

Sie ist gebürtige Vorarlbergerin, die dann in Wien hängen geblieben ist, aber jetzt in der Mitte von Österreich lebt. Dort hat sich die Buchautorin einen Traumgarten geschaffen, in dem sie sich gerne barfuß inspirieren lässt.

Von Angelika KONRAD,
St. Peter Freienstein



Kontakt:
Dipl.-Ing. Elisabeth Mayer
Reitsham 16, 5221 Lochen

Tel.: 07745/20014
www.kraeuter-fee.at

Kräuterkurse, Seminare
Eine Ferienwohnung

Sammeln, ernten, einkochen und verarbeiten. Elisabeth Mayer hat schon in früher Kindheit miterlebt, wie man die Pflanzen im Garten und in der Natur verwenden kann. Wenn die Ribiseln reif sind und entsaftet werden, kommen Erinnerungen an ihre Großmutter wieder hoch, wie sie sagt. Heute steht sie selbst in ihrem Garten und kann neben Ribiseln auch noch unzählige andere Schätze ernten und verarbeiten.

Frühlingskind

Geboren ist Elisabeth Mayer am Ostersonntag – oder genauer gesagt, zur Zeit der Frühlingskräuter und Kirschblüte. Ob deshalb ihre Liebe zu Pflanzen so stark ausgeprägt ist? So genau kann man es nicht sagen. Ihre Leidenschaft hat sie aber über ihre Ausbildung hinweg begleitet. An der Universität für Bodenkultur in Wien studierte sie Landschaftsgestaltung. Danach sei sie in Wien hängen geblieben.



Kahle Wände mag sie gar nicht

Doch sie zog schon bald an den Stadtrand, um wieder im Grünen zu wohnen.

Kahle Wände gibt es nicht

Im Haus von Elisabeth Mayer duftet es. Wonach genau, kann man gar nicht mehr feststellen. Zu viele Kräuterbüsche hängen an den Wänden. „Es gibt keinen Raum, in dem nicht auch Kräuter getrocknet werden“, lacht sie. Es ist ihre Vorbereitung auf den Winter. Und weil so viele Kräuter im Haus trocknen, kann es schon passieren, dass sie auf den Boden bröckeln. Weil die Familienmitglieder barfuß laufen, trägt man die Kräuter auch gerne auf den Fußsohlen durchs Haus. „Kahle Wände mag ich gar nicht“, gesteht die Wildkräuterexpertin. Die gibt es auch fast nicht, außer es wird wieder Platz für neue Kräuter geschaffen.

In vier Jahren zum Garten

Seit mittlerweile vier Jahren lebt die zweifache Mutter in Oberösterreich, oder besser gesagt, dort wo das Handy bei Regenwetter keinen Empfang hat. Denn nach Jahren in Wien, wollte Elisabeth Mayer wieder mehr in die Mitte Österreichs ziehen. In Reitsham wurde die Buchautorin fündig: ein komplett saniertes Haus, rundherum 5.000 m² Wiese und alte Obstbäume. Ein Leckerbissen für die Gartengestalterin. So

konnte sie einen Garten ganz nach ihren Vorstellungen schaffen. Heute ist von der Wiese kaum mehr etwas zu sehen. Sie hat das Gras in einen Traumgarten mit vielen Winkeln und Nischen verwandelt. Kaum zu glauben, wie man die Landschaft in nur vier Jahren verändern kann. „Das ist für meine Kunden motivierend zu sehen, dass man bei einem Garten nicht zwingend

Verschiedene Kräuterkurse

Vier Tages-Termine zum Thema „Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter. Erkennen, Sammeln und Genießen“. An diesen vier Tagen wird Basiswissen zum Erkennen, Sammeln und Verarbeiten von Wildkräutern und -früchten vermittelt.

Es sind Tageskurse in Kleingruppen, bei denen gewandert, gesammelt und gekocht wird.

Aufbaueminare:

„Kräuterkosmetik“

„Kräuterheilkunde“

„Gartenplanung und -gestaltung“

„Kräuter- und Wildfruchtspezialitäten“

„Kreative Produkte aus Kräutern“

Dieses Aufbauwissen wird von erfahrenen kräuterkundigen Gastreferenten vermittelt. Die Teilnehmer des Lehrganges schließen mit kräuterbezogener Abschlussarbeit und Präsentation ab.

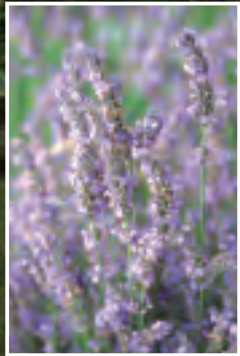


häufig auftretende Pflanzen handelt, die von vielen „Unkräuter“ genannt werden und die uns tagtäglich am Straßenrand, im Rasen und in Mauerritzen begegnen.

Leere Gläser mitbringen

Die Kräuter werden von den Teilnehmern zu Sirup, Kräuterkissen, Pesto, Tee, Salz und vie-

◀ **Im Garten wohnen Schafe und verschiedene Geflügelarten.**



◀ **Blüten und Pflanzen haben es Elisabeth Mayer schon immer angetan.**



◀ **Kräuter trocknen für den Winter: Jeder freie Platz wird genutzt.**

Fotos: Konrad

Jahre warten muss, um etwas zu sehen“, sagt sie.

