

**Bericht des Minigärtner-Treffens
der Schulgruppe Wiestorschule
auf dem Andreashof am 20. Juli 2022**

An diesem bis dahin heißesten Tag des Jahres begrüßte uns Frau Freistetter herzlich im Schatten und mit einem kühlen, leckeren Getränk auf dem Andreashof.



Bekannt ist der Demeter Hof für seinen Anbau der Lichtwurzel – ein Exemplar hatte Frau Freistetter mitgebracht. Die Lichtwurzel stammt aus China und wird bis zu 2 m lang, die komplette Pflanze mit Blättern bis zu 15 m. Kleine Knöllchen an der Pflanze kommen im ersten Jahr aufs Feld und wachsen im zweiten Jahr in speziellen Holzkisten bis sie im November/Dezember geerntet werden.

Bis zur Verwertung werden sie in einem extra angelegten Erdkeller gelagert. Die Lichtwurzel wird vor allem bei Verdauungsbeschwerden eingesetzt. Kocht man sie aus, ist es wichtig, den Sud miteinzunehmen, aber man kann sie auch roh essen. Das taten wir auch gleich.



Manchen schmeckte die etwas schleimige Wurzel soooo gut, dass sie nicht genug bekommen konnten....

Im Gewächshaus konnten wir die aktuell blühenden Pflanzen in den Holzkisten bestaunen. Die Blüten verströmen einen leichten Duft von Vanille und Zimt.

Nachdem wir im Gewächshaus das „Kraut der Unsterblichkeit“ probierten, ging es mit unseren Kisten auf das Kräuterfeld, schließlich sollten verschiedene Kräuter für einen Tee gesammelt werden.



Der Andreashof besitzt einen großen Kräutergarten, wo wir Blätter und Blüten für eine Tee-Kräutermischung sammelten.



Diese legten wir zum Trocknen auf einem Sieb aus, welches für drei Tage in einem 30 Grad warmen Trockenschrank kommt. Aus 1 kg frischen Kräutern erhält man 300 g getrocknete. Eine Prise davon – so viel wie zwischen drei Finger passt – reicht für eine Tasse Tee, den man 3-5 min ziehen lässt. Frau Freistetter erzählte uns wofür all die Kräuter gut sind und hatte alle Informationen schriftlich für uns zusammengefasst.

Vielen Dank dafür!

Wenn ihr zuhause Kräuter trocknen wollt, hängt ihr sie als Büschel an einem trockenen Ort auf. Achtung: Nicht in der Sonne, sonst werden sie braun, die ätherischen Öle gehen kaputt und die Wirkstoffe verloren.



Interessant war noch der „Rührtempel“, mit Wein umrankt im hinteren Bereich des hausnahen Kräutergartens gelegen.



Er sieht aus wie ein Brunnen, in dem ein Holzrührer hängt, mit dessen Hilfe Präparate mit Wasser vermisch werden. Wird morgens eine halbe Stunde vor Sonnenaufgang und abends eine halbe Stunde nach Sonnenuntergang gerührt, erhält man z.B. einen guten Blattdünger. Eine andere Mischung wird für ein halbes Jahr vergraben und dann als Startdünger im Frühjahr verwendet.

Nach der Hofführung, dem Kräutersammeln und dem Auslegen der Blätter und Blüten zur Trocknung auf Gittern und die Lagerung im Trocknungsschrank, ging es zurück zum Ausgangspunkt, wo nicht nur wieder kühle Getränke warteten, sondern alle noch zu einem Bio-Eis eingeladen wurden.



Das Eis – sehr lecker! Und die Hitze war fast vergessen.....



Da die Gartenchecker nicht abwarten sollten, bis ihre selbst geernteten Kräuter für eine Teemischung fertig getrocknet sind, überreichte Frau Freistetter jedem eine Tüte mit bereits hergestellter Teemischung.

Ein heißer, ereignisreicher Tag ging zu Ende....bei dem auch für das leibliche Wohl gesorgt war. Für alles möchten wir uns herzlich bei Frau Freistetter bedanken!