



GELEBTER
Kräuterzauber



Inmitten hoher Berggipfel und ursprünglicher Natur haben Beatrice und Wäli Bissig-Odermatt im Innerschweizer Engelbergertal einen einzigartigen Botanischen Heilpflanzengarten mit 300 verschiedenen Kräutern und Blumen geschaffen.



Kaum ein Fleck auf dem Hof, wo es nicht blüht und spriest.



Die Wilde Möhre wirkt stärkend, hilft u. a. bei Husten und Verbrennungen.

«Wir nutzen den Garten für die Herstellung von Kräuterprodukten und zur Selbstversorgung.»

Von Caroline Zollinger

Königskerzen, Malven, Schafgarben, Wildrosen und Ringelblumen, das ist im Hochsommer die Blütenwelt von Beatrice Bissig-Odermatt. Dann streift sie, einen geflochtenen Erntekorb an die Hüfte gebunden, durch die Beete. Pflückt, gemeinsam mit ihrem Team, was erntereif ist. Die Kräuterbäuerin ist in den Sommermonaten aber nicht nur im Garten sammelnd unterwegs, sondern regelmässig auf den Alpweiden des Bauernhofs, die auf unterschiedliche Höhenstufen verteilt sind. Die Saison im Engelbergertal ist kurz, die Nächte im Sommer sind frisch, das Wetter kann schnell umschlagen und mitunter sehr rau sein.

FASZINATION SEIT DER KINDHEIT

Seit jeher hat die Kraft der Kräuter die gelernte Bäuerin angezogen. Es war ihr Grossvater, der bei ihr als Kind die Faszination für die Pflanzen weckte. Wenn sie gemein-

sam unterwegs waren, pflückten sie am Wegesrand hier eine Blume und da ein Heilkraut. Das Erntegut trockneten sie zu Hause und brühten daraus einen Tee. Die Freude an den Pflanzen und ihren Anwendungen haben sie seither nicht mehr losgelassen. «Das Bedürfnis, stets noch mehr zu erfahren, wuchs immer mehr», sagt Beatrice Bissig-Odermatt. Vor einigen Jahren belegte sie darum verschiedene Studiengänge in den Bereichen Ethnobotanik und Ethnomedizin im In- und Ausland. Ihr Wissen um die Pflanzen ist eng verknüpft mit der Alpenkultur, in der sie zu Hause und mit der sie verwurzelt ist. Es sind denn auch heimische Arten wie das Schlüsselblümchen *Primula veris*, der Wilde Thymian *Thymus pulegioides*, das Silbermänteli *Alchemilla alpina* oder der Echte Wundklee *Anthyllis vulneraria*, die ihr nebst vielen anderen Pflanzenarten ganz besonders am Herzen liegen. Das Sammeln von Blumen, Blättern und Triebspitzen ist reine Handarbeit. Ringelblumen, die ein ganzes Beet bedecken, werden mit einer Drehbewegung abgezupft. «Sie

bringen die Energie der Bergsonne und pure Lebensfreude in die Teemischungen», schwärmt Beatrice Bissig-Odermatt begeistert. Während der Saison – sie dauert von März bis Oktober – stehen ihr zwei Mitarbeiterinnen zur Seite, helfen bei der Ernte, der Verarbeitung der Kräuter und weiteren anfallenden Arbeiten. Und im Juli, wenn Hochsaison ist, packen auch Ehemann Wäli, das Grosi und Helfer*innen aus der Region mit an, schwärmen mit Erntekörben in den Garten aus. Es ist ein fließender Prozess, eng verknüpft mit dem Verlauf des Wetters. Die Natur gibt den Rhythmus vor. Ehemann Wäli sei mit seiner fröhlich-gemütlichen Art der unverzichtbare «Alles-ins-Lot-Bringer». «Er ist immer dann zur Stelle, wenn es uns zu schwer, zu gross oder zu kompliziert wird», lacht Beatrice. «Wenn er nicht gerade am Wildheuen ist, springt er überall dort ein, wo noch Hände gebraucht werden.»

VOM GEMÜSE- ZUM HEILKRÄUTERGARTEN

Der Hof Neufallenbach in Grafenort war nicht immer ein Kräuterhof. Als Beatrice gemeinsam mit Wäli den Betrieb seiner Eltern vor bald 25 Jahren übernahm, gab es auf der Südseite des Nidwaldner Bauernhauses lediglich einen kleinen Gemüsegarten. So, wie es für die Region üblich

war. Mit dem Einzug von Beatrice änderte sich das. Der Garten wuchs von Jahr zu Jahr. Es kamen Blumen in allen Farben und Formen hinzu, gefolgt von weiteren Gemüsesorten, Teekräutern und Heilpflanzen. «Ein Leben ohne einen Garten – das kann ich mir nicht vorstellen», sagt Beatrice Bissig-Odermatt heute.

