



Ein Leben mit Kräutern: Die Agrarwissenschaftlerin Gabriele Stoll baut ihr Unternehmen darauf auf.



Heilkräuter

Grüner Tee – das war gestern

Von der Entwicklungshilfe über den Kräutergarten hin zur Veredelung des süd-amerikanischen Eisenkrauts: Die Wege der promovierten Agrarwissenschaftlerin Gabriele Stoll sind verschlungen, aber zielführend.

Hätte die Redaktion die entsprechenden Vorkehrungen getroffen, könnten Sie jetzt auf dieser Seite mit dem Finger rubbeln – und würden vielleicht lächeln. Die Technik, Düfte zu drucken, ist jedoch der Werbung für Shampoo oder Parfum vorbehalten, mit aufwändigen chemischen Prozessen verbunden und zieht meist intensives Händewaschen nach sich. Weit entfernt also von dem Geruch, von dem Gabriele Stoll sagt: „Er bringt die Menschen zum Lächeln.“ Was sie dafür tun müssen, ist nicht schnödes

Zeitschriftenpapier zwischen den Fingern zu reiben, es reicht das sanfte Streichen über die Blätter der Verveinen-Pflanzen in Gabriele Stolls Kräuter- und Skulpturenschaugarten in Hohberg, einer kleinen Gemeinde zwischen Offenburg und Lahr. Sie hat viele Besucher beobachtet, denen zuerst die Nase und dann die Augen aufgingen, die sich mit einem „Wie das duftet!“ ihr erstaunt zuwandten.

Vor einem Jahr hat sie ihren Garten eröffnet, die 14 Ar elderlichen Acker und eine dazu gepachtete sechs Ar große Fläche in einen

Fotos: Stephan Hund



Ganz Nase sein: **Gabriele Stoll glaubt an die archaischen Kräfte der Gerüche, die den Menschen in seinem Befinden beeinflussen. Und damit nicht alleine die Nase etwas zu tun hat, veredelt sie die Verveine zu genussvollen Produkten.**

Gewürz- und Heilkräutergarten samt Skulpturen und Wasserspielen verwandelt. Was der promovierten Agrarwissenschaftlerin zunächst Ziel war, ist im Laufe der vergangenen zwölf

Statt eines Espresso vielleicht doch einen Tee zur Verdauung?

Monate Weg geworden. Ein Weg durch den Garten hin zur Veredelung seiner Erträge und zur Aufgabe, mit der Verveine, dem Eisenkraut, eine Erfolgsgeschichte zu starten, wie sie bislang dem Grünen Tee und der Roibuschpflanze vorbehalten war.

Wofür die Verveine gut ist – Gabriele Stoll schweigt sich vorsichtshalber darüber aus. Der Verbraucherschutz trennt zwischen Lebensmittel- und Arzneimittelpflanze, „und zwar so unnatürlich, wie es der Mensch gar nicht lebt“, wie sie kopschüttelnd bemerkt. Aber wenn die 53-jährige erzählt, dass die Franzosen ihn in manchen Regionen statt Espresso oder Digestif nach einem reichhaltigen Essen genießen, die brandenburgische Staatsministerin ihn in Stolls Internet-Shop bestellt, weil es der ideale Büro-Tee für Hochleistungs-Arbeiter am Schreibtisch ist, und sie zahlreiche Abnehmer in der Baden-

Badener Gesellschaft hat, weil dem Eisenkraut eine entspannende Wirkung nachgesagt wird, braucht es in diesem Zusammenhang eigentlich keine Indikationsliste mehr.

Und so versetzt Gabriele Stoll die Eisenkraut-Essenz mit Balsamico und macht sich auf den Weg in die kulinarischen Clubs der Region, setzt ihn an mit Prosecco und vermarktet ihn als Aperitif „Secco Cedron“ oder füllt ihn in Organza-Säckchen, die sich ins Badewasser hängen lassen. Sie zermahlt das Kraut mit Zucker zu einem Gewürz für Teegebäck oder vermischt eine Essenz daraus mit Wodka zum Digestif. Mit ihrer Verveine, deren südamerikanische Variante sie teils selbst anbaut und teils von spanischen Lieferanten bezieht und die ihren hohen Qualitätsansprüchen genügen müssen, versucht sie authentische Produkte herzustellen.

Authentizität ist ein wichtiger Begriff für sie, die mit einem Buch über naturgemäßen Pflanzenschutz in den Tropen und Subtropen Ende der 80er Jahre ein praxisnahes Werk verfasste. Das setzte einen Standard, wurde in alle europäischen Sprachen sowie in Urdu, Maharad oder ins Burmesische übersetzt und findet seine Anwender in Kenia. Gabriele Stoll

arbeitete viele Jahre in Asien und anschließend neun Jahre bei Misereor in Aachen. Dort fiel es ihr wie Schuppen von den Augen, dass sie am grünen Tisch gelandet war – und damit weit weg von der Realität der Menschen, denen sie eigentlich helfen wollte: „Mir fehlte einfach die lebendige Anbindung“, das Authentische eben.

Dass ihr Weg durch den eigenen Garten zur Verveine führte und derzeit zweimal die Woche auf den Offenburger Wochenmarkt, wo sie Topfkräuter und Verveine-Produkte verkauft, hatte auch damit zu tun, dass sie erkannte: Das Entwicklungshilfe-Business ent-

„Mir fehlte einfach das Authentische, die lebendige Anbindung“

wickelt sich mehr und mehr zu Megaprojekten und sie selbst wird zur Subunternehmerin im Großconsulting. „Aber dafür bin ich zu freiheitsliebend“, hat sie ihr persönliches Fazit gezogen. Mit gourveine.org und mit ihrer Idee von gourmieren & curieren hat sie indes kein Hilfsprojekt für gestresste „Erstweltler“ entwickelt, sondern endlich wieder eine Aufgabe gefunden, die zu ihr passt. *Doris Geiger*

Anzeige

HAUS DER KUNST

Atelier Friedrich Geiler
 Goldscheuerstraße 29, 77694 Kehl
 Fon + 49 (0) 78 51/7 52 53
 www.art-distribution.de
 info@art-distribution.de

Brunnenplastik – Wasserwege
 von Friedrich Geiler



Neues von bulthaup

Kennen Sie schon das neue Küchensystem bulthaup b3? Wenn Sie erfahren wollen, wie man auch auf einem schwierigen Grundriss eine Küche gestaltet und einrichtet, die in jedem Detail Ihrem Geschmack und Anspruch entspricht, sprechen Sie jetzt mit uns, den Spezialisten für die neue Küchenarchitektur von bulthaup.



Moltkestraße 2 · 77654 Offenburg
 Tel. #49(0)781.92429-0 · www.hasu.de