

# Die Vielseitigkeit der Rose

**Wissen** Beim Heilkräuter-Gartenfest im Riegenhof bei Mainhardt staunen Besucher über die zahlreichen Verwendungsmöglichkeiten der Pflanzen. Auch Kinder haben ihren Spaß. *Von Corinna Janßen*

Die Rose ist die Blume der Liebe. Das ist den meisten Menschen bekannt. Dass sie aber auch heilende Kräfte hat, erfahren Besucher während einer Führung beim Heilkräuter-Gartenfest im Riegenhof bei Mainhardt am vergangenen Samstag. In den liebevoll angelegten Beeten wetteifern die Blumen derzeit in schillernden Farben um die Gunst der Betrachter. Maia Pfrombeck, die Vorsitzende des Vereins Heil-Kräuter-Garten Riegenhof, kennt die Geschichte jeder einzelnen von ihnen. Die Rose sei demnach nicht nur schön und stehe für die Weiblichkeit, die Blütenblätter hätten auch viele Gerbstoffe so wie die Eichenrinde und seien antibiotisch.

Wer Rosenwasser herstellen möchte, der solle die Blüten bei Sonnenaufgang sammeln, lässt die Pflanzenexpertin wissen. Denn dann hätten sie die meisten ätherischen Öle. „Wenn es nach Rose duftet, dann öffnet es unser Herz für die Liebe“, schwärmt Maia Pfrombeck weiter.

Gleich nebenan steht die stattliche Nachtkerze. „Die ist gut für das Herz und bei Neurodermitis“, berichtet die Kräuterfrau. Den Namen habe die Pflanze, da sie abends um 21 Uhr erst aufblühe. Das Schauspiel ziehe Nachtinsekten an.

## Garten in Themen eingeteilt

Gut zehn Besucher führt Maia Pfrombeck am Vormittag durch den Garten, der vor fünf Jahren von Vereinsmitgliedern angelegt wurde und in Themen eingeteilt ist. Über 100 Wild- und Heilkräu-

ter wachsen darin. Die Heilkräuter von Spitzwegerich, Wundklee, Zitronenmelisse, Lavendel und vielen weiteren Pflanzen lernen die Teilnehmer kennen. Doch es wird nicht nur gelauscht, vielmehr dürfen sie auch riechen, fühlen und von den Blättern kosten. Tine Schneider aus Backnang hat sich bereits umgeschaut. „Ich bin sehr an Heilkräutern interessiert und habe hier schon viel Neues erfahren“, resümiert sie.

Wenige Meter neben dem Schaugarten hat Eberhard Winzig aus Affaltrach seinen Stand aufgebaut. Er stellt Essenzen und ätherische Öle aus Pflanzen her. „Ich mache heute eine Apfel-Minze-Rose-Kombination“, lässt er wissen. Später wird es dann Lavendelöl geben. In einer Destille zeigt er Interessierten den Vorgang, wie sich Wasser und Öl voneinander trennen. „Ich finde es sehr interessant, die Düfte aus der Pflanze zu holen“, schwärmt der Unternehmer. Für ein Liter Lavendelöl beispielsweise benötige er 160 Kilogramm der Pflanze. Unter einem ausladenden Baum

sind die Geschwister Katharina (5) und Gabriel (3) eifrig damit beschäftigt, Salzteig zu kneten und zu formen. Auf einem Tablett liegen bereits Exemplare, die die Kinder mit Blüten verziert haben.

Diana Monson, zweite Vorsitzende des Vereins, steht an ihrem Büchertisch. Die Autorin erzählt: „Maia Pfrombeck und ich sind vor vielen Jahren hergezogen und haben uns gewundert, dass es in der Region so wenige offene Kräuterschaugärten gibt.“ Einen brach liegenden Gemüsegarten im Riegenhof haben sie daraufhin in ein Kräuterparadies verwandelt und im Jahr 2017 eröffnet. „Ziel ist es, dass sich alle Besucher an den Kräutern weiterbilden können“, erzählt Diana Monson. Aus diesem Grunde seien auch vor den Pflanzen Schilder angebracht, auf denen die Wirksamkeit und viele weitere Infos stehen.

