

Immer der Nase nach!



Sonnenhut wächst zwischen den Kräutern und bringt Farbe ins Beet

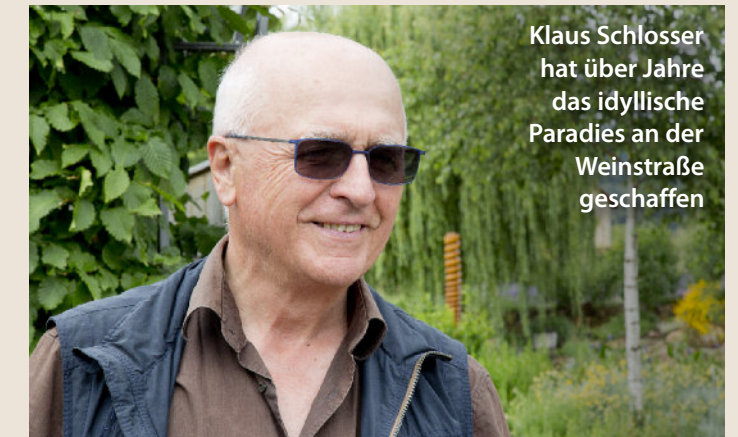


Buchs als Beetbegrenzung für die Kräuterbeete. Über 40 Lavendelsorten von weiß bis tiefviolett blühen in den Beeten



Nach dem starken Regen brauchen die Lavendelblüten wieder einige Tage um das ätherische Öl zu bilden

Auf dem Gelände der ehemaligen Klostermühle in Edenkoben an der Südlichen Weinstraße wachsen Lavendel und Kräuter. Ein Fest für alle Sinne!



Klaus Schlosser hat über Jahre das idyllische Paradies an der Weinstraße geschaffen



Die Zitronenverbene wird im Trockenturm auf dem Dach des Hauses getrocknet

Edenkoben liegt zwischen Landau und Neustadt an der Weinstraße. Am Fuß des Pfälzer Waldes gelegen, umgeben von Weinbergen und mit Blick in die Rheinebene bietet der Luftkurort den Besuchern Erholung, Genuss und mit Schloss Ludwigshöhe und seinem Museum mit Bildern des Impressionisten Max Slevogt viel Kultur. Das milde Klima mit 1800 Sonnenstunden im Jahr und die liebliche Landschaft haben der Pfalz den Titel „Toskana Deutschlands“ eingebracht. Neben Wein wachsen entlang der Weinstraße Mandelbäume und in den Winzerhöfen Feigenbäume, Palmen und Zitronen.

Die sonnenverwöhnte Pfalz empfängt uns mit grauen Regenwolken. Uns führt an diesem verregneten Sommertag jedoch nicht der Wein nach Edenkoben, sondern der Kräutergarten der Klostermühle. Wir sind trotz des widrigen Wetters sehr gespannt, was uns erwartet. Während wir vor dem schmiedeeisernen Tor warten, lassen wir unsere Blicke über die blühenden Lavendelbeete hin zu dem niedrigen Gebäude im Provence-Stil schweifen. Einfach wunderschön! Und wir bekommen eine Ahnung, wie herrlich es hier bei schönem Wetter ist. Klaus Schlosser hat dieses Paradies aus seinem Dornröschenschlaf erweckt. Er empfängt uns in der Kloster-

mühle und erzählt bei einer Tasse Kaffee historisch Wissenswertes zu seinem Kräutergarten.

Der Weg zum Paradies

Klaus Schlosser ist im nahegelegenen Schifferstadt auf einem Bauernhof aufgewachsen. Kräuter waren schon immer sein Ding. „Schon als Kleinkind begeisterten mich die Gerüche und Aromen der Kräuter“, erzählt der 65-jährige. Nach dem Abitur und einem Aufenthalt in den USA begann der Pfälzer eine Gärtnerlehre und beschäftigte sich schon früh mit dem Bio-Kräuteranbau. Im Kloster Adelholzen leitete er >>

ÜBRIGENS

Die Provence ist berühmt für seine Lavendelfelder. Jedoch werden dort nur wenige Sorten angebaut, die hauptsächlich für die Seifenindustrie bestimmt sind. Die größte Lavendelvielfalt mit bis zu 300 Sorten findet man in England. Klaus Schlosser hat sich auf der Insel in den Spezialgärtnereien informiert. Inzwischen baut er 45 Sorten in Edenkoben an.