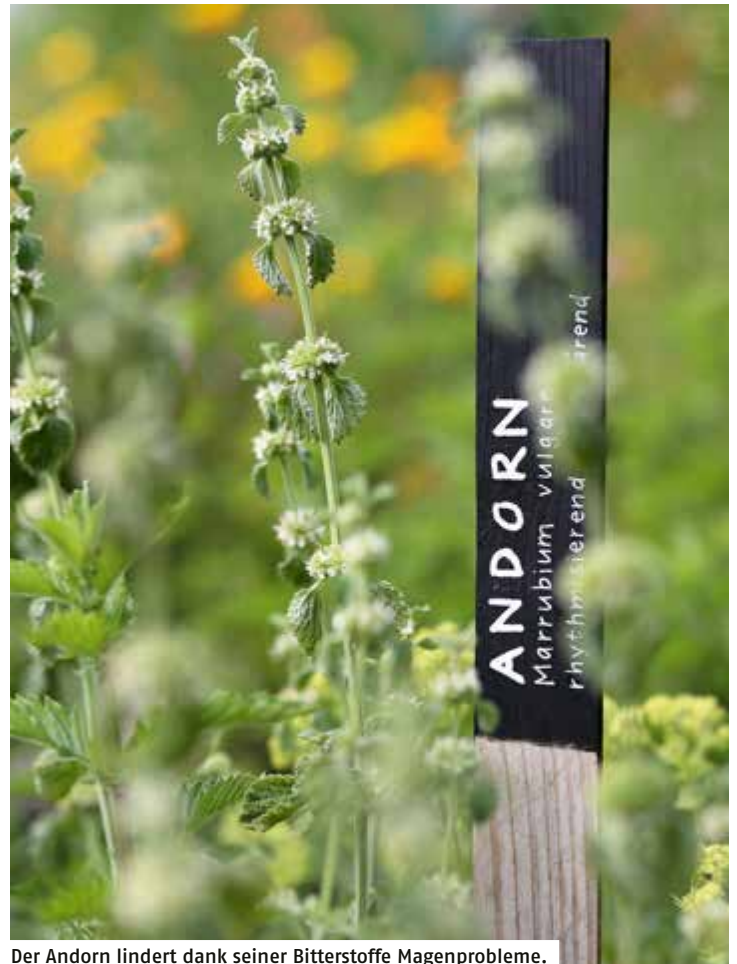
Und so kam es, dass die Kräuter so wichtig wurden wie die Kühe. Inzwischen hat sich der Kräuteraanbau und die Produktion von Tees, Räuchermischungen und Kräutersalzen zu einem wichtigen Betriebszweig des Hofes weiterentwickelt. Das brauchte Platz. Darum baute die Familie vor einigen Jahren neben dem Wohnhaus eine Kräutermanufaktur. Im schlichten Kräuterhaus ist ein grosser Ofen untergebracht, in dem die handgepflückten Thymianblätter, Malven- und Eibischblüten oder Ringelblumen bei 30 bis 40 °C während zweier Tage schonend trocknen. Daraus entstehen die Teemischungen in Bioqualität, mit denen Beatrice Bissig-Odermatt die archaische Alpenlandschaft des Engelbergertals einfängt. Eine Rezeptur nennt sie dann gelungen, «wenn die verschiedenen Komponenten in harmonischem Gleichgewicht sind». In einen Frühstückstee, der die Geister



Im Topfgarten wachsen unter anderem Seifenkraut, Ehrenpreis, Wermut, Alant, Storchschnabel und Johanniskraut.



Giftpflanzen wie dem Bilsenkraut ist ein kleiner Gartenteil gewidmet.



Der Andorn lindert dank seiner Bitterstoffe Magenprobleme.