## Projekt virales Beet

„In diesem Jahr wollen wir noch ein antivirales Beet anlegen“, sagt Monson und erklärt: „Also Pflanzen, die gegen Viren sind.“ Sogar gegen das Corona-Virus sei nach wissenschaftlichen Erkenntnissen ein Kraut gewachsen, behauptet sie. Für die Gartenarbeiten und vieles mehr werden weitere helfende Hände gesucht. „Wir sind derzeit neun Frauen, die die handwerklichen Arbeiten machen“, so Monson. Wer mitarbeiten möchte an den Projekten kann dies immer Donnerstagnachmittag am Riegenhof tun.



Katharina (5) und Gabriel (3) kneten und verzieren Salzteig mit Blüten. *Fotos: Corinna Janßen*

**Info** Weitere Einzelheiten unter Telefon 0 79 03 / 9 43 55 82 oder [info@hkg-riegenhof.de](mailto:info@hkg-riegenhof.de).



Donnerstag, 1. Juli 2021



Maia Pfrombeck ist die Kräuterfachfrau. Bei Führungen durch den Heilkräutergarten bringt sie Teilnehmern die Pflanzen nahe.



## Heil-Kräuter-Garten Riegenhof

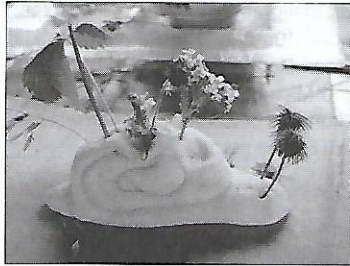


### Mitgliederversammlung

Hiermit laden wir alle Mitglieder des Heil-Kräuter-Gartens Riegenhof e. V., im zweiten Anlauf, zur ersten **Mitgliederversammlung am Montag, den 19. Juli um 20.00 Uhr** in die Kulturscheune Riegenhof 4, **herzlich ein.**

Wir hoffen wir können diesen Termin dieses Mal einhalten.  
Die Tagesordnung bleibt wie beim letzten Mal.

1. Begrüßung
  2. Bericht des Vorstandes
  3. Bericht der Schriftführerin
  4. Bericht der Kassiererin
  5. Bericht der Kassenprüferinnen
  6. Entlastung des Vorstandes und der Kassiererin
  7. Verschiedenes
- Wir freuen uns, viele von ihnen begrüßen zu können.



**Das Heil-Kräuter-Garten-Fest am Samstag, 26. Juni,** war ein wunderbarer, harmonischer Tag, mit vielen Gesprächen, viel Lachen und netten Begegnungen.

Frau Pfrombeck, Heilpraktikerin aus dem Storchsnest, führte zwei Mal durch den, in voller Kraft stehenden Kräutergarten und stand Rede und Antwort den vielen Fragen zu den Kräutern und ihren

Heilweisen. Das Lob über den Riegenhofer Heil-Kräuter-Garten war sehr groß.

Im Kreativzelt gestalteten Groß und Klein, wie auf dem Foto zu sehen, den ganzen Tag über kleine Kunstwerke mit Kräutern und Salzteig.

Wie auf dem anderen Foto zu sehen, erzählte Diana Monson vor dem Hollenbaum für Jung und Alt ein Märchen über den Holunder und eine Geschichte von der Kräuterfrau „Witwe Soringe“. Die Kinder waren mucksmäuschenstill, und als sie ihr Lob zum Abschluss darüber bekamen, sagte ein Vater „Das liegt nur an ihrer packenden Erzählweise, Frau Monson“. Thomas Zubrod verwöhnte, schwitzend am Holzofen, mit Kräuterfladen mit wählbaren Belägen und mit süßen Waffeln, natürlich aus dem Waffeleisen, und die kühlen Getränke gab es an der Kulturscheunenausgabe. Köstlichkeiten aus der Wildkräuterküche demonstrierte Michaela Walter und manches Auge wurde dabei größer. „Ich hätte nie gedacht“, ließ eine alte Dame verlauten, „dass man so vieles essen kann und dass es auch so lecker schmeckt.“

Eberhard Winzig mit seiner Kupferdestille und seinen Duftwässerchen zog so manchen in seinen Bann, und sein Duft verbreitet sich über den Riegenhof.

Die Kräutergärtnerin K. Öchslen spendete uns spontan viele Kräuterabläger und manche/r ging mit einer seltenen Pflanze heim.

Vom Tag schon etwas müde sangen und tanzten nur wenige noch zum Abschied die Lieder für Mutter Erde. Was uns allen verständlich war, denn ein anstrengender, aber erfüllter Tag ging damit zu Ende.

