

Kräuter genauer unter die Lupe nehmen

BZ-SERIE: Pia Knappe aus Freiburg betreibt Pflanzenstudien – für sich, aber auch für Interessierte, die mit ihr auf Exkursion gehen

Von **Andrea Drescher**

FREIBURG. Kräuter sind in. Es gibt Seminare, Vereine und sogar ganze Dörfer, die sich mit diesen Pflanzen befassen. Welche in der Region wachsen und wie sie sich verarbeiten lassen, ergründet die BZ in einer Serie. Heute: Pflanzenstudien mit Pia Knappe in Freiburg.



Foto: Valeriana R. Lorenz (more.com)

LEBEN MIT KRÄUTERN

EXPERTEN AUS DER REGION

Schauen, riechen, fühlen und ja, auch malen: Wer sich mit Pia Knappe in einen Kräutergarten begibt, der muss damit rechnen, Pflanzen hinterher mit anderen Augen zu sehen. Denn im wahrsten Sinne des Wortes unter die Lupe genommen, sieht eine Blüte ganz anders aus, als auf den ersten Blick. Und wer es wagt, ein bisschen davon zu kosten, wird eine

Überraschung erleben: Wer hätte gedacht, dass eine Miniblüte der Schafgarbe ein fast schon explosives Geschmackserlebnis im Mund bewirkt? Kräuterexperten selbstverständlich. Aber Laien brauchen Anleitung, und die gibt Pia Knappe – nicht in ihrem eigenen Garten, denn einen solchen besitzt sie nicht, sondern an Schönberg, Hirtzberg, im Stadtwald oder im Arboretum bei Günterstal.

„Das Vermitteln zwischen Mensch und Pflanze ist mir ein Herzensanliegen“, sagt Pia Knappe, 1960 im hessischen Fulda geboren und in Freiburg lebend. Ursprünglich hat sie eine Ausbildung zur Pharmazeutisch-technischen Assistentin gemacht, bekam auf diesem Wege einen Zugang zu Heilkräutern. Die in der Apotheke hängenden, gezeichneten beziehungsweise gemalten Bilder der Pflanzen begeisterten Pia Knappe so sehr, dass sie in Freiburg Malerei studierte. Die künstlerische Auseinandersetzung mit den Pflanzen habe ihr neue Türen zu deren Besonderheiten geöffnet, sagt Knappe, die sich dann auch noch an der Naturschule in Freiburg zur Naturpädagogin ausbilden ließ. Bachblütenberaterin ist sie außerdem. Dies alles sei miteinander verwoben, sagt Knappe, die ihr Wissen

auch dadurch erweiterte, dass sie viel reiste – nach Irland, auf die Azoren, die Kanarischen Inseln, nach Südafrika – immer im Blick: „Die dortige Pflanzenwelt und die Auswirkungen auf die Gartenkultur.“ Ergebnis ist ein Wissensschatz, den Pia Knappe bei Vorträgen, Workshops und Exkursionen weitergibt an Menschen, die zum Beispiel für ihr Biologie- oder Pharmaziestudium mehr über Pflanzen erfahren oder im Dialog einen neuen Zugang bekommen wollen. Das Thema Achtsamkeit spielt dabei für Pia Knappe eine wichtige Rolle. So kommt es, dass Interessierte im Kräutergarten des Klosters.



Foto: Andrea Drescher

Kräuter schmecken auch als Tee.

St. Lioba der jetzt im Herbst immer noch blühenden und von saftiggrünen Blättern gesegneten Schafgarbe nachspüren, mit der Lupe feine Härchen an den fast holzigen Stängeln entdecken und bei einem Schluck Tee, angesetzt mit Blüten und Blättern des Krauts, dessen wohltuende Wirkung erfahren. Die Schafgarbe heiße auch Tausendblatt, erklärt Knappe mit Verweis auf die fein gefiederten Blätter, oder Frauenkraut, weil die Pflanze Menstruationsbeschwerden lindere. Sie helfe auch der Verdauung, vertreibe Blähungen und Völlegefühl. Junge Blätter schmecken gut auf einem Butterbrot, ältere als Würze im Salat. Ein Tausendsassa also.

Knappes Lieblingskraut ist jedoch das Mädesüß, auch Wiesenkönigin genannt. Sie wachse gerne an Gewässerrändern – und das mannshoch. Begeistert ist die Expertin vom „wunderbaren Duft der Blüten“, der sich über die ganze Umgebung lege. Und noch etwas zeichnet das Feuchtigkeit liebende Mädesüß aus: Die Pflanze kühlt, „wenn man sich ihr annähert und sie berührt“. Kein Wunder also, dass auch Insekten die Wiesenkönigin mögen.


 Mehr Infos gibt's online unter pflanzenstudien-pia-knappe.de



Foto: Karin Unmüßsig

Pia Knappe

INFO

ECHTES MÄDESÜß

Das Echte Mädesüß gehört zur Familie der Rosengewächse, ist in fast ganz Europa heimisch und mag nährstoffreiche Feucht- und Nasswiesen. Eine Erklärung für den Namen könnte sein, das die Pflanze früher zum Süßen von Honigwein (Met) verwendet wurde, also von Metsüße kommt. Oder von der Mahdsüße, weil die Blüten und Stängel nach dem Absensen einen süßen Geruch verbreiten. Wiesenkönigin, französisch Reine-des-prés, spielt auf die auffällige Größe der Staude an.