

Urlaub mit Kräutern



Blick in den neuen Kräuter- und Heilpflanzengarten der zentral – eingebettet zwischen dem alten Hauptgebäude des Hotels und dem Restaurant – liegt.

Fotos: Judith Starck

Vom Beet direkt auf den Teller – immer mehr Hotels entdecken dieses Prinzip für sich und sorgen mit einem eigenen Genussgarten für frische Zutaten und Naturerlebnisse zugleich.

Von Judith Starck

Beim Essen sind zunehmend natürliche, frische Zutaten und eine Zubereitung ohne künstliche Zusatzstoffe gefragt. Einige Hotels bieten deshalb nicht nur eine authentische Küche mit regionalen Bio-Produkten an, sondern bauen die Zutaten – oder einen Teil davon – gleich selbst im eigenen Garten an. Frischer und unverfälschter geht es nicht. Auch im hauseigenen Spa- und Wellnessbereich können eigene Kräuter zum Einsatz kommen oder Naturkosmetik hergestellt werden. Und das kommt bei den Gästen gut an.

Im Idealfall wird so ein Garten zum erlebbaren Bestandteil des gesamten Hotelkonzeptes. Dann können die Gäste zum Beispiel durch den Garten wandeln, Kräuter riechen und fühlen oder sogar selber ernten. Mit so einem Erlebnis wird Aufmerksamkeit für Kräuter & Co. geschaffen, die Gäste werden inspiriert, das zuhause selbst auszuprobieren. Ein Beispiel dafür ist das Hotel Das Kranzbach in Klais bei Garmisch-Partenkirchen.

Hotel mit Kräutergarten

Das moderne Hotel mit Wellness-Refugium liegt auf 1.030 Metern Höhe, idyllisch in mitten einer 130.000 Quadratmeter großen artenreichen Bergwiese, gesäumt von Wäldern und Almen mit Blick auf diverse Gipfel wie die Zugspitze.

Bereits seit etwa fünf Jahren gab es einen kleinen Kräutergarten, der 2018 erneuert, erweitert und im Frühjahr 2019 neu eröffnet wurde. Dieser Kräuter- und Heilpflanzengarten liegt zentral – eingebettet zwischen dem alten Hauptgebäude und dem Restaurant. Er lädt die Gäste ein, die Kräuter kennenzulernen und

sie zu riechen, zu fühlen, zu schmecken und zu genießen.

Angelegt wurde der Garten nach den Prinzipien eines klassischen Kloster-Kräutergartens. In 1,20 Meter breiten Beeten, eingefasst durch Holzrahmen, wachsen knapp 140 Kräuter und Heilpflanzen. Darunter sind Klassiker wie Petersilie, Minze, Borretsch, Schnittlauch oder Salbei, aber auch Raritäten oder Besonderheiten wie Roter und Grüner Shiso oder das „Kraut der Unsterblichkeit“ Jiaogulan.

Geplant wurde der Kräutergarten von der Kräuter- und Gesundheitsspezialistin Susanne Erhart. In Tirol betreut sie einen eigenen Schaugarten. Sie absolvierte das Studium der Gesundheitsförderung und zahlreiche Aus- und Fortbildungen im Bereich der Heilpflanzen, zum Beispiel zu Themen wie Mischkultur, Permakultur, Anbaumethoden und Fermentation von Lebensmitteln.

Erhard betreut den Garten und ist dafür an zwei Tagen pro Woche vor Ort. An diesen Tagen ist sie auch Ansprechpartnerin für das Hotel und die Gäste, macht Führungen und steht Interessierten mit Rat und Tat zur Seite.

Die Besonderheiten im Garten

Der 600 Quadratmeter große Garten befindet sich auf dem Dach der 2007 gebauten Tiefgarage. Durch die Beeteinfassungen gewann man zwar etwas Höhe, diese reicht jedoch nicht für tiefwurzelnde Pflanzen. Deshalb gibt es am Rand und im Zentrum Hochbeete, in denen Pflanzen wie Kapuzinerkresse, Engelwurz, Meerrettich und Gurken sitzen, die mehr Wurzelraum brauchen.

