

Wo früher Kühe grasten, blühen heute Ringelblumen

Umbau In Wengen vom Milchviehbetrieb zum Kräuterhof umgestellt

VON SILVIA REICH-RECLA

Weitnau/Wengen Es war eine Entscheidung, die nicht von heute auf morgen getroffen wurde, sondern reifte: Der einstige Milchviehbetrieb von Anni und Peter Dinsler am Rande von Wengen (Gemeinde Weitnau) ist heute ein auf Kräuter- und Teepflanzenanbau spezialisierter Hof. Betriebsleiterin von „ProKräuter“ ist die mittlerweile 35-jährige Tochter von Anni und Peter Dinsler, Brigitte.

„Der Vater war erkrankt und auch der Bruder konnte den Beruf Landwirt aus gesundheitlichen Gründen nicht mehr ausüben, da mussten wir uns etwas einfallen lassen“, sagt Brigitte Dinsler, eine gelernte Speditionskauffrau. Sie investierte über 300 000 Euro in den Umbau von Stall und Tenne in einen Laden, ein Hoflokal und einen Trockenraum für Kräuter. Im August 2005 war feierliche Eröffnung des „ProKräuter“-Hofs und vorgestern verschaffte sich Landwirtschaftsminister

Josef Müller einen Eindruck.

Selbst produzierte Kräutertees, aber auch Produkte von anderen Direktvermarktern gibt's im Hofladen.



Landwirtschaftsminister Josef Müller bei der Arbeit: Zusammen mit Brigitte Dinsler und Peter Greulich bereitet er eine Kräuterpflanze zu.

Er betonte, dass das Wissen um Kräuter in vielen Familien verloren gegangen sei. Insbesondere Spitzenköche würden aber wieder auf das Würzen mit Kräutern setzen. Er schaute sich um im gemütlichen Hoflokal, informierte sich über die Produktpalette und das Zusammenwirken mit dem Verein „Allgäuer Kräuterland“, dem der Kräuterhof Dinsler angeschlossen ist.

Allgäuer Kräuterland hat im vergangenen Jahr eine Faltkarte auf den Markt gebracht mit Informationen rund um Kräuter im Allgäu. Auch Kräuterlandhöfe wie der der Dinslers sind dort vermerkt. Die Karte

finde reißenden Absatz, informierte die Vorsitzende des Vereins Allgäuer Kräuterland, Gerti Epple.

„Von dieser Karte profitieren auch wir,“ bestätigte Brigitte Dinsler. Sie hat Gruppenführungen durch ihre ein Hektar große Anbaufläche im Angebot. „Die werden im Sommer gerne, auch von Busreisenden wahrgenommen.“ Ihr „Gläserner Kräuterhof“ gibt Einblick in die Produktion der Pflanzen und die schonende Weiterverarbeitung.

Die Pflege und Ernte der Kräuter sei „zeitaufwendig und mühsam“ bestätigt auch Dinslers Ehemann Peter Greulich. Es sei ein langer Weg vom Feld in die Teetüte. Die Kräuter würden per Hand von den Pflanzenstielen gerieben, so dass nur die hochwertigen Blätter in den 30 Gramm-Teetüten landen, die zum Großteil über den eigenen Laden oder auch übers Internet vertrieben werden. Angebaut werden über 50 Kräuter von der Ringelblume bis zum Thymian. Unkraut gejätet wird per Hand oder Motorhacke. Chemische Spritzmittel sind tabu.

Ein Familienteam

Es ist ein Familienteam, das am Gelingen des Projekts „ProKräuter“ beteiligt ist, sagt Brigitte Dinsler. Die Eltern und auch die beiden Brüder würden nach Kräften mitanpacken. Der ältere Bruder Norbert ist als gelernter Koch auch für die Leckereien aus der Küche zuständig.



Wo einst die Tenne des Bauernhofs war, ist heute der Trockenraum für die rund 50 Kräuter, aus denen Brigitte Dinsler vorwiegend Tee produziert. Die Blätter gelangen später ohne Stiele in die 30-Gramm-Teetüten.

Fotos: Martina Diemand

Das Angebot soll demnächst in Richtung Erlebnisgastronomie ausgedehnt werden.

Informationen über den Kräuterlandhof in Wengen gibt es auch im Internet: www.prokraeuter.de