

Ein Leben mit und im Dienste der Natur

Magglingen Am Burgerweg, dort, wo die ältesten Häuser Magglingens stehen, bietet sich dem Besucher eine Oase der Gerüche, Farben und Formen: Der Kräutergarten von Prisca und Hans Peter Müller-Zuber. Das BT war auf Besuch.

Eingebettet zwischen der Kapelle und Obstgärten ducken sich ein paar alte Jurabauernhäuser in die blühenden Wiesen und vermitteln ein Bild der Ruhe und Beschaulichkeit fernab der sportlichen Hektik Magglingens.

Hier, mitten in der Natur, haben Prisca und Hans Peter Müller-Zuber ihr ganz besonderes Paradies gefunden. Ein paar Schritte näher, beim ersten Haus mit dem typischen Rundbogeneingang, wird das Geheimnis gelüftet: Ein grosser Kräutergarten, in dem sich Dutzende von wilden und gezogenen Kräutern, Blumen und übrigen Pflanzen ausbreiten und ungezählte Bienen, andere Insekten und Schmetterlinge anziehen. Hunderte von Pflanzen wachsen darin und auf dem angrenzenden Land, rund 120 kennen Prisca und Hans Peter Müller mit Namen und wissen genau darüber Bescheid, wie sie dem Menschen als Heilmittel, zur Stärkung oder als Nahrung dienen. Drinnen im Haus trocknen die Wildpflanzen, sorgfältig in Büschel aufgehängt und auf luftigen Stoffbahnen ausgelegt, einen verführerischen Duft verbreitend



Kaufen und lernen

Diese Produkte können gekauft werden:

- Mit Kräutern oder Früchten angereicherter Essig und Öle
- Sirup aus Kräutern oder Beeren

- Kräutersalz, Wiesenpesto, Suppenwürze und Kräutersenf
- Hautpflegesalbe

Die Verkaufsstellen:

- Epicerie Magglingen
- Restaurant Hohmatt, Magglingen
- Direkt bei den Produzenten Prisca und Hans Peter Müller, MüZu, Burgerweg 36, Magglingen
- Leubringer «Dorfmärit» Mitte September

Die Kurse (in Zusammenarbeit mit der Naturschule Seeland):

- «Wildpflanzenküche»
- «Kräuterkraft und Wiesenschmaus»
- «Essbare Wildpflanzen haltbar machen»
- «Heilkraft der Wildkräuter»
- «Salben selbst gemacht»
- «Meine persönliche Heil-

pflanze» bi

Link: www.muzu.ch

und organisiert Kurse (siehe Infobox). «Wir haben alles, was wir brauchen, vor der Haustüre, wir müssen es nur nutzen», sagt Hans Peter Müller. Aber: Die Qualität muss stimmen. Ein wachsames Auge darauf hat die Lebensmittelkontrolle, deren Vorschriften eingehalten werden müssen.

Lebenslanges Lernen

«Der Prozess des Lernens ist nie abgeschlossen», sagt Prisca Müller. «Wir sind ständig daran, Neues zu entdecken und neue Rezepturen auszuprobieren.» Eindrucklich ist dabei: Wildpflanzen strahlen eine bis zu 200-mal stärkere «Kraft» aus als gezüchtete Pflanzen. «Wir beobachten die Natur intensiv», sagt Prisca Müller. «Die Insekten deuten uns an, wann wir ernten können. Besuchen Bienen und Schmetterlinge die Pflanzen, ist der Zeitpunkt gut, die Blüten zu ernten, sind es jedoch Wespen, Fliegen und Mücken, haben wir ihn verpasst.»

Ein wichtiges Anliegen ist den beiden der Respekt den Gaben der Natur gegenüber und das Gleichgewicht mit ihr zu finden.

Beatrice Bill

Weg in die Selbstständigkeit

Anfangen hat alles, als Prisca ein Kind war und von ihrer Mutter und der Grossmutter das alte Wissen über Heilkräuter und essbare Wildpflanzen übernahm. Ihr Beruf als Heilpädagogin und Märchenzählerin liess ihr genug Raum, sich ihrer Passion zu widmen und sich weiterzubilden.

Bei ihrem Mann Hans Peter war es eine schwere Krankheit, die ihn angesichts der Hilflosigkeit der Ärzte dazu brachte, sich intensiv mit der Heilkraft der Pflanzen auseinanderzusetzen, um schliesslich mit ihrer Hilfe zu genesen. Das Ehepaar bildete sich durch Kurse weiter, unter anderem beim bekannten, kräuterkundigen Wolf-Dieter Storl (Allgäu). Ein prägendes Erlebnis vermittelte er ihnen, als sie sich in einem Kurs während zehn Tagen ausschliesslich von der Wiese ernährten. Der Wunsch, aus dem Hobby einen Beruf zu machen, wuchs zunehmend, umso mehr, als die beiden vor zehn Jahren in Magglingen diesen idyllischen Flecken Erde fanden, der sich so gut für den Anbau von Wildpflanzen eignet. So machte sich der gelernte Berufsbildner Elektrotechnik vor Jahresfrist selbstständig und gründete die Firma MüZu. Gemeinsam mit seiner Frau vertreibt er selbst hergestellte Produkte aus Wildpflanzen



Prisca und Hans Peter Müller-Zuber in ihrem Garten: Hier wachsen unzählige Kräuter und Blumen, die das Ehepaar unter anderem trocknet (unten links). Später werden die Pflanzen zu den verschiedensten Produkten verarbeitet, die im Dorfladen, direkt bei den Produzenten, oder am Dorfmarkt am 14. September gekauft werden können.



Bilder: Tanja Lander