

Die Terra Arcanum Heilpflanzenschule und ihre Auswirkungen

„Die Beschäftigung mit Heilpflanzen hat mein ganzes Leben verändert“, das erzählte Tanja Michaela Meier, als sie und Angelika Michaelis den zahlreichen Zuhörern die neue Oldenburger Heilpflanzen-Schule Terra Arcanum vorstellte. Eine einjährige Ausbildung (10 Wochenenden), die am Anfang und am Ende bei Monika Müller in Oldenburg stattfindet und dazwischen, wenn alles sprießt, auf dem wunderschönen Hof von Helga Köhne in Zetel. Diese wird einigen u.a. durch den Film „All'ns vör use Döör“ bekannt sein.

Zum Glück habe ich mich entschieden, an der Ausbildung teilzunehmen!!! Auch mein Leben hat sich seitdem verändert. Zum Frühstück gibt es grüne Smoothies mit Banane, vielen gerade gepflückten Wildkräutern (All'ns vör use Döör) und Blätter von geeigneten Bäumen, Cashew-Kernen (Vit. B15!), Brennesselsamen und essbarem Bokashi. Lecker und ein richtiger Fitmacher! Mein Gemüse besteht meistens aus gekeimten Hülsenfrüchten, Nusskernen u.ä. (Nix EHEC-Gefahr, biologisch vollwertig, preisgünstig, haltbar, immer frisch und sehr gut schmeckend).

Wir Schüler sind eine gut gemischte Truppe mit 12 sehr interessanten Menschen, - es sind sogar zwei Männer dabei.



Wir lernen die besprochenen Pflanzen über viele Aspekte kennen: Aussehen, Geschmack, Wirkungsweise, Verarbeitungsmöglichkeiten, und -besonders interessant- planetarische Bezüge. Die Logik dieser Systeme, wenn man erst einmal beginnt, sie zu verstehen, ist verblüffend.

Der Kühlschrank steht voll: Pestos aus Brennessel oder anderem Wildgrün, Beinwell-Öl, Spitzwegerichsirup, Storchenschnabellinktur, Bitterstoff-Melasse u.a.m. Und einige Menschen, denen ich von meinen neuen (?) Erfahrungen berichte (z.B. diejenigen, die mich auf meinen Sammel-Beutezügen ansprechen), lassen sich von dem Thema faszinieren. Ich wurde schon mehrmals gebeten, Mensch und Pflanze vor Ort miteinander bekannt zu machen.

Iris Peter (Unsere Runenfrau, die auch schamanisch unterwegs ist) hat für ihre Räucherungen die heimischen Pflanzen entdeckt. „-Wie, man kann auch Gänseblümchen verräuchern?“ Mit der Energie einer Pflanze lässt es sich -eher materiell- z.B. als Tee, in einer Salbe, im Essen, -oder eher geistig/seelisch- als Blütenessenz oder eben als Räucherung arbeiten.



Unsere beiden Kursleiterinnen teilen ihr Wissen und ihre Erfahrungen, ihre Möglichkeiten, ihre Begeisterung, ihre Pflanzen und ihre Ausrüstung mit uns und sorgen immer wieder für neue Überraschungen. Wir treffen uns auch schon mal zu Sonderterminen. So die Mond-Energetisierung der Stinkender-Storchenschnabel-Tinktur am Hexenstein bei Vollmond (Siehe auch den ausführlichen Artikel in „Zeiten wie diese“, Ausgabe 9 vom Juli 2011), das Treffen im Botanischen Garten, um seltene Pflanzen zu sehen, und angedacht ist auch eine Vollmond-Wattwanderung.

Es gab einen Tag in Angelikas zauberhaftem Moorgarten, der viele von uns mit neuen Eindrücken und Aberglauben nach Hause kommen ließ.

Und diese Büfettis... es ist nicht zu beschreiben, was für leckere Dinge dort immer stehen. Jeder bringt etwas mit (Ich bin die „Bratlingsfrau“), aber wir bereiten auch nach Rezepten, die sehr merkwürdig klingen (Brennessel-Käse-Stückchen oder süßer Gundermann-Salbei-Aufstrich) kulinarische Köstlichkeiten zu. Es gibt Fußbäder und Wickel zum Ausprobieren.





Die Kreativität und der Bezug zur Natur bekommen einen gehörigen Schub. Wir hatten gerade unser Bergfest, aber ich kann mir schon jetzt nicht vorstellen, dass ich im nächsten Jahr auf diese Wochenenden verzichten möchte. Ja liebe Angelika, liebe Tanja -da müsst Ihr Euch etwas einfallen lassen. Wie wäre es mit einem „Fortgeschrittenen-Kurs“?
Heike Schröder

Buchtipp:

Kleine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen von Steffen Guido Fleischhauer

Wildpflanzen liegen voll im Trend, überall gibt es inzwischen Kräuterführungen, Kurse, Seminare zu diesem Thema. Nach seinem Bestseller „Essbare Wildpflanzen“ und dem Standardwerk „Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen“ erscheint nun diese Enzyklopädie von Steffen Fleischhauer als Taschenbuch. In kompakter, handlicher Form gibt das Buch viele Informationen über die 1000 wichtigsten essbaren Wildpflanzen Mitteleuropas. Es enthält Fotos, lateinische und deutsche Namen der Pflanzen, Standort und Verwendungsmöglichkeit, Erntezeit, sowie Informationen zur Verwendung in der Küche. Ein sehr schön gestaltetes Taschenbuch. Zusätzliche Informationen zu Wirkungsweise und Inhaltsstoffen der Wildpflanzen würden das Buch gut abrunden.

Es ist eine wertvolle Anschaffung für jeden Haushalt, der sich mit gesunder Lebensweise beschäftigt.

(Michaela Gottwald, Dipl. Landschaftsökologin und Journalistin, tinki.kitira@gmx.de)



Steffen Guido Fleischhauer:
Kleine Enzyklopädie der essbaren Wildpflanzen, 216 S.,
Broschur mit Klappen,
19,80€, ISBN-978-3-03800-492-9, AT-Verlag, München