



Voller Saft UND KRAFT

Auf der Wiese oder am Wegrand – um uns herum wachsen Pflanzen mit heilenden Kräften. In der **KRÄUTERSCHULE** von Dr. Eisenbarth lernen Gross und Klein die faszinierende Welt der Kräuter kennen.

Text Martina Kammermann Fotos Gabi Vogt

Seht ihr diese Meierisli-Blätter? Sie sehen fast gleich aus wie der Bärlauch dort drüben, sind aber giftig.» Die um Dr. Eisenbarth versammelte Kinderschar macht grosse Augen. «Es gibt einen Trick, wie ihr die Pflanzen auseinanderhalten könnt. Zerreibt die Blätter zwischen zwei Fingern und riecht daran.» Gesagt, getan. Neugierig schnüffeln zehn Kinder an ihren Händen. Schnell hält die dreijährige Flora ein Blatt in die Luft und ruft: «Das hier ist giftig, und das darfst du nicht essen, gell!» «Stimmt genau», sagt Dr. Eisenbarth, der einen wuscheligen Lockenkranz trägt, «aber als Heilmittel ist das Meierisli trotzdem sehr gut.»



«Medizin und Theater haben mehr gemeinsam, als man denkt. Arzt und Patient spielen immer auch eine Rolle.»

Dr. Eisenbarth, Theaterschauspieler

Dr. Eisenbarth ist kein richtiger Doktor, sondern Theaterschauspieler. Regelmässig zieht der 50-jährige Berner mit seiner Wandertheatergruppe durchs Land und führt eigene Bühnenstücke für Kinder und Erwachsene auf. Er nennt sich schon so lange Eisenbarth, dass sogar seine Post auf diesen Namen adressiert ist. Nebst seinem Beruf besitzt der Theatermann eine zweite grosse Leidenschaft: die Pflanzenheilkunde. Seit seiner Jugend setzt er sich intensiv mit der Welt der Kräuter und ihrer Wirkung auseinander. Schon oft hat er seine beiden Passionen miteinander verknüpft, indem er als Dr. Eisenbarth vors Publikum getreten ist.

Kräuterpizza und Ekzemsalbe

Vor einem Jahr hat Dr. Eisenbarth im bernischen Ins eine eigene Kräuterschule eröffnet. Da zählt ausnahmsweise nicht die Show, sondern das gemeinschaftliche Lernen. Aktuell unterrichtet er einmal pro Woche neun Personen, hin und wieder veranstaltet er Spezialkurse, die besonders familienfreundlich sind.

So auch an diesem strahlend schönen Frühlingswochenende, an dem sich zwölf ➤





Erwachsene und zehn Kinder in Dr. Eisenbarths Kräuterschule einfinden. Sie alle sind gekommen, um mit ihm die hiesige Pflanzenwelt und ihre Kräfte zu erkunden. Auf dem Tagesprogramm steht, eine Kräuterpizza zu backen und eine Salbe gegen Ekzeme herzustellen. Für beides braucht es verschiedenste Pflanzen, die allesamt am nahen Waldrand wachsen. Also marschiert die Gruppe nach dem kurzen Halt bei den Meierislis rasch weiter. «Wir brauchen Löwenzahn, Schafgarbe, Spitzwegerich, Sauerampfer, Labkraut, Brennnnessel, Storchenschnabel, Knoblauchrauke, Brombeerblätter, Gundelrebe und Waldmeister», zählt Dr. Eisenbarth auf. Und schon machen sich alle daran, die ihnen zugeteilten Pflanzen zu pflücken.

«Die Schafgarbe heisst so, weil sie so weich ist wie ein Schaf», erklärt die fünfjährige Sophie, während sie ihren Papiersack nach und nach füllt. Edi, schon sieben Jahre alt, weiß sogar, wie das Kraut wirkt: «Schafgarbe ist gut gegen Bauchweh. Du darfst sie aber nicht einfach essen, sondern musst sie zuerst aufkochen.» Ja, Sophie und Edi waren bereits öfter in der Kräuterschule und haben dabei er-

«Schafgarbe ist gut gegen Bauchweh. Du musst sie aber zuerst aufkochen.»

Edi, 7 Jahre

staunlich viel aufgeschnappt. Aber auch allen anderen wird es nicht langweilig, denn schon bald geht ein Wettrennen los, wer am meisten Grün sammelt. Und selbst die allerkleinste Teilnehmerin, die zweijährige Josephine, scheint zufrieden. Sie stapft auf der Wiese zwischen Mami und Papi umher und brabbelt ihr Lieblingswort: «Ade.»

Ihre Mutter, Annina, besucht die Kräuterschule regelmässig. Die Familie lebte in Berlin, bevor sie vor zwei Jahren ein altes Haus in der Region bezog. «Erst hier auf dem Land habe ich gemerkt, dass ich nichts weiß über die Natur», erzählt die 38-Jährige. Durch die Kräuterschule habe sie einen neuen Blick auf die Welt gewonnen: «Ich sehe nicht mehr nur Grün, sondern nehme die einzelnen Pflanzen be-

wusst wahr und kenne ihre Fähigkeiten.» Zudem habe sie deutlich weniger Angst vor Krankheiten: «Ich renne nicht gleich zum Arzt, sondern überlege, was ich mit meiner Hausapotheke, die ich mir im Kurs aufgebaut habe, selbst machen kann. Edi, mein Älterer, hilft da ganz selbstverständlich und spielerisch mit.» Sie dreht sich um und schaut nach den Kindern – die Kräutersäcke sind inzwischen gut gefüllt. Zeit, sich auf den Rückweg zu machen.

