

Der Natur auf der Spur

PK TRIFFT die Gosseltshausener Kräuterpädagogin Gertraud Schachtner

Von Stefanie Grindinger

Gosseltshausen (PK) Viele Pflanzen, die gemeinhin für Unkraut gehalten und achtlos entfernt werden, haben sogar großen Nutzen: Brennnessel, Giersch & Co. enthalten gesundheitsfördernde, heilende Wirkstoffe und eignen sich hervorragend zum Kochen. Gertraud Schachtner aus dem Wolnzacher Ortsteil Gosseltshausen ist Kräuter-Expertin. Die 58-Jährige ist staatlich zertifizierte Kräuterpädagogin und hat es sich zur Aufgabe gemacht, den Menschen die Schätze der Natur aufzuzeigen.

Die heimische Natur ist voller wertvoller Kräuter. Sie wachsen unerkannt direkt vor der Haustüre, im eigenen Garten, auf der Nachbarwiese, am Wegesrand oder im nächsten Wald. Gertraud Schachtner kennt die Kräutervielfalt der Hallertau und pflegt traditionelles Wissen, das zunehmend in Vergessenheit gerät. In den Augen der Kräuterpädagogin gibt es kein Unkraut:

„Neun Monate im Jahr gehe ich gebückt und drei Monate lang aufrecht.“

Gertraud Schachtner

selbst gemachten Speisen und Getränken statt, die Gertraud Schachtner mit viel Liebe zum Detail anrichtet: eine würzige Schafgarben-Beifuß-Butter, Wildkräuterquark, Quinoa mit Laubkraut oder Brennnessel-Quiche, daneben ein wilder Blumenstrauß. Dazu gibt es duftendes Brot aus dem eigenen Holzofen, der bei den Schachtners auf der Terrasse steht.

Über die Brennnessel erfährt man zum Beispiel, dass sie sich dank ihres angenehmen nussigen Geschmacks hervorragend zum Kochen eignet. Sie verfeinert unter anderem Suppen, Knödel, Spätzle und Gebäck. „Außerdem ist die Brennnessel gut für den Mann“, verrät Gertraud Schachtner mit einem Augenzwinkern. Ebenso verkannt ist der Giersch; dank seines kräftigen Geschmacks, der zwischen Gelbe Rüben und Petersilie liegt, ist der junge Giersch bei Gertraud Schachtner häufig im Kochtopf zu finden. Sie bevorzugt junge, zarte Blättchen und nimmt sie nie pur her, sondern als raffinierte Zutat.

Die leidenschaftliche Köchin experimentiert gerne und stellt Liköre, Essigzubereitungen, Chutneys, Brotaufstriche, Salze, Senf und vieles mehr zur Verkostung her. Eine ihrer neuesten Kreationen ist der Tannenspitzenessig, der förmlich nach Wald und Wiesen schmeckt. Drei Jahre seien vergangen, bis er gepasst habe und sie mit dem Ergebnis endlich zufrieden gewesen sei, sagt Gertraud Schachtner. Einige ihrer Erzeugnisse bietet sie in ihrem Treppenhaus-Laderl an – in kleinem Rahmen und nur solange der Vorrat reicht.

Bislang habe es keine einzige Gruppe gegeben, mit der es nicht geklappt habe. Die Erwachsenen seien meist interessiert und die Kinder neugierig, sagt Gertraud Schachtner. „Es gibt mir viel, wenn ich Kinder für die Natur begeistern kann. Ich finde es schön zu sehen, wenn gerade schwächere Kinder beim Brot-Backen regelrecht aufblühen.“ Ein besonderes Kompliment hat die Kräuterpädagogin von einer gebürtigen Finnin bekommen, die Ostern an einer Wanderung teilgenommen hat. „Sie rief



Das Johanniskraut gilt als „Sonnenschein für die Seele“. Gertraud Schachtner kennt die Kräutervielfalt der Hallertau und pflegt traditionelles Wissen, das zunehmend in Vergessenheit gerät. Foto: Grindinger

mich nachher an, um sich für den wunderbaren Tag zu bedanken. Sie sagte, sie habe seit Langem wieder Heimatgefühle gehabt. Das war überwältigend für mich.“ Nach einem solchen Tag sei sie zwar geschafft, aber mit sich und der Welt zufrieden.