«Eine Teemischung ist gelungen, wenn die verschiedenen Komponenten im Gleichgewicht sind.»

wecken soll, mischt sie Birken-, Apfelminze- und Brennesselblätter sowie Stockrosen- und Löwenzahnblüten. Im beruhigenden Abendtee sind Holunder- und Eibischblüten, Cassisblätter, Spitzwegerich, Quendel und Salbei enthalten. Mittlerweile spriessen die Pflanzen buchstäblich an jeder Ecke des Hofes. Selbst die Dachfläche des Kräuterhauses ist zu einem blühenden Garten geworden. Beim Bau wollten Beatrice und Wäli der Natur zurückgeben, was sie ihr an Fläche weggenommen hatten. Der ideale Ort für Wärmeliebende wie Lavendel, Wilder Thymian und Bohnenkraut. Beatrice Bissig-Odermatt ist gern auf dem Dach. Dort oben, den Bergen und dem Himmel etwas näher, fühle sich für sie die Arbeit an wie eine Auszeit. Das Telefon bleibe unten, die Zeit scheine auf dem Kräuterdach für einen Moment stillzustehen.

300 VERSCHIEDENE HEILPFLANZEN

Ruhe und Geschäftigkeit, Beatrice und Wäli schätzen beides. Und gehen mit ihrem Garten einen Schritt weiter, öffnen ihr Kräuterparadies allen, die sich für die duftenden und heilenden Pflanzen interessieren. Sie haben ihn

auf die diesjährige Saison hin um weitere Bereiche ergänzt und vergrössert. Zu entdecken gibt es einen Stein-, einen Räucher- und einen Topfgarten sowie unterschiedliche Teegärten. Aktuell wachsen auf einer Fläche von 4000 Quadratmetern rund 300 verschiedene Heilpflanzen. Vom Edelweiss *Leontopodium alpinum* - es gilt in der Volksheilkunde als entzündungshemmend - über das bei Nervenschmerzen lindernde Echte Johanniskraut *Hypericum perforatum* bis zum Gemeinen Andorn *Marrubium vulgare*, der mit seinen Bitterstoffen den Magen beruhigt.

EINWEIHUNG DES BOTANISCHEN GARTENS

Anlässlich eines grossen Kräuterfestivals, zu dem Hof Neufallenbach diesen Mai einlädt, wird der ganze Garten nun offiziell als Botanischer Heilpflanzengarten eingeweiht. «Unser Ziel ist es, eine breite Bevölkerung für die Vielfalt der Heilpflanzen zu sensibilisieren. Sie sind enorm divers, und ihre Wirkungsweise noch lange und bei Weitem nicht ausgeschöpft», sagt Beatrice Bissig-Odermatt. Mit seinem Kräutereich kann das Paar anschaulich vermitteln, wie lebendig die Heiltradition auch

heute noch ist und wie vielfältig die heilenden Pflanzen im Alpenraum gehegt, gepflegt, gesammelt und verwendet werden. Ebenso wichtig ist es den beiden, auch den Menschen als Teil der Natur in ihr Projekt zu integrieren. «Unser Garten soll kein Museum sein, sondern vielmehr ein Ort des Lebens und des gemeinsamen Geniessens.» Hier werde auch gelebt und gearbeitet. «Wir nutzen den Garten, einerseits für die Herstellung von Kräuterprodukten und ebenso, um uns durch ihn selbst zu versorgen», erklärt Beatrice Bissig-Odermatt.

Ein Besuch lohnt sich darum auf jeden Fall. Und wer sich neben den Heilkräutern auch dafür interessiert, wie das Paar Selbstversorgung betreibt, wird im Reich der Bissig-Odermatts Spannendes entdecken: Zwischen Blumen, Kräutern und Heilpflanzen wächst von Zuckermais über Salat bis zum Kohlkopf allerlei Essbares. Dies ermögliche eine lebendige Kulturfolge. Darum entwirft Beatrice denn auch für die einjährigen Kulturen jedes Jahr einen neuen Gartenplan. Von Saison zu Saison wandern die Gemüse an einen neuen Platz, bringen frischen Wind und eröffnen neue Perspektiven.

Genauso wie der Heilkräutergarten.