Schnippeln, köcheln, trocknen

Dr. Eisenbarths Kräuterschule befindet sich in einem kleinen zweigeschossigen Gebäude mitten in Ins. Im oberen Stock ist ein Trocknungsraum eingerichtet, im Parterre ein geräumiges Schulzimmer. Neben Pulten und einer Wandtafel finden sich hier eine kleine Pflanzenmedizin-Bibliothek, ein Schrank mit 72 Schubladen, in denen verschiedenste getrocknete Kräuter lagern, und allerlei Gerätschaften: zwei Kochstationen, ein Ofen, zwei Saftpressen, ein Verdampfer für ätherische Öle. In den Regalen stehen geheimnisvoll anmutende Flaschen und Einmachgläser.

Hier bereitet die Gruppe gemeinsam das Essen zu, und schon bald zieht ein feiner Pizzaduft durch den Raum. Während die Erwachsenen vom Menü durchwegs überzeugt sind, bleiben die Kleinen skeptisch: «Das Grüne ist bitter», verzicht Sophie das Gesicht. Dann doch lieber ein paar blutige Nüdeli.

Nach einer verdienten Mittags- und Spielpause gehts wieder an die Arbeit: Für die Hautsalbe muss eine Menge Storcheschnabel, Labkraut, Gundelrebe, Nelkenwurz und Knoblauchrauke zerkleinert werden. Das lässt sich der vierjährige Wolf, der gleich nebenan wohnt und zusammen mit seiner Schwester Lilly hier ist, nicht zweimal sagen. Mit einer grossen Schere schnippelt er fleissig mehr und mehr Grünes in den mächtigen Topf. Was er denn da schneide? «Ich weiß es, aber ich sag es nicht», grinst der Bub verschmitzt – und alle lachen.

Die Stimmung ist entspannt. Anders als man es von einem Bühnenmenschen erwarten würde, zeigt sich Lorenz Eisenbarth als eher ruhiger Kursleiter. Er mag es, nur ein grobes Programm vorzugeben und die Dinge einfach entstehen zu lassen.

So werden – während die Kräuter für die Salbe im heißen Öl ziehen – nebenbei noch Pflanzen in den Trocknungsraum gebracht, Löwenzahn-Kapern eingelegt und Tinkturen präpariert. Die Kinder dürfen sich einen eigenen Tee aus dem magischen Schrank mit den vielen Schublädchen zusammenstellen. Dr. Eisenbarth gibt dort Auskunft, wo es ihn gerade braucht.

«Mein Anliegen ist das Selbermachen», sagt er. «In der Pflanzenheilmedizin gehen wir davon aus, dass der Mensch aus eigener Kraft gesund wird. Was von aussen kommt, sind blosse Impulse.» So will er in seiner Schule nicht nur Wissen vermitteln, sondern auch das Vertrauen in die eigenen Fähigkeiten stärken. «Wir können viel mehr, als wir denken. Durch die Pflanzen können wir lernen, unsere Kräfte zu nutzen. Die Pflanzen wachsen gratis und bilden in jeder Hinsicht unsere Lebensbasis, wir sind fest mit ihnen verbunden.» Dieses Bewusstsein sei in Zeiten der Fertigprodukte verloren gegangen.

Kaum ist er ins Philosophieren geraten, ruft ihn bereits wieder die Pflicht: Das heisse Kräuteröl muss gesiebt, dann Bie-

nenwachs hinzugefügt werden. Alle versammeln sich um den grossen Topf. Kurz bevor einige Kinder die fertige, noch flüssige Salbe in kleine Gläser einfüllen dürfen, kommt der Schauspieler in Lorenz Eisenbarth doch noch hervor. Mit ausgebreiteten Armen spricht er laut einen Zauberspruch. «Mit dem Zauber wirkt die Salbe noch besser», erklärt Dr. Eisenbarth augenzwinkernd. «Und jetzt braucht sie noch einen Namen.» Die Gruppe beschliesst: «Fassadenschön» – so soll die Hautsalbe heißen. Ja, das ist das Einzigartige in Dr. Eisenbarths Kräuterschule: Von A bis Z darf man alles selber machen, und jeder trägt bei, was er oder sie kann. Nichts als passend also, dass es die kleine Josephine ist, die an diesem Tag das Schlusswort hat: «Ade.»

Kräuterschule und Wanderbühne
Detaillierte Informationen zur Kräuterschule sowie zu den Spieldaten der Wanderbühne Dr. Eisenbarth finden Sie auf www.doktoreisenbarth.ch

Nächster Kräuterkurs
Der nächste offene Kurs findet vom 10. bis 16. Juli in Blatten VS im Lötschental statt.



Mittagspause. Gemeinsam geniessen die «Kräuterschüler» von Dr. Eisenbarth eine selbst gebackene Pizza.