Faszination Wildkräuter

Neben der Gartengestaltung widmet sich die Wahl-Oberösterreicherin aber besonders gerne den Wildkräutern. Schon während ihres Studiums konnte sie das Wissen um die heimischen Pflanzen und Zierpflanzen vertiefen. Die raffinierte Wildkräuterküche hat es ihr besonders angetan. Ihnen widmete sie auch schon mehrere Bücher und Kurse. Hat man dann überhaupt eine Lieblingspflanze? Elisabeth Mayer fällt gleich die Brennnessel ein. „Sie ist so vielfältig. Früher hat man damit die Baumwolle gestreckt, sie anstelle von Fleisch gegessen, und heute darf sie in der Küche sowieso nicht fehlen“, erklärt die Wildkräuterexpertin.

Kräuterkurse

Im unteren Teil des Wohnhauses befindet sich eine Ferienwohnung. Die wird in den Leerzeiten als Seminarraum genutzt. Elisabeth Mayer hält Kräuterkurse zu verschiedenen Themen. Durch jahrelanges Ausprobieren, Verkosten und Verfeinern entstand ein reichhaltiger Erfahrungsschatz über die Verwendung ganz alltäglicher Pflanzen. Bei der Auswahl der Wildkräuter und Gewächse ist der Landschaftsökologin wichtig, dass es sich dabei um in unseren Breiten

lem mehr kredenzt. Kein Kurs gleicht dem anderen, es wird verarbeitet was gerade wächst. „Oft weiß ich bei der Kräuterwanderung noch nicht, was wir daraus kochen werden. Da geht es mir, wie unseren Vorfahren. Ich lasse mich gerne inspirieren. Es darf nur nicht zu einem fixen Programm werden. Sonst wird es für mich auch irgendwann langweilig“, erklärt sie ihre Vorgehensweise. Die Kursteilnehmer sollen leere Schraubgläser mitbringen, damit sie die Speisen auch mit nach Hause nehmen können. „Es soll jeder etwas in die Welt tragen und auch zuhause noch an den Kurs zurückdenken“, so Mayer. Ihr ist es wichtig, dass jeder die Kräuter mit allen Sinnen spürt und schmeckt. Nur so erinnert man sich auch daran.

Streifzug durch den Garten

Die Kursteilnehmer, aber auch die Feriengäste bekommen auf Wunsch eine Gartenführung. Die vielen Nischen und Bereiche laden zum Entdecken ein. Auch wenn es hinter so manchem Strauch blökt, quakt oder gurrert. Elisabeth Mayer hält einige Schafe, Truthühner, Gänse und Hennen. „Es gibt aber sicher noch viel mehr Wildtiere im Garten“, sagt sie. Am liebsten lässt sich die Buchautorin selbst durch den Garten führen. „Denn jeder sieht ihn auf eine andere Weise und entdeckt wieder etwas Neues. Damit ist für mich die Reise durch meinen Garten immer wieder ein neues Erlebnis, und so soll es auch bleiben.“

Buchtipps

ISBN 978-3-7020-1214-4

Elisabeth Mayer

NOCH MEHR WILD-FRÜCHTE, -GEMÜSE, -KRÄUTER

Erkennen • Sammeln • Genießen
208 S., zahlr. Farbabb., Hc.

Preis: 16,90 Euro
Das neue Buch der „Kräuterfee“ bringt außergewöhnliche Rezepte für alle Klassiker der Wildkräuter- und Wildfrüchteküche von Bärlauch bis Holunder und stellt mit Nachtkerze, Mädesüß, Kornelkirsche, Wegwarte & Co. 34 neue Pflanzen vor, die für Abwechslung in der Küche sorgen: Sammel Tipps, Marke „verwechseln ausgeschlossen!“, köstliche Rezepte und gesundheitliche Wirkungen aller 46 beschriebenen Pflanzen.



ISBN 978-3-7020-1347-9

Elisabeth Mayer /

Michael Diewald

DIE BESTEN WILD-FRUCHTREZEPTE Süß & pikant

192 Seiten, über 150 Rezepte, ca. 80 Farbabbildungen, Hc.

Preis: 16,90 Euro
Köstliche Rezeptideen für die beliebtesten und besten Wildfrüchte: Jahreszeitlich abgestimmt von April bis November, finden sich 150 Rezepte für 36 Wildobstsorten. Basisrezepte für Fruchtkäse, Sirup, Aromaöle u.a. runden das Buch ab.



ISBN 978-3-7020-1035-5

Mayer / Klien

PILZE ZU JEDER JAHRESZEIT

Finden • Erkennen • Zubereiten
2. Auflage, 144 Seiten, zahlreiche Farbabb., Hc.

Preis: 16,90 Euro
Das außergewöhnliche Pilzbuch für das ganze Jahr! Denn Speisepilze sind immer zu finden – man muss nur wissen, wo welche Arten vorkommen. Mit zahlreichen Spezialrezepten!



Zu beziehen bei:

Bücherquelle

Buchhandlungsgesellschaft m.b.H.

Hofgasse 5, 8010 Graz

Tel.: +43/316/821636-112 und 111

Fax: +43/316/835612

E-Mail: office@buecherquelle.at

Internet: www.buecherquelle.at