



Katharina Güls

Kräuterpädagogin aus Unterbiberg

FOTO: SCHÖNHARDT

Vor ihr ist kein Kraut sicher

Wenn es eines auf der Welt gibt, das Katharina Güls aus Unterbiberg im Kreis München glücklich macht, dann die Welt der Kräuter. Inzwischen ist die Leidenschaft der 38-Jährigen sogar Beruf geworden.

„Ich freue mich über alles, was am Wegesrand, auf Wiesen oder im Wald wächst“, sagt Katharina Güls. Die 38-jährige Kräuterpädagogin hatte schon immer eine besondere Beziehung zu Pflanzen. In einem Haus mit großem Garten aufgewachsen, wurde sie von Kindesbeinen an in die Gartenarbeit mit eingebunden. Sie und ihre Geschwister hatten ihr eigenes Stück Land, auf dem sie anpflanzen durften, was sie wollten.

Die Unterbibbergerin erinnert sich: „Als ich nach München kam, habe ich das Gärtnern sehr vermisst.“ Sie wohnte damals im Stadtteil Johanniskirchen. Um die Sehnsucht zu stillen, entschloss sie sich, einen Krautgarten zu pachten – als Ausgleich zum Büro. „Die körperliche Arbeit hat mich abgelenkt und geerdet.“ Außerdem: Selbst angepflanztes Gemüse schmeckt besser. Davon ließ sich bald auch ihr Mann Thorsten, ein Physiker, überzeugen.

„ Als ich nach München kam, habe ich das Gärtnern sehr vermisst.

Katharina Güls

Mit der Zeit interessierte sich Güls immer mehr dafür, was da so üppig rechts und links von ihrem Krautgarten wuchs. Zumal es einige Krautgartenbesitzer gab, die nicht nur ernteten, was sie selber gepflanzt hatten, sondern auch das, was die

Natur freiwillig und großzügig verschenkt. „Meine Neugierde war geweckt“, erzählt die Zweifachmama. Von einer Freundin erfuhr Güls dann, dass man sich zur Kräuterpädagogin ausbilden lassen kann. Sie war unschlüssig, aber ihr Mann ermutigte sie, den ersten Schritt zu wagen und den Lehrgang zu besuchen. Bereut hat sie das seitdem nie.

Für die zertifizierte Kräuterpädagogin gibt es nichts Spannenderes, als ein tolles Pflänzchen zu finden und es zu bestimmen. Wenn herauskommt, dass die Pflanze zum Verzehr geeignet ist, beginnt sie zu experimentieren. Dann entstehen in der heimischen Küche fruchtig-süße Marmeladen, schmackhafte Dips und Chutneys, Kräutersalz oder auch ein leckerer Sirup. Ihre Kinder Benjamin und Annika helfen, um die Wunder der Natur kennenzulernen. Benjamin etwa mag keinen Salat, aber an Gänseblümchen hat er Gefallen gefunden. Jetzt werden eben die Mahlzeiten öfters mit den hübschen Blümchen garniert, von denen alle Teile essbar sind.