



Die Himmelrieder Chrüterhäx: Wildkräuter à la Carte.

Fernab der Zivilisation am Waldesrande brodelt es in Himmelried im Hexenkessel. Die Himmelrieder Chrüterhäx ist in ihrem Element. Noch ein paar Wildkräuter dazu – und fertig ist der Leckerbissen. Ein Besuch bei Beate Beckmann eröffnet völlig neue Perspektiven. Ihre zündenden und ungewöhnlichen Ideen regen dazu an, den Kochlöffel selbst in die Hand zu nehmen. Dabei setzt die Chrüterhäx auf Einheimisches. Die Wildkräuter werden allesamt in der Umgebung von Himmelried und dem Kaltbrunnental gesammelt und sollen besonders gesund sein. Wer sich selbst nicht auskennt, kann die Chrüterhäx auf ihren Sammeltouren begleiten oder einen ihrer beliebten Kochkurse besuchen. Neuerdings bietet sie in ihrem Hexenhäuschen sogar Bed and Breakfast an.

> Seite: 7

Die Himmelrieder Chrüterhäx

Heimische Wildkräuter à la Carte



Die ehemalige Zahnarztgehilfin Beate Beckmann kam vor vielen Jahren aus Wiesbaden ins Schwarzbubenland und kann sich noch genau an ihre erste Fahrt nach Himmelried erinnern. Sie war zu spät, musste sich in Duggingen nach dem Weg erkundigen und fuhr dann im Schneegestöber bei der Ponyranch die schmale, vereiste Strasse nach Himmelried. Sie verliebte sich auf der Stelle in das kleine Haus mitten in der Natur.

«Zwei Engel flatterten mir auf dem Weg nach Himmelried voraus.»

Beckmann kaufte sich alle Bücher, die sie über Wildkräuter finden konnte und meldete sich spontan am Arlesheimer Markt an, ohne je ein Produkt hergestellt zu haben. Zuhause begann sie zu experimentieren und verkaufte dort schliesslich mit Erfolg ihren Löwenzahnhonig. Von Tag zu Tag kamen mehr Wildkräuter dazu. Die Umgebung von Himmelried und vor allem dem Kaltbrunnental bietet mit seinen Trocken- und Feuchtmatten optimale Bedingungen für Wildkräuter. Das berühmteste Kraut im Schwarzbubenland sei der Bärlauch, verrät die Chrüterhäx. Doch es

gibt auch seltene Kräuter wie zum Beispiel die Teufelskralle, auch Rapunzel genannt, deren Köpfchen sich gedünstet ideal für einen erfrischenden Salat verwenden lassen.

«Ein wunderbares Sammelgebiet.»

Bekannt wurde die Chrüterhäx durch ihre Brotaufstriche, welche sie gesamtschweizerisch im Biofachhandel und im Globus delicatessa verkauft. Vor allem die Rübllibutter und die Scharfe Hexe zählen zu den beliebtesten Aufstrichen. Sie hat insgesamt über 15 Brotaufstriche kreiert. Die Produktion wird nun nach Deutschland verlagert, damit das Chrüterhäxli den Kopf frei für neue Ideen hat. Und diese sind teilweise bereits umgesetzt. Inzwischen bietet Beckmann Kochkurse an, in denen zuerst Kräuter in der Umgebung gesammelt und anschliessend verarbeitet werden. In diesen Kochkursen wird zum Beispiel ein exquisites Eichelvermicelle kreiert, das sei schon eine richtige Gourmetküche, so Beckmann. Meistens sind es mehrgängige Menüs, und die Teilnehmer können anschliessend die Rezepte in einer Mappe mit nach Hause nehmen.

«Meine Kochkurse sind keine Kaffeekränzchen, hier wird richtig gearbeitet!»

Beckmann ist überzeugt, dass die heimischen Kräuter wichtige Heilstoffe enthalten. Seit sie sich bewusst um das Essen kümmert, sei sie nämlich nie mehr krank gewesen, obwohl sie im Winter manchmal ohne Jacke am Marktstand stehe. Die Gesundheit hängt nur vom Essen ab, so Beckmann. Doch wichtig sei das Gesamtpaket. Die Stoffe sollen nicht wie beim Tee extrahiert werden, man müsse schon die

ganze Pflanze essen. Unlängst sei sie mit ihrer Nachbarin auf einem Kräuter-Spaziergang gewesen, und diese habe sich anschliessend gefragt, warum sie eigentlich im Coop einkaufe, wenn doch alles um ihr Haus herum wachse?

Als neuestes Projekt hat Beckmann ein Zimmer im Hexenhäuschen hergerichtet, welches sie zukünftig vermieten möchte. Bed and Breakfast bei der Chrüterhäx, das sei schon etwas extravagant, schmunzelt sie. Aber keine Sorge, sie ist ein liebes Häxli, und das Zimmer ist bereits gepflegt hergerichtet. Sie freue sich vor allem über Personen, die sich für ihre Arbeit interessieren und mit denen sie sich unterhalten könne. Und eins ist sicher: Das Frühstück wird bestimmt das eine oder andere Wildkraut beinhalten.

Himmelrieder Chrüterhäx, Beate Beckmann
Seewenstrasse 350, 4204 Himmelried
Tel: 061 741 33 55
info@chrueterhaex.com, chrueterhaex.com

Regionaler Führungsstab Thierstein Neues Projektteam

Ausgangslage

Gemäss der eidgenössischen und kantonalen Gesetzgebung sowie den Verordnungen haben die Gemeinden im Thierstein (ohne die Gemeinde Kleinlützel, welche bereits an das Laufental angeschlossen ist) einen regionalen Führungsstab zu bilden. In einem Schreiben des Amtes für Militär- und Bevölkerungsschutz des Kantons Solothurn werden die Thiersteiner Gemeinden aufgefordert, für den Vollzug besornt zu sein.