Angesichts des enormen Wissens über Pflanzen mag man

kaum glauben, dass Gertraud Schachtner die Schulung zur Kräuterpädagogin erst vor vier Jahren absolviert hat. Der einjährige Lehrgang an der staatlich anerkannten Gundermannschule endete mit einer dreiteiligen Prüfung. Ihre primäre Lehrerin war Karin Greiner, die als Gartenexpertin des Bayerischen Rundfunks bekannt ist. „Mit 54 Jahren noch einmal von vorne zu beginnen und wieder zu lernen, war eine Herausforderung für mich. Zumal ich als kaufmännische Angestellte keine Vorkenntnisse der Biologie mitbrachte“, blickt die dreifache Großmutter zurück. Die Prüfungen meisterte sie mit Bravour – als Älteste ihres Jahrgangs.

Die Entscheidung, Kräuterpädagogin zu werden, kam aber nicht von ungefähr. Gertraud Schachtner hat die Liebe zur Natur gewissermaßen mit in die Wiege gelegt bekommen. Ihre Eltern seien beide sehr naturverbunden gewesen, doch am meisten wurde sie von ihrer Großmutter mütterlicherseits geprägt. Bei ihr in Regensburg verbrachte sie oft die Ferien. Gemeinsam standen sie in aller Frühe auf, um Brot zu backen und auf der Wiese wilde Kräuter zu sammeln. „Meine Oma

hatte gegen jedes Zipperlein ein Heilkraut. Ein Fläschchen Arnika-Tinktur stand immer bei ihr im Schrank“, erzählt Gertraud Schachtner. Ein wichtiges Vorbild sei auch ihre Volksschullehrerin Fräulein Fröhlich gewesen, die mit ihren Schulklassen nachmittags Exkursionen in die Natur unternahm.

Nach dem Schulabschluss nahm Gertraud Schachtner eine kaufmännische Tätigkeit auf und bekam zwei Kinder. Die Familie stand immer an erster Stelle. „Doch ich war mein Leben lang auf der Suche“, erzählt sie. „Als die Kinder soweit waren, wollte ich meinen Traum verwirklichen.“ Den letzten Anstoß gab ihr die Begegnung mit einer Frau, die gerade selbst eine Umschulung hinter sich gebracht hatte und ihr sagte: „Worauf warten Sie? Fangen Sie jetzt an!“ Am selben Tag stieß sie im Internet auf die Gundermannschule. Sie zeigte das Angebot ihrem Mann, der sagte: „Wow, das bist Du.“ Bis heute habe sie immer den vollen Rückhalt ihrer Familie gehabt und den Schritt nie bereut. „Die Kräuterpädagogik hat mein Leben rund gemacht und ist für mich Berufung, Erfüllung und Entspannung zugleich. Das ist mein Leben!“

Ein Rad als erster Preis

Pfaffenhofen (PK) Viele Besucher haben bei der Gewerbesmesse in Hohenwart am Quiz des Abfallwirtschaftsbetriebs (AWP) teilgenommen. Jetzt übergaben Landrat Martin Wolf und die Werkleiterin des Abfallwirtschaftsbetriebes, Elke Müller, die Preise an die Gewinner. Der 1. Preis, ein Fahrrad, ging an Christa Singer aus Hohenwart, den 2. Preis, eine Digitalkamera, gewann Elisabeth Reis aus Deimhausen und den 3. Preis, eine Tagesfahrt für zwei Personen nach Dinkelsbühl, fiel auf Monika Schmidl aus Hohenwart. Es mussten vier Fragen beantwortet werden, von denen drei den Bürgern kein Kopferbrechen bereiteten. Sie wussten, dass unbeschädigte Energiesparlampen und Neonröhren über den Wertstoffhof entsorgt werden sollen, dass die Abfalltrennpflicht für jedermann im Landkreis gilt und dass leere Milch- und Safttüten über den Gelben Sack entsorgt werden sollen. Einige Bürger wussten jedoch nicht, dass auch Verpackungen aus Aluminium und Alu-Kunststoffverbund mit dem Gelben Sack entsorgt werden sollen.

FAMILIEN

Pfaffenhofen (PK) In der Zeit von 1. bis 31. Juli wurden im Standesamt Pfaffenhofen die Geburten folgender Kinder beurkundet:

19. Juni: Dominik Baur aus Immünster; 22. Juni: Jonas Elias Hofmann aus Winden am Aign; 23. Juni: Pauline Theres Tafertshofer aus Mainburg; 25. Juni: Lea Dhom aus Jetzendorf, Emelie Doppler aus Koppenbach, Tamia Celine Gawroniak aus Heißmanning, Felix Johannes Götz aus Reichertshausen, Kilian Matthias Strobl aus Petershausen und Kimi Miran Diermeyer aus Schernbuch; 30. Juni: Jonas Eibisch aus Pfaffenhofen, Leni Hecker aus Reichertshofen und Maximilian Daniel aus Pfaffenhofen; 1. Juli: Josefine Gamperl aus Pfaffenhofen; 4. Juli: Lukas Lange aus Fönbach und Niklas Weiß aus Immünster; 5. Juli: Laura Sophie Bichler aus Reichertshausen; 6. Juli: Franz Peter Leopold aus Pfaffenhofen; 8. Juli: Antonia Elisabeth Müller aus Massenhausen und Jakob Banerjee aus Reichertshausen; 9. Juli: Nele Ruf aus Pfaffenhofen; 10. Juli: Emma Katharina Modlmayer aus Helfenbrunn und Luisa Anamaria Fusle aus Pfaffenhofen; 11. Juli: Linus Bernhard Spratter aus Pfaffenhofen und Emma Marie Leiske aus Ingolstadt; 14. Juli: Marie Meidinger aus Königfeld; 15. Juli: Ebrahim Alsulaiman aus Reichertshofen; 17. Juli: Madeleine Seehafer aus Geisenfeldwinden; 18. Juli: Viktoria Kufer aus Pfaffenhofen und Felix Sommerer aus Weßling; 19. Juli: Ludwig Martin Kipfelsberger aus Hohenwart; 21. Juli: Leonhard Johann Haller aus Pfaffenhofen; 24. Juli: Sophia Bayer aus Fönbach, Martin Menhorn aus Jetzendorf und Jakob Christian Rodewald aus Lampertshausen; 25. Juli: Veronika Würfel aus Geroldshausen; 26. Juli: Maximilian Siegfried Zitzelsberger aus Geroldsbach, Hannah Nicole Lang aus Güntersdorf und Laura Edlhuber aus Rohrbach.

Im Juli wurden 17 Ehen und eine Lebenspartnerschaft geschlossen. Eine der Trauungen fand in Jetzendorf statt, drei Trauungen wurden in Immünster vorgenommen, die restlichen Paare haben in Pfaffenhofen geheiratet, davon am 5. Juli Mario Schulz und Alla Nürenberg, beide aus Pfaffenhofen, am 7. Juli Benedikt Wiedemann und Veronica Triebenbacher, beide aus Scheyern, am 19. Juli Thomas Bauer und Katharina Mrosek, beide aus Pfaffenhofen und am 26. Juli Jochen Friedl und Sara Katharina Dummler, beide aus Pfaffenhofen. Im Sterberegister des Standesamts Pfaffenhofen wurden im Juli 40 Sterbefälle beurkundet.

DAS REZEPT

Schafgarben-Beifuß-Butter mit Rosenpfeffer

Zutaten: 250 Gramm Butter • 1 Handvoll junge Schafgarbenblättchen und geschlossene Blütenköpfchen • 1 Handvoll junge Beifußknospen und -blättchen • 4 EL Rosenpfeffer (im Handel als „Rosa Beeren“ erhältlich) • 1 EL Zitronenöl • 1 Prise Salz, • etwas Pfeffer • 1 Prise Zucker, • nach Geschmack eine halbe Knoblauchzehe oder junge Knoblauchkeblätter • ein paar Blüten und Blätter für die Dekoration

Zubereitung: Butter bei Zimmertemperatur mit einer Gabel zerdrücken. Die Wildkräuter waschen und fein ha-



nd sind, unter die Butter mengen. Rosenpfeffer hinzugeben und mit Zitronenöl, Salz, Pfeffer und Zucker abschmecken, Knoblauch hacken oder zerdrücken beziehungsweise Blätter der Knoblauchrauke klein schneiden, zugeben. Butter in kleine Gläschen anrichten, mit Rosenpfeffer, Blüten und Blättern verzieren. Die Kräuterbutter hält sich im Kühlschrank einige Tage und passt auch gut zu Gegrilltem.

Bitte das Rezept nur ausprobieren, wer die Wildkräuter 100-prozentig kennt! sfg



KRÄUTERWANDERUNGEN

Unter www.wildkrautspur.de sind die aktuellen Termine für Kräuterwanderungen mit Gertraud Schachtner zu finden. Für Gruppen, Vereine, Schulklassen und Kindergärten veranstaltet die Kräuterpädagogin eigene Führungen. Diese können in der freien Natur, aber auch in privaten Gärten stattfinden. Einzelpersonen können sich bestehenden Gruppen anschließen. Da die Wand-

erungen bei schlechter Witterung nicht stattfinden können, empfiehlt sich die Anmeldung vorab unter Telefon (08442) 3302 oder gertraud.schachtner@wildkrautspur.de. Bei schlechtem Wetter werden Ersatztermine vereinbart.

Wer Gertraud Schachtners „wildes Schatzkisterl“, ihr kleines Treppenhaus-Laderl, besuchen möchte, sollte ebenfalls vorher anrufen. sfg