

Servus

in Stadt & Land



Die kleine Grillschule
Sanft geröstet, fein geräuchert



Kunst für die gute S
Martins Montafoner

EINFACH . GUT . LEBEN

*Das Kraut
der Unsterblichkeit
Im Zaubergarten
von Wörterberg*



**EIN KÖRBERL
AUS GRÄSERN
WIR BASTELN
EIN SIMPERL**

DAS GROSSE SOMMER-EXTRA

EINE REISE DURCH ÖSTERREICH

Neun außergewöhnliche Begegnungen mit der Heimat.



GUTES VON
DAHEIM

IM ZAUBERGARTEN VON WÖRTERBERG

„Ich will, dass alles langsam wächst“, sagt Bio-Gärtnerin Julia Wolf. Und damit meint sie nicht nur ihre Pflanzen. Es braucht stets Muße, damit etwas gedeihen, reifen und werden kann.

TEXT: ELISABETH RUCKSER FOTOS: MANUEL ZAUNER



Die himmlisch duftenden Blütenblätter der „Rose de Resht“ (oben) verarbeitet Julia zu feinem Sirup. Unter dem alten Marillenbaum (links) sind Saatschalen und Töpfe mit Beerensträuchern aufgestellt.

Die Straße zu Julias üppig grünem Paradies schlängelt sich bedächtig durch die Landschaft. Etliche Male geht es links- und dann wieder rechtsherum, bis die Ortschaft Wörtherberg oben auf einem der sanften Hügel des südlichen Burgenlands erreicht ist. Einst gab es hier an den Hängen nur die sogenannten Kellerstöckeln, in denen Vorräte gelagert wurden, die die Menschen unten im Ort, in Wörth an der Lafnitz, übers Jahr versorgten. Später wurden die Keller ausgebaut, und man zog ganz auf den Wörther Berg, wie die Ortschaft bis weit ins 20. Jahrhundert geschrieben wurde.

Hier liegt der Biohof Wolf. Unterhalb erstrecken sich – damals wie heute – die Auen der Lafnitz, die für Julia bereits in ihren Kindertagen eine wichtige Rolle spielten. „Ich bin praktisch dort aufgewachsen

und habe die Gegend mit allen Sinnen erlebt.“ Jedes Pflänzlein hat sie betrachtet, lernte vom Hinschauen und Angreifen. „Und rechts und links hab ich gegessen, was ich erwischen konnte.“

EIN GÄRTNER KANN KEIN NOMADE SEIN

Von Julia heißt es, dass ihr erstes Wort „Petersilie“ war. Laut und deutlich und völlig korrekt sprach sie es als knapp Zweijährige aus. Zu einem Zeitpunkt, an dem ihre Eltern sich schon fast ein wenig Sorgen machten, weil das Töchterchen noch so gar nichts hatte reden wollen. Aber die Sache mit dem Sich-Zeit-Lassen war offenbar von Anfang an Julias Weg, ebenso wie ihre besondere Beziehung zu Kräutern.

Inzwischen ist Julia Wolf viele Jahre lang das, was sie schon damals werden wollte: Gärtnerin. Ganz korrekt ist die

Berufsbezeichnung Gartentechnikerin und -gestalterin. Julias Referenzliste reicht bis ins Gartenkönigreich Großbritannien, wo sie nach Abschluss der Ausbildung zusammen mit Ehemann Andreas ein halbes Jahr verbrachte und Parks und Gärten von teils atemberaubender Größe betreute: „Wir haben alles gemacht – vom Streifenmähen des Rasens über das Beetanlegen bis zum Balkonblumerlzupfen. Es war eine spannende Zeit. Aber mittlerweile“, sagt sie, „würde ich mich eher als Biobäuerin bezeichnen.“

Seit knapp zehn Jahren bepflanzte Julia ihr eigenes Stückchen Grün. In Wörtherberg haben Julia und Andreas endlich Wurzeln geschlagen. „Ein Nomadenleben funktioniert für Gärtner nicht, darum ist es ein kleines Haus mit einem großen Garten geworden – so wie wir’s wollten.“ Und es ist ein besonderes Fleckchen Erde, an dem



Tulsi, das heilige indische Basilikum, ist eine von insgesamt 25 Sorten Basilikum, die Gärtnerin Julia in ihrem burgenländischen Kräuterparadies züchtet.

