

VON CELINA RIEMER

RÖLLINGHAUSEN. Wer eine Kräuterführung bei der gelernten Hauswirtschaftlerin und zertifizierten Heilpflanzenexpertin Petra Siegert mitmacht, kann sich auf einige Überraschungen einstellen. Die Fachfrau hat zahlreiche Tipps und Tricks für den Haushalt parat, die dem Supermarktgänger unbekannt sein dürften.

Zum Beispiel Kastanien und Efeublätter in die Waschmaschine zu stecken, statt sie als dekorative Tischdeko zu platzieren. Beide Naturprodukte können als Waschmittel fungieren, wenn man sie zuvor über Nacht in einem Wasserbad ruhen lässt. „Besonders für Jeansstoff eignen sich Kastanienpulver und Efeublätter gut, da kann man sich das Geld für ein Waschmittel aus dem Supermarkt sparen“, sagt Siegert. „Allerdings wird weiße Wäsche bei den Naturwaschmitteln grau. In diesem Fall würde ich also davon abraten“, erklärt Siegert den fünf interessierten Zuhörern, die zur herbstlichen Kräutertour entlang des Steinbergs in Röllinghausen erschienen sind.

Innerhalb von zwei Stunden kamen die Teilnehmer häufig ins Staunen darüber, wie viele Heilmittel und kulinarische Köstlichkeiten am Wegesrand wachsen. „Es ist so schön zu sehen, was alles in meiner Heimat wächst, woran ich sonst vorbeilaufen würde“, meint Gabi Schunder aus Röllinghausen am Ende der Tour.

Dass sie einmal ihr Hobby zum Beruf machen und ihre Mitbürger über die Wunder der hiesigen Pflanzen- und Kräuterwelt aufklären sowie selbst gemachte Naturprodukte vertreiben würde, hätte Petra Siegert während ihrer ersten Schritte im Berufsleben wohl nicht gedacht.

Nach dem Abitur machte sie zunächst eine Ausbildung bei der Sparkasse, die sie erfolgreich abschloss. Als dann ihre Kinder zur Welt kamen, entschied sie sich beim Wiedereinstieg in die Arbeitswelt, einen ganz anderen Weg einzuschlagen.

Erst die Schule, dann das Geschäft

„Ich beschäftige mich schon seit Kindheitstagen sehr intensiv mit der Natur und der Bestimmung und Wirkung einzelner Kräuter. Deshalb wagte ich nach der Geburt meiner Kinder eine zweite Ausbildung zur Hauswirtschaftlerin“, erzählt sie. „Meine Abschlussprüfung war dann ein Marktstand über Kräuter- und Wildpflanzen und so kam es zustande, dass ich zunächst jahrelang auf Märkten ausstellte und verkaufte.“

2010 schob sie dann die Ausbildung zur Heilpflanzenexpertin an der Heilpflanzenerschule

Jede Woche zwei Rezepte



AZ-Serie
Heilpflanzenexpertin Petra Siegert köchelt in Röllinghausen in den Töpfen der „Leinetaler Manufaktur“

Petra Siegert bereitet in ihrer Kräuterküche unter dem Dach das „Maschseewasser“ zu – ein kräftiger Likör aus allerlei Naturzutaten.

FOTOS: CELINA RIEMER

Erst war sie Sparkassenkauffrau. Dann wurde sie Kräuterfrau. Petra Siegert wagte eine zweite Karriere mit Hauswirtschaft und Heilpflanzen, Marktständen und Kräutertouren, Koch- und Kosmetikkursen. Sie rührt Essige und Elixiere an, Liköre und Schnäpse, Duftöle und Gewürzsalze. Mit der Kiepe auf dem Rücken streicht sie durch Wiesen und Wälder.

in Verden nach. Kurz darauf eröffnete sie ihr Geschäft in den eigenen vier Wänden, zunächst unter dem Namen „Petras Kräuterecke“. Seitdem arbeitet Siegert täglich in ihrer Kräuterküche im Dachgeschoss des Hauses. Betritt man die Küche in der Röllinghauser Jägerstraße, so strömen einem eine Vielzahl von Gerüchen in die Nase.

Auf den Boden liegen intensiv würzig riechender Salbei und harzig duftender Rosmarin zum Trocknen aus. Eine Kräutermischung, in der sich Aromen von Thymian, Fenchel und vielen weiteren heimischen Pflanzen zu einem anregenden Duft vereinen, steht außerdem bereit.

In den Fensterbänken türmen sich Glasfläschchen, die durch ihre runden Formen an Zaubertänke erinnern, allerdings Liköre, Marmeladen und ein-

gelegte Kräuter sowie Pflanzen enthalten.

