



ERZEUGER-REPORTAGE

Weiberwirtschaft im Aufwind

IN PULOW, EINEM KLEINEN DORF IN VORPOMMERN, sah es 1989 nach der Wende mit 70 Prozent Arbeitslosigkeit und einem maroden LPG-Schweinemastbetrieb sehr trist aus. Ende der 90er Jahre taten sich einige Menschen aus Ost und West zusammen und beschlossen, Ackerbaufläche – das Einzige, was es in dieser Region reichlich gab – ökologisch zu bewirtschaften. Seit Sommer 1999 bauen vier Frauen auf rund drei von insgesamt zehn Hektar Land im Fruchtwechsel mehr als 15 verschiedene Kräuter für Tees an und auf 7000 Quadrat-

metern Gemüse für den regionalen Verkauf: Kräutergarten Pommerland war gegründet. Das kleine, landschaftlich sehr reizvolle Eckchen Festland in Ostvorpommern, der Lassaner Winkel am Peenestrom, zwischen Rügen und Usedom gelegen, wird von den Touristen meist links liegen gelassen. Warum, versteht Christiane Wilkening, die in den 90er Jahren aus Hamburg hierher zog, nicht. Auch die Schweizerin Anita Grüebler, die für die Kräuterteeproduktion und die Entwicklung der Rezepturen verantwortlich ist, fühlte sich sofort zu der Ruhe und Weite ausstrahlenden Landschaft hingezogen. Beide beschlossen zu bleiben und sich nicht mit dem Schicksal des als »strukturschwache Region« abbeschriebenen Teils Nordost-Deutschlands abzufinden.

TEEGENOSSENSCHAFT Gemeinsam mit ortsansässigen Frauen führen Christiane Wilkening und Anita Grüebler den genossenschaftlich organisierten Betrieb »Kräutergarten Pommerland«. Inzwischen sind es bundesweit 60 Genossenschaftsmitglieder, die sich mit einer Einlage am Betrieb beteiligt haben und an den betriebswirtschaftlichen Entscheidungsprozessen demokratisch mitwirken. Reich wird dabei niemand. Trotzdem hat sich die wirtschaftliche Lage seit der Gründung 2001 immens verbessert: 2002 waren es noch 43.000 Euro Jahresumsatz, 2008 erwarten sie einen Jahresumsatz von mehr als 200.000 Euro.

ZU DEN PRODUKTEN Das phantasievolle Potpourri aus ganzen Blüten und großen Blättern von gelben Ringelblumen, blauen Kornblumen, violetten Malven, Zitronenthymian bis hin zu Linden- und Holunderblüten aus Wildsammlung lässt einen nicht an faden Kräutertee denken. »Uns geht es dabei nicht nur um die hübsche Optik«, so Christiane Wilkening. »Durch die großblättrig gelassenen Kräuter bleiben gerade die Wirkstoffe und Aromen lange erhalten.« Nicht nur das äußere Erscheinungsbild der Tees ist außergewöhnlich, auch ihre klangvollen Namen, wie zum Beispiel »Drachenglut«, »Elfentraum« oder »Blütenreigen«, lassen erkennen, dass jede einzelne Tee-Rezeptur mit Sorgfalt und Leidenschaft entwickelt wurde. Nachdem die Blüten per Hand und die Blattkräuter mit einem großen, 20 Jahre alten Mähader geerntet und zum Teil zerkleinert worden sind, trocknet man sie in einem modernen Luftentfeuchter. Dieser entzieht den Kräutern – ohne Wärme, das bedeutet sanft und schonend – die Feuchtigkeit. Das Vermengen der Kräuter nach den verschiedenen Rezepturen ist der letzte Schritt vor dem Abfüllen der fertigen Teemischung – per Hand – in die 50-Gramm-Tüten. *SUS*

Weitere Informationen über die Teegenossenschaft
Kräutergarten Pommerland eG unter
www.kraeutergarten-pommerland.de

BLÜHENDER ZITRONENTHYMIAN auf dem Feld (links). Beim Rebeln werden die getrockneten Blätter von den Stängeln entfernt (oben).

CHRISTIANE WILKENING, Mit-Gründerin und Mit-Geschäftsführerin von Kräutergarten Pommerland eG (unten links). **MALVEN** werden mit dem alten Mähader geerntet (Mitte), die Blüten (unten rechts) sind u. a. Zutaten des »Blütenreigen« und »Elfentraum«.