STÄRKEN UND HEILEN

Julia Wolf hat sich darauf spezialisiert, traditionelle **Heil-** und **Wunderkräuter** zu kultivieren, die oft schon seit Jahrtausenden in der Volksmedizin eingesetzt werden (und die sich übrigens auch in der Küche ganz ausgezeichnet machen). Dazu gehört etwa die indianische Heilpflanze **Parakresse**, auch **Prickelblume** genannt: „Wenn man ihre Blätter kostet, spürt es sich an wie scharfes Brausepulver, das leicht betäubend wirkt. Das dauert ein paar Minuten, dann lässt die Wirkung nach.“ Parakresse oder **Jambú** hilft gut gegen **Zahn-** oder **Halsweh**, im Norden Brasiliens gibt es einige traditionelle Gerichte, die daraus meist in Verbindung mit Maniok zubereitet werden.

Die blauviolett blühende **Murdannia** stärkt die Immunabwehr, entgiftet die Leber und wird mittlerweile mit beachtlichen Erfolgen in der **Krebsvorsorge** sowie **Krebstherapie** eingesetzt. Seine Blätter schmecken entfernt wie Fisolen.

Das chinesische **Jiaogulan** nennt man auch das **Kraut der Unsterblichkeit**. „Es kommt aus der chinesischen Provinz Guizhou, in der der Anteil der über 100-Jährigen weit über dem Bevölkerungsschnitt liegt“, weiß Kräuterzauberin Julia. Es kann als Tee getrunken oder wie Spinat zubereitet gegessen werden. In unseren Breiten sollte es allerdings den Winter nicht im Freien verbringen, daher empfiehlt sich eine Kultur im Topf.



Auch Tochter Helena hilft der Mama schon beim Sammeln der Rosenblüten. Den Mohn in der Wiese überlässt man den fleißigen Bienen.

sie mit ihren beiden Kindern zu Hause sind: „Genau da lag der Erdbeergarten meiner Oma.“ Julia führt heute den landwirtschaftlichen Betrieb der Großmutter weiter und produziert Jungpflanzen, Kräuter und so ziemlich alles, was in der Erde gedeiht.

Drei kleine Folientunnel beherbergen Pflanzen und Pflänzchen, draußen unter freiem Himmel steht und wächst, was immer Julia gerade in die Finger bekommen hat: Ableger und Stecklinge, eigene Züchtungen und Raritäten, Sorgenkinder und auch Pflanzen, die andere nicht mehr haben wollten.

Es ist ein großes Kreuz-und-Quer an essbaren und blühenden Mitbewohnern, Töpfen und Beeten. Thymian-Polster wechseln sich mit blühenden Stauden ab, und in der Wiesenfläche sprießen Minze-Inseln: „Gestern vor dem Rasenmähen hab ich noch eine ganze Menge geerntet“, sagt Julia. Und

sie ergänzt: „Ich mag es, wenn’s durcheinander wie in der Natur wächst, das finde ich beruhigend.“

GENAU HINSCHAUEN UND PROBIEREN

Neben ihren „Wunderkräutern“ (siehe Kästen oben) gilt Julias Liebe im Besonderen dem Königskraut Basilikum. Viel Wissen hat sie sich darüber mit der Zeit angeeignet. Eigentlich geht sie vor wie damals als Kind in den Lafnitzauen: genau hinschauen und probieren. Dazu kommen heute noch Lesen und Recherche – und das Verarbeiten in der Küche, denn: „Ich koche gern damit.“

Etwa mit Tulsi, dem heiligen indischen Basilikum. „Es wirkt unglaublich konzentrationsfördernd.“ Tulsi sorgt auch für Entspannung, und seine besondere antioxidative Wirkung haben wissenschaftliche Studien längst bestätigt. In Julias Pesto kommt dafür lieber das salatblättrige Basilikum, in den

Wok die Zitronen-Thai-Variante, „und wenn ich Sirup mache, dann schmeckt der mit afrikanischem Strauchbasilikum am besten.“

Diversität ist bei Julia Wolf gelebter Alltag. Und Arbeit gibt’s tagtäglich bis zum Abwinken – aber auch die weise Erkenntnis, dass es sich einfach auszahlt, sich auf die Lektionen der Natur einzulassen, zuweilen auch Rückschläge anzunehmen und damit bewusst zu arbeiten.

Oder auch: hinzuschauen und abzuwarten. Dann kommt nämlich die Lösung für viele Probleme oft ganz von allein. 🍄

✿ **Biohof Wolf:** Wörterberg 92, 8293 Wörterberg, www.biohofwolf.at, Tel.: +43/680/133 47 42

Buch-Tipp: „Das kleine Buch: Genusskräuter“ von Elke Papouschek ist für € 7,- im Buchhandel und auf servusmarktplatz.com erhältlich.