

Rauchzeichen über Dreistetten

Am Bregahof haben Angelika und Florian Gruber ein Paradies für Wildkräuter geschaffen. Hier ist die Geburtsstätte der Räucherkegel aus dem Schneebergland.



Die Räucherkegel werden händisch am Bregahof in Dreistetten hergestellt.

Foto: Waldweihrauch

Von Bettina Kreuter

Zwölf Jahre ist es her, dass sich Angelika und Florian Gruber in Dreistetten niedergelassen und ihren Bio-Bauernhof geschaffen haben. „Eine gezähmte Wildnis“, wie es der ehemalige Projektmanager liebevoll nennt.

Suche nach alten Bräuchen

Seit ihrer Kindheit sind Angelika und Florian Gruber mit Räucherwaren in Kontakt. Intensiviert wurde dies bei ihren Aufenthalten in Indien und Afrika während ihres Studiums der Kulturanthropologie. „Dabei haben wir immer traditionelle Bräuche kennengelernt. Das haben wir auch hier in Dreistetten gesucht“, erzählt Florian Gruber.

Und auch hier gibt es viel überliefertes Wissen: Räuchern und das Pechern der Schwarzföhren sind seit jeher wichtig. Dieses Alte soll bewahrt werden. Am Bregahof stehen neben einem alten Pecher-Baum auch sechs neue. Florian Berger übt sich in der Kunst des Pecherns und machte dabei eine interessante Entdeckung: „Die Bäume, die gepechert werden, sind widerstandsfähiger gegen den Borkenkäfer.“ Denn dieser und ein heimtückischer Pilz sind für den Tod vieler Schwarzföhren verantwortlich.

Dabei ist es gerade die Schwarzföhre, die die Grundlage für die Räucherkegel vom Bregahof bildet. Sie enthält reichlich wohlriechendes Harz. Hinzu kommen noch feinste Hölzer, Wildkräuter, Pflanzenharze und ein Bindemittel. Diese Mischung wird händisch in Form gepresst und an der Luft getrocknet. Die Kräuter selbst stammen vom eigenen fünf Hektar großen Hof oder aus der nahen Umgebung.

Wenn sich der Rauch der

selbstgemachten Räucherkegel auflöst, dann bringt er Veränderung mit sich – im Innen und im Außen. Unter dem Namen Waldweihrauch werden die Kegel vertrieben. Sie sind frei von Chemie, künstlichen und synthetischen Duftstoffen, dafür gespickt mit natürlichen Zutaten aus der Region (bis auf die pulverisierte Baumrinde Makko, die als Bindemittel dient).

„Viele Wildkräuter haben sich durch unsere biologische Landwirtschaft hier angesiedelt“, berichtet Angelika Gruber. Die Bäuerin kennt sie alle und gibt ihr Wissen in Wildkräuterwanderungen, Lehrgängen und Seminaren im Wildwurzelwerk weiter. „Meine Frau verbindet ihre Kurse mit bäuerlicher Tradition: Es wird gesammelt, verarbeitet und praktisch angewendet“, zeigt sich Florian Gruber stolz.

Kleine Auszeit mit Weiterbildung

Das Angebot findet großen Zuspruch. Im März 2021 startet zum fünften Mal der Wildkräuterlehrgang am Wildwurzelwerk, der die Teilnehmerinnen durch das Wildkräuter-Jahr begleitet. „Viele kommen über Erzählungen zu uns, um sich hier eine kleine Auszeit zu nehmen. Kürzlich haben wir einen neuen Außenraum geschaffen, der überdacht ist und damit Outdoor-Veranstaltungen bei jedem Wetter ermöglicht“, so Angelika Gruber.

Das Potenzial der Wildkräuter hat man auch bei der Drogeriemarktkette Prokopp erkannt. Sie sind selbst auf die Grubers zugekommen und vertreiben die Räucherkegel in ihren Filialen. „Wir haben gedacht, es werden ein paar verkauft, aber wir müssen immer nachliefern“, freut sich Florian Gruber.

Es sind viele Komponenten, die für die Räucherkegel aus



Angelika und Florian Gruber vor einer alten Schwarzföhre, die einst gepechert wurde, bei ihnen am Bregahof.
Foto: Bettina Kreuter

dem Schneebergland sprechen. Natürlich einerseits die Zutaten, aber andererseits auch die Zusammenstellung einzelner Pakete. Im Basispaket sind fünf verschiedene Packerl enthalten – für die kommenden Raunächte ebenso wie zum Meditieren

oder für den Abend. Im Paket Zwischenzeiten sind acht Sorten vereint, die jeweils einer Übergangszeit im Jahreskreis wie Allerseelen, Wintersonnenwende oder Lichtmess zugeordnet werden. Einzigartig und praktisch ist übrigens auch die Verpa-

ckung, die der Verein Morgenstern übernimmt: Je drei Räucherkegel werden mit vier Zündhölzern in ein Zündholzschachtel gelegt. So hat man alles beisammen, was man braucht, um es angenehm rauchen zu lassen.



Die Räucherkegel gibt es in unterschiedlichen Zusammenstellungen. Im Päckchen befinden sich Kegel und Zündhölzer. Foto: Waldweihrauch

Ausbildungen im Wildwurzelwerk

Der Lehrgang **Europäische Räucherheilkunde** startet voraussichtlich im Dezember 2020. In mehreren Modulen wird in Theorie und Praxis Wissen zu Geschichte, Anwendung und Heilwirkung von Räucherkräutern in Europa vermittelt. Von den Anfängen des Räucherns über die Räucherpraxis und Verwendung der unterschiedlichen Räucherstoffe in der Pflanzenheilkunde des Altertums, Mittelalters und der Renaissance bis hin zum aktuellen Wissen über Räucherstoffe erarbeiten sich die Teilnehmer ein kompaktes Räucher-Wissen. Viele Pflanzen werden am Bio-Bauernhof in Räucher-Kräuterwanderungen gemeinsam entdeckt.

Die Seminarreihe **„Die großen Räuchertraditionen der Welt“** stellt die Vielfalt der Räucherstoffe und ihre kulturelle Bedeutung und Anwendung in den Mittelpunkt. Diese olfaktorische Weltreise startet im Jänner 2021. Es gibt mehrere Module.

www.wildwurzelwerk.at
www.waldweihrauch.at