Ihre Küche ist für Siegert nicht nur Arbeitsplatz, sondern auch Inspirationsquelle. „Pro Woche entwickle ich etwa ein bis zwei neue Rezeptideen für meine Kochevents“, erzählt Siegert, während sie die Kräutermischung in einen großen roten Kochtopf gibt, um den in Hannover als „Maschseewasser“ berühmten Likör anzurühren. Diesen vertreibt sie über das hannoversche Feinkostgeschäft „Elea“.

Zu Petra gehört auch Peter. Ihr Ehemann unterstützt sie rundum. „Er ist mein IT-Fachmann, wenn es mal Probleme mit dem Rechner gibt, Einkäufer und Probesser, wenn ich neue Rezepte ausprobieren“, sagt Siegert und lacht.



Aufgrund der Produkt- und Angebotsvielfalt, die Siegert über die Jahre hinweg entwickelt hat, kam es 2013 zur Namensänderung ihres Geschäfts. Die „Leinetaler Manufaktur“ war geboren. Für sie hat Siegert verschiedene Vertriebswege gefunden. Ihr be-



Salbei und Rosmarin liegen in Häufchen zum Trocknen.

vorzugter Weg ist der Handel über Kooperationspartner wie der Vereinigung Norddeutscher Direktvermarkter in Hildesheim, aber auch der Online-Wochenmarkt Marktschwärmerie oder die Alfelder Galerie Kurzweil und weitere.

Pflaumenmus auf Facebook

Siegert baute ab 2013 ihre eigene Webseite auf, die sie seitdem regelmäßig mit neuen Veranstaltungsankündigungen, Rezepten und Fotos versorgt. Zudem präsentiert sie jeden Monat ihr „Produkt des Monats“. Im September war das „Petras Pflaumenmus“. Auch eine Facebookseite kam schnell hinzu, auf der sie ihre rund 2000 Fans mitunter an der Entwicklung neuer Rezeptideen teilhaben lässt.

► Am Freitag, 13. November, leitet Siegert in der Küche der Gronauer KGS von 18 Uhr bis 21.45 Uhr unter dem Motto „Schlanke Gemüse für Genießer“



In einer Ecke wird auch gehext.

einen Abendkurs zum Kochen mit regionalen Naturprodukten. Anmeldung über die Volkshochschule Hildesheim.

► Kräutertouren durch Wiesen und Wälder, höchstens zehn Teilnehmer: www.leinetaler.com/kraeuterfuehrungen.html

Petra Siegerts Tipps zum Kräutersammeln

- Pflücken Sie nur Pflanzen, die Sie sicher kennen.
- Achten Sie darauf, dass die Pflanzen nicht von Schädlingen oder Pilzen befallen sind.
- Sammeln Sie keine geschützten Pflanzen.
- Benutzen Sie zum Verstauen einen Korb, den Sie mit angefeuchtem Zeitungspapier auslegen. So überstehen die Pflanzen längere Autofahrten.
- Ernten Sie Blüten erst gegen Mittag, wenn sie aufgeblüht sind und der Morgentau getrocknet ist.
- Pflücken Sie die Pflanzen nicht restlos ab, sondern lassen Sie etwas stehen, damit sich die Bestände erholen können.
- Meiden Sie Straßen- und Feldränder als Erntestandorte. Durch Abgase und Pflanzen-

schutzmittel sind Kräuter, die dort wachsen, nicht zum Verzehr geeignet.

- Aufgrund des Fuchsbandwurmerregers sollte in der freien Landschaft nicht in Bodennähe geerntet werden. Faustregel: Erwachsene können ab Knie-, Kinder ab Bauchnabelhöhe ernten.
- Vor der Verarbeitung die Pflanzenteile verlesen, waschen und in einem Küchentuch oder einer Salatschleuder trocken schleudern.
- Sollte es trotz aller Vorsicht zu Verwechslungen und Vergiftungen kommen, rufen Sie sofort bei der Informationszentrale gegen Vergiftungen der Universität Göttingen an. Diese ist rund um die Uhr unter der Telefonnummer 0551 19240 erreichbar.



Bei einer Kräuterführung im Regen zeigt Petra Siegert ihrer kleinen Gruppe am Wegesrand einen Stängel wild wachsenden Majorans. Das auch als Oregano oder Dost bekannte Gewürz- und Heilkraut wird zwar oft mit der Mittelmeerküche verbunden, taugt aber auch gegen Bauchweh und in ganz Europa heimisch. Die Pflanze siedelt gern an Weg- und Waldrändern, an Hängen und in Hecken..