Die äußere Grenze bildet ein Beet mit über 200 Rosenstöcken sowie ein Band aus Sonnenblumen. Auf dem Kompost, auf dem auch der Kaffeesatz des Hotels gesammelt wird, gedeihen unter anderem Speisepilze (Austernpilze). Durch die Höhenlage des Hotels und Gartens (1.030 Meter) und die daraus resultierenden Wetterbedingungen – im April kann noch meterhoch Schnee liegen – gibt es nur eine verkürzte Wachstumsperiode. Verwendet wird nur samenfestes

Saatgut. Die Aussaat erfolgt nach den Aussaattagen gemäß Maria Thun. Die Bewirtschaftung erfolgt rein biologisch. Bei der Kultur verwendet Erhard effektive Mikroorganismen, die das Bodenmilieu verbessern, die Pflanzen stärken und das Wachstum verbessern. Urgesteinmehl reichert den Boden mit Nährstoffen an, und durch das Ausbringen von Mykorrhiza-Pilzkulturen wird die Aufnahmefähigkeit der Pflanzen verbessert. Zum Bearbeiten setzt die Expertin zudem auf Kupfer-Gartengeräte.

Nutzen für das Hotel

Ein Ziel des Hotels ist es, mit dem Kräutergarten das Interesse der Gäste an Pflanzen zu wecken und das Wissen über die Verwendung in der Küche und die Wirkung als Heilpflanzen weiterzugeben. Dabei ist der Garten aber kein reiner Schaugarten, sondern wird auch genutzt. Im separaten Küchenbeet wachsen die in der Hotelküche häufig angewandten Speise-Kräuter und Gemüsepflanzen. Sie reichen nicht, um den Hotelbedarf zu decken, weitere Pflanzen werden deshalb zugekauft, möglichst regional.

Die Küchenchefs lassen sich für den Speiseplan von den Kräutern inspirieren und entwickeln daraus Ideen, was gekocht werden soll. Geerntet werden auch essbare Blüten, die am Buffet bereitstehen, sowie Teekräuter.

Übrigens sind Kräuter auch am Buffet präsent, sie wachsen dort als vertikale Wandbegrünung, an der sich die Gäste bedienen dürfen. Auch die Verarbeitung der Kräuter können die Gäste erleben. Beispielsweise stehen im Gartencafé Trocknungsregale, auf denen die geernteten Kräuter ausliegen. Aus den Ernteerzeugnissen des Gartens entstehen unter anderem fertige Kräutermischungen, -zucker und -salze, getrocknete Blütenmischungen zum Aufstreuen auf Gerichte sowie Tees. Alle Produkte sind käuflich zu erwerben. In Form von Samenkugeln dürfen die Gäste ebenfalls ein Stück „Kranzbach-Kräutergarten“ mit nach Hause nehmen und dort aufblühen lassen.



Neben Beeten, die mit einer festen Beeteinfassung abgegrenzt wurden, stehen Hochbeete für tiefwurzelnde Pflanzen zur Verfügung.



Kräuter findet der Gast auch als vertikale Wandbegrünung. Naschen ist erlaubt.



Auch die Verarbeitung der Kräuter können die Gäste im Gartencafé erleben.

Außer der Küche profitiert auch der Spa-Bereich von den eigens angebaute Pflanzen. Dort werden zum Beispiel Kräuter für Bitterpulver verwendet, die bei einer Detox-Kur zum Einsatz kommen, oder Kräuterpeelings für Wellness-Anwendungen entwickelt. Geplant sind weitere Produkte wie Entspannungskissen mit Kräutern.

Die Autorin



Judith Starck, freie Gartenredakteurin, Dipl.-Ing. (FH) Landespflege