Die Natur erfahren und mit allen Sinnen genießen

In Gewächshäusern werden Setzlinge gezogen und kälteempfindliche Pflanzen überwintert

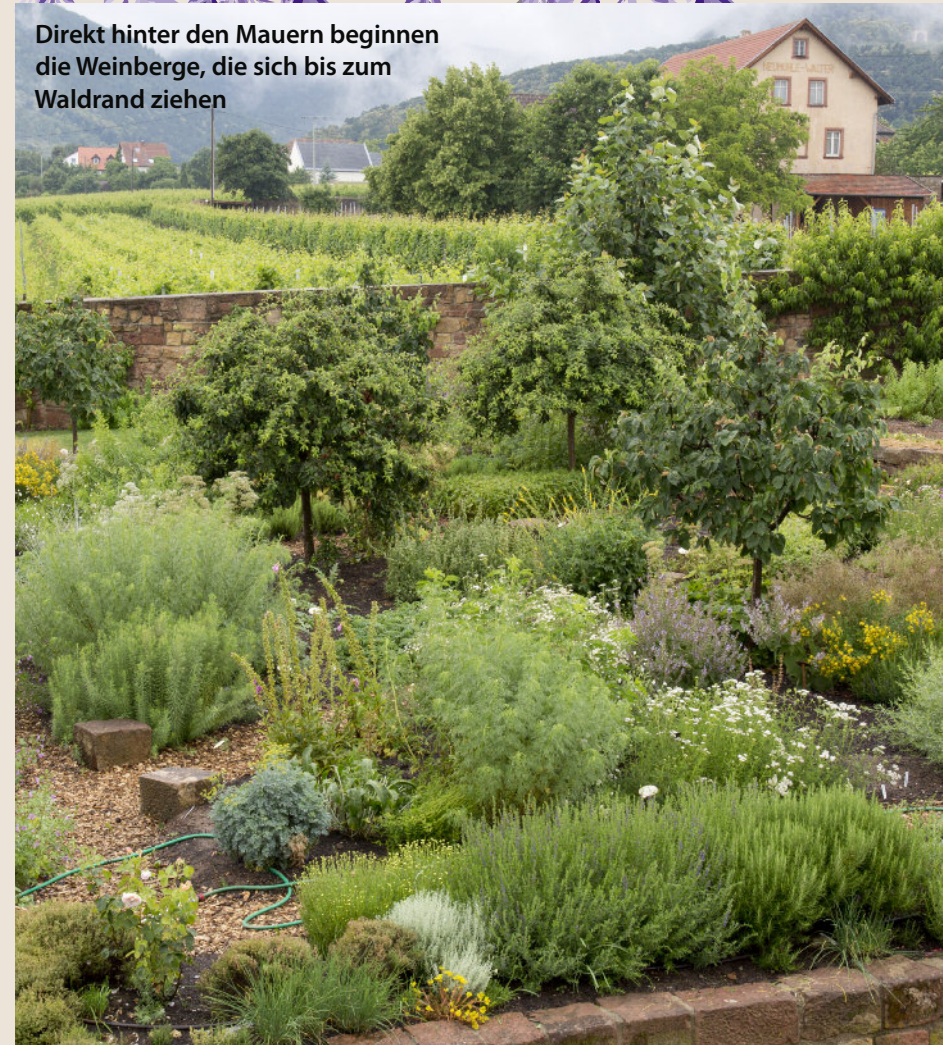


Alle Kräuter und Pflanzen sind mit Schildern versehen



Erfrischend gerade an heißen Sommertagen: die Zitronenverbene

Direkt hinter den Mauern beginnen die Weinberge, die sich bis zum Waldrand ziehen



Umkaloabo kennt man nur aus der Apotheke. Hier wächst das Kraut im Beet

König Ludwig I. von Bayern nannte die Pfalz „die schönste Quadratmeile meines Reiches“. Die Villa Ludwigshöhe nahe Edenkoben ist der ehemalige Sommersitz des Bayernkönigs. Von 1815 bis zum Versailler Vertrag 1919 gehörte die Pfalz zu Bayern, was das weinselige Volk bis heute prägt. Die Mischung aus französisch feiner und bayrisch deftiger Kost ist hier allgegenwärtig.

