

# Hexen und Kräutermändl

Erste Mystische Kräuterwanderung zeigt das Leben im Mittelalter in Beilngries

Von Regine Adam

**Beilngries (DK) Eibenbeeren, von denen „ausgewachsene Pferde tot umfallen, wenn sie davon fressen“, Geheimrezepte gegen Warzen und für die ewige Liebe, passende Kräuter bei Prellungen und Bäume, die Kraft spenden – spannend ist die neue „Mystische Wanderung“, die nun erstmals stattfand.**

Marie und Gerlinde meinen es ja nur gut. Die zwei Schwestern sind kräuterkundige Frauen, die es im mittelalterlichen Beilngries nicht leicht haben. Helfen möchten sie, Beschwerden lindern, mit ihrem Kräutrwissen Heiltränke und Wundverbände herstellen. Und der Dank dafür? Als Hexen werden sie beschimpft, von der Obrigkeit verjagt, hinaus aus der Stadt und hinauf zur Wodansburg, an diesen mystischen Ort, wo sie leben.

Und genau dorthin nehmen die beiden Kräuterfrauen die Gäste ihrer Wanderung mit. Auf dem Weg erzählen sie viel über Kräuter und Mythen, über Aberglaube und Geschichten aus „ihrer“ Zeit. Und werden ab und zu überrascht: Vom Henker beispielsweise, dem „Galgen Done“, der das Treiben der beiden mit skeptischen Blicken verfolgt, will er doch der Einzige im Ort sein, zu dem die Kranken und Leidenden kommen und um Hilfe bitten. Oder von Pater Johannes, der ebenfalls über teils heidnisches Kräutrwissen verfügt und sogar großzügig seinen Vorrat an Weihrauch mit Gerlinde teilt.

Bei der rund zweieinhalbstündigen Wanderung gibt es viel zu erkunden und erfahren: Dass damals, im Mittelalter, beispielsweise Kleider aus Nesselstoff, großen Blättern der Brennnesseln, hergestellt wurden, „weil Baumwolle teuer war und man sie noch nicht so kannte“. Oder wie Warzen vertrieben werden: „Einen Bindfaden hinterm Rücken in beide Hände nehmen, so viele Knoten hinein machen, wie man Warzen hat und dann den Faden unter der Dachrinne ver-



**Schreck für die Kräuterwanderer:** Henker „Galgen Done“ (Richard Weidinger) kommt überraschend ums Eck und prangert an, dass die Kräuterfrauen Marie (Marie-Luise Weigl) und Gerlinde (Gerlinde Weidinger) ihr Kräutrwissen weitergeben. Heilkunst „is Sach von de Manna“ – Frauen, die sich da auskennen, „des kenna nur Hexen sei“, wettet er und scheucht die Gruppe „naus aus der Stadt!“

Fotos: Adam

graben, da wo das Wasser in den Boden läuft.“ Liebeszauber dagegen wirkt, wenn man ein Lindenblatt aufs Herz legt und einen Liebesbann aufsagt, „denn was die Linde verspricht, das bricht sie nicht“.

So geht es immer weiter den Berg hinauf und viel Wissenswertes über Kräuter und Pflanzen vermischt sich mit lustigen Erzählungen aus der einstigen Zeit. Die Liebe zur Natur will Kräuterfrau Marie dabei ganz nebenbei vermitteln: „Wenn ihr etwas sammelt in der Natur, dann sagt Danke dafür. Achtung sollt ihr sein, die Schätze

sehen und würdigen“, sagt sie. Und freut sich dann mindestens so sehr wie ihre Begleiter, als sie eine große Vogelfeder am Weg findet, gerade als sie von den „kleinen Geschenken der Natur“ erzählt hat.

Wer stolpert auf dem Weg, sollte sich übrigens genau umsehen, denn „meist sind es die kleinen Wichtelzwerge, die so ihren Schabernack treiben, Spaziergängern Steine in den Weg legen und sich kugeln vor Lachen, wenn die dann stolpern“. Unterhaltsam geht es so weiter – und eine schmackhafte Belohnung wartet bei der Wodansburg auf alle: Leckerer Kräuteraufstrich und „Zaubertrank aus Wildkräutern“.

Die nächste Mystische Wanderung „Von Hexen und Kräutermändl“ findet am 8. September statt. Eine „Räucher- und Herbstkräuterwanderung“ startet am 15. September und eine „Kräuterführung mit anschließendem Kochkurs bei Gourmet Herrler“ am 18. September. Anmeldungen sind bei der Touristinformation, (0 84 61) 84 35, möglich.



**Kräutermaie weiß:** Die Brennnessel ist eine „Schutzpflanze für Haus und Hof, reinigt Blut und hilft bei Gicht“. Früher wurden aus den großen Brennnesseln sogar Nesselstoffe für Kleidung gefertigt.

## HEXENKRÄUTERBUTTER

Schmackhaft, würzig und schnell zubereitet ist der Kräuterbutter, den Kräuterfrau Marie empfiehlt:

Zutaten: 250 Gramm Butter, 20 Gramm Würzkräuter wie beispielsweise Giersch, Knoblauchsranke, Sauerampfer oder Taubnessel, eine Prise Salz.

Zubereitung: Die Kräuter waschen, trocken tupfen und fein hacken. Anschließend in der sehr weichen Butter pürieren, mit Salz abschmecken und etwa ein Stunde im Kühlschrank fest werden lassen. Schmeckt besonders lecker auf frischem Brot oder zu einem saftigen Steak! arg