KRÄUTERFESTIVAL AUF HOF NEUFALLENBACH

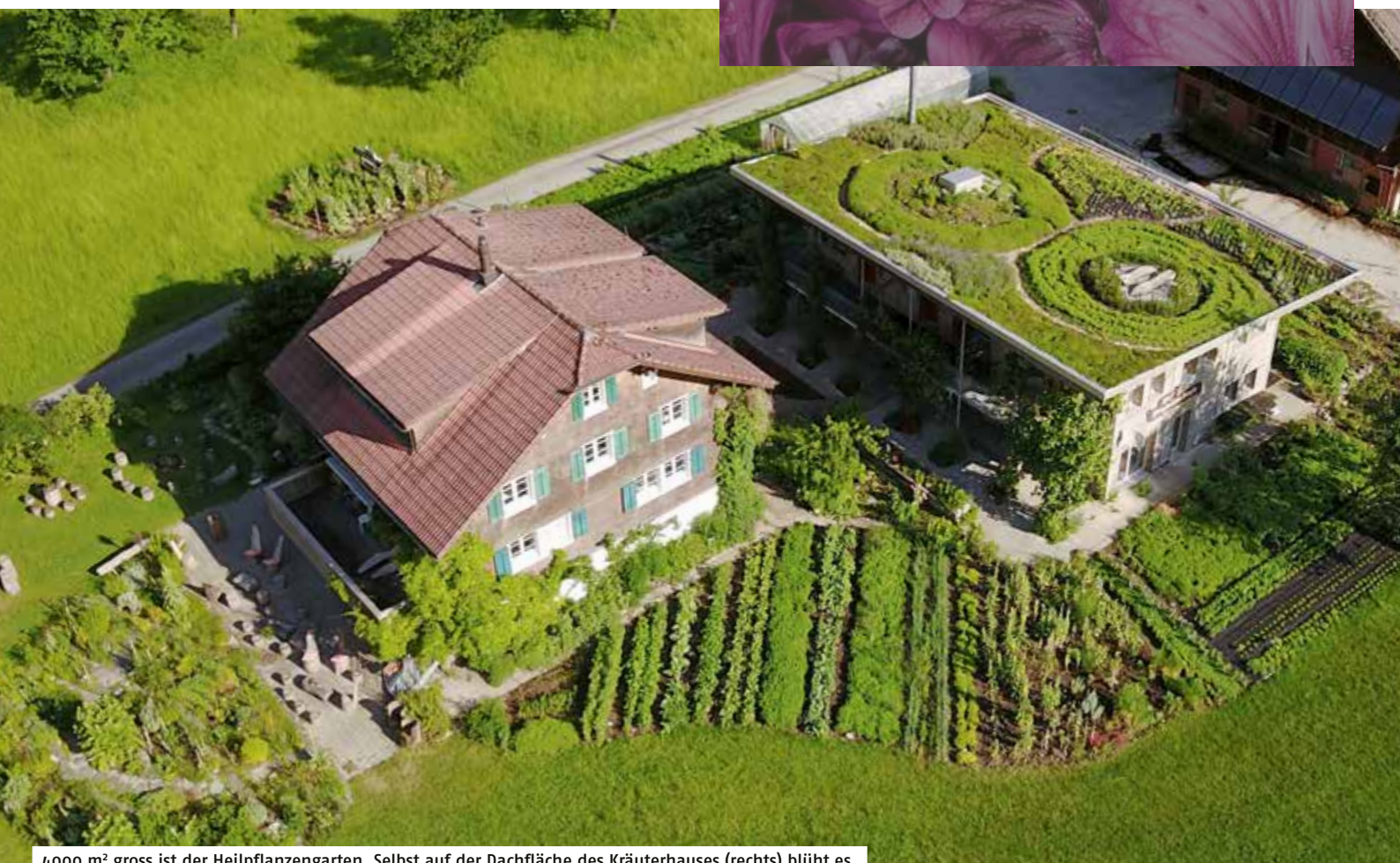
Programm – Am 25. und 26. Mai 2024 erwartet die Besuchenden des Kräuterfestivals ein vielfältiges Programm. Dazu gehören «Zaubergartengespräche» mit prominenten Gästen wie Tanja Frieden (Thema «Kommunikation mit Pflanzen»), Führungen durch die Kräutermanufaktur sowie Marktstände mit Wildpflanzen und verschiedenen Kräuterprodukten.

Kulinarik – Im Gartenbeizli lassen sich die kulinarischen Seiten der Kräuter entdecken, und in der Alpenkräuter-Teelounge gibt es die hofeigenen Teemischungen zu degustieren.

Öffnungszeiten – Sa., 25. 5., 10 bis 19 Uhr, So., 26. 5., 10 bis 17 Uhr. Am Samstag, 25. Mai, um 11 Uhr findet die offizielle Eröffnung des Botanischen Heilpflanzengartens statt.

Anreise – Mit öffentlichen Verkehrsmitteln ab Luzern (Luzern–Engelberg–Express) bis Station «Grafenort». Bis zum Hof Neufallenbach sind es dann zu Fuss ca. 15 Minuten. Am Festival-Wochenende gibt es ab Bahnhof Grafenort einen Shuttleservice.

Adresse – Neufallenbach 1, 6388 Grafenort NW
> hof-neufallenbach.ch



4000 m² gross ist der Heilpflanzergarten. Selbst auf der Dachfläche des Kräuterhauses (rechts) blüht es.