



MARTHA MULSER

*Ist seit 30 Jahren biologische
Kräuterproduzentin am Pflegerhof in St.
Oswald bei Kastelruth.*

Was darf in Ihrem Kühlschrank niemals fehlen?

Falls wir es nicht im Garten haben: biologisches Obst und Gemüse.

Es ist Tee- und Kräuterzeit. Welche Sorten empfehlen Sie für die kalte Jahreszeit?

Spitzwegerich, Zitronenthymian, Orangenminze und Nachtkerze.

Guter Tee ist in der kalten Jahreszeit das halbe Leben. Welche Kräuter bevorzugen Sie?

Minzen mit wenig oder keinem Menthol-Gehalt, wie z.B. Orangenminze, Zitronenstrauch, Goldmelisse.

In Ihrem Gemüsebeet befinden sich 500 verschiedenen Kräuterjungpflanzen. Aus welchem Anbaubereich stammen diese ursprünglich?

Sehr viele sind heimische Kräuter, aber wir haben auch verschiedene Exoten wie Tansaniathymian, Perusalbei, zyprisches Strauchbasilikum, japanisches Pfefferblatt & viele mehr.

Wer sich mit Kräutern auskennt, bekommt gerne die Betitelung „Kräuterhexe“. Was sagen Sie dazu?

Ist nicht weiter schwerwiegend, schließlich waren es im Mittelalter Frauen wie Hildegard von Bingen, die sich mit Kräutern gut auskannten. Sie wurden dann auch wegen ihres Wissens als Hexen verurteilt.

Haben Sie zwischendurch auch mal an sich gezweifelt und womöglich ans Aufgeben gedacht?

Ja, nach dem Tod meines Mannes glaubte ich, es nicht mehr zu schaffen. Die Solidarität der Mitmenschen in dieser schwierigen Zeit ermutigte mich, meinen Weg fortzusetzen.

Was sind das für Momente, in denen man weiß: Genau deshalb mache ich das?

Es sind Glücksmomente. Auch zu wissen, dass man durch den biologischen Anbau einen großen Betrag für die Umwelt leistet. Für mich kommt nur diese Anbaumethode in Frage.

Was fasziniert Sie an Ihrer Tätigkeit?

Das Arbeiten in der Natur. Die Farben und Düfte, die mich immer wieder betören und faszinieren.