» die Gärtnerei und experimentierte damals schon vor Ort. Nachdem sein Vater krank wurde, kehrte er zurück in seine Heimatstadt, übernahm den elterlichen Betrieb für Gemüseanbau und leitete diesen 20 Jahre lang erfolgreich. Zunehmender Stress und Kostendruck veranlassten ihn, den Hof in andere Hände zu geben. Mit 50 Jahren wagte er einen Neuanfang.

Der Gärtnermeister suchte lange nach einem geeigneten Platz für seine Vision Kräuter anzubauen. Einen Ort mit einem historischen Bezug zu einem Kloster war sein Wunsch. „Die Klöster leisteten in der Geschichte einen wichtigen Beitrag zu unserer Kultur, dem Essen und Trinken und zur Gesundheit“, erzählt Klaus Schlosser Nach langer Suche fand er 2006 die brachliegende ehemalige Klostermühle in Edenkoben.

Das Kloster wurde 1262 erbaut und 300 Jahre lang von Ordensschwestern des Zisterzienserordens geführt. Neben dem spirituellen Leben standen die Armenspeisung, Krankenpflege, Landwirtschaft und Weinbau im Vordergrund. In der eigenen Klostermühle mahlten die Ordensschwestern das Getreide zu Mehl. „Wussten Sie, dass der Zisterzienserorden den Weinanbau nördlich der Alpen maßgeblich vorangetrieben hat?“, fragt uns der sympathische Pfälzer.

Lavendel und Kräuter

Der 6000 Quadratmeter große Kräutergarten liegt auf dem Gelände der ehemaligen Klostermühle. Die alte, noch vorhandene Bausubstanz wurde, soweit es möglich war, in die heutige Anlage des Kräutergartens integriert. Das

Gebäude mit Wohnung, Ferienwohnung, Seminarräumen und einer Genussküche für Kochkurse hat Klaus Schlosser selbst geplant und die Bauleitung übernommen. Alle Materialien stammen aus der Region. Ein hartes Stück Arbeit – doch das Ergebnis ist sehenswert. Ein Trockenraum krönt das Dach des Hauses. Hier werden die Blätter der Zitronenverbene für einen herrlich erfrischenden Tee getrocknet, den man in dem hofeigenen Laden kaufen kann. Die Zitronenverbene hat es dem Gärtnermeister besonders angetan. „Streifen Sie mit den Händen über die Blätter und riechen Sie daran. Der Geruch von Limette, entspannend, erfrischend ... einfach ein Traum“, schwärmt Klaus Schlosser.

Höhepunkt in jedem Jahr ist das Lavendelfest „Lavendellust im Kräutergarten Klostermühle“ im Juni und Juli. »

Fotos: J. WECK GmbH u. Co. KG; Illustrationen: freepik.com

Viele Lavendelsorten
kann man direkt bei
Klaus Schlosser kaufen



» Das Fest verspricht provenza-
lisches Flair mitten in der Pfalz und
natürlich kulinarische Köstlichkeiten.
An diesen Tagen kann man dem Chef
persönlich über die Schulter schauen,
wie er die vollaufgeblühten Lavendelri-
spen in seiner selbst gebauten Destille
verarbeitet. Klaus Schlosser stellt äthe-
risches Lavendelöl und erfrischendes
Lavendelwasser her.

Neben den über 40 Lavendelsorten fin-
den die Besucher eine große Vielfalt an
Heilkräutern, Duft- und Gewürzpflan-
zen in der Bio-Gärtnerei. In seinem Pri-
vatgarten, den Interessierte im Rah-
men von Führungen besuchen können,
findet man Heilkräuter, die in acht
Themenbereiche wie etwa Erkältungs-
und Hautkrankheiten, Verdauungsbe-
schwerden usw. gegliedert sind. Bei
der Führung erfahren die Besucher,
welche Kräuter wann und wie helfen.

„Zurück zum Ursprünglichen“ ist das
Motto, unter dem in der Klostermühle
Seminare, Kochkurse und Veranstal-

tungen stattfinