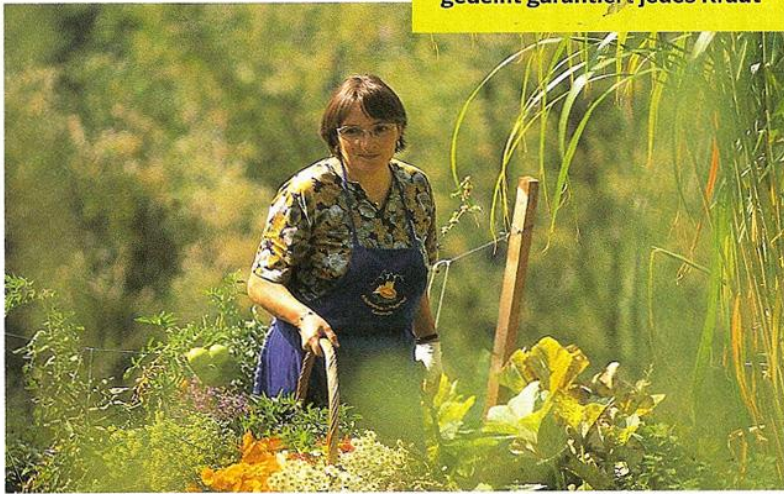
# Duftrausch

**Geißraute und Herzgespann, Zuckerverbene und Frauenmantel – alles wunderbar würzige Kräuter. Wir haben ihre Züchterin in St. Oswald besucht**

Die Erde muss großartig schmecken auf dem *Pflegerhof*. Rocky jedenfalls, diese bernsteinfarbene Mischung aus schönen, großen Hunderassen, gräbt seine Schnauze schon seit einer Viertelstunde in einen Haufen Sand und Torf. Martha und Cornelia Mulser, Mutter und Tochter, topfen derweil Kräuterpflänzchen um. Wir befinden uns in einem Weiler namens St. Oswald, fern der Landstraße auf 850 Meter Höhe in der Gemeinde Kastelruth. Bäuerinnen wie aus dem Bilderbuch, in Kittelschürzen, den Zopf zur Schnecke hochgesteckt,

passieren die Wege. Eine Hand voll Höfe sind in die Landschaft gewürfelt. Hier widmet sich Martha Mulser seit 1982 dem ökologischen Kräuteranbau. Sie weiß jedes Kraut auf den richtigen Boden zu setzen, Aloe Vera etwa auf Sand, Melisse auf Lehm. Sie extrahiert Essenzen und Öle, mörsert Kräutersalz, füllt Kräuterkissen und trocknet Frauenmantel und Schafgarbe, Geißraute und Herzge-

**Martha Mulser, die Frau mit dem grünen Daumen. Unter ihrer sanften Anleitung gedeiht garantiert jedes Kraut**



## *Pflegerhof*

St. Oswald 24

I-39040 Seis

Tel./Fax 04 71/70 67 71

www.pflegerhof.com

Öffnungszeiten:

Juli–August Mo–Sa 9–11.30, 14–18 Uhr,  
ab September Di/Sa 9–11.30, 14–17 Uhr  
oder nach tel. Vereinbarung

spann, Nachtkerze und Spitzwegerich, um nur einige zu nennen, zu wirksamen Tees. Auf einem knappen Hektar Land des *Pflegerhofs* gedeihen über 80 verschiedene Gewürz- und Heilkräuter. Und wer bei Mulsers in einer Jahreszeit vorbeischaute, in der die Felder noch nicht blühen, berauscht sich im Gewächshaus. Eine Parfümerie, in der 1000 Töpfchen die Fantasie eines Küchenchefs beflügeln: Warum nicht die Zuckerverbene zum Süßen ausprobieren, ein Parfait mit Ringelblumen färben, einen Würzsirup mit Muskatellersalbei mischen, die fetten Blätter des Jamaica-Thymians fritrieren, der so gut zu Fisch passt. Und was könnte man mit dem peruanischen Salbei anstellen, der schwarz blüht und nach schwarzer Johannisbeere duftet? Die Frage könnte an Heinz Winkler gehen. Der Drei-Sterne-Koch in Aschau im Chiemgau ist Südtiroler aus Alfers bei Brixen, schreibt über Kräuter in der Küche und „Heilpflanzen für Genießer“. Unglaublich, dass er die Kräuterkönigin seiner Heimat noch nicht kennen gelernt hat.

FOTO: VISUM/BERND EULER

22

## Impressum

**Redaktion** Brieffach 19  
20444 Hamburg  
Tel. (0 40) 37 03-0  
Fax (0 40) 37 03-56 77

**Herausgeberin**  
Angelika Jahr

**Chefredakteur**  
Peter Ploog

**Stellv. Chefredakteurin**  
Roswitha Schneider

**Artdirector**  
Hans-Jürgen Polster

**Chef vom Dienst**  
Jens Müller

**Text**  
Veronika Crecelius

**Schlussredaktion**  
Dr. Stephanie Kloster

**Bildredaktion**  
Anna Talla

**Layout**  
Brigitte Goldenbaum,  
Jutta Wolf  
(Bildbearbeitung)

**Leserdienst**  
Karin Hellwig

**Verlagsleiter**  
Dr. Werner Beba  
Dr. Frank Stahmer (Stellv.)

**Herstellung**  
Jens Müller (verantwortlich),  
Dieter Hellfeuer

**Anzeigenleitung**  
Bernad-Rainer Büttner

**Marketingleitung**  
Michaela Mestrom

**Vertriebsleitung**  
Brigitte Pallesky

Verantwortlich für den  
redaktionellen Inhalt:  
Peter Ploog;  
für Anzeigen:  
Bernad-Rainer Büttner  
**Copyright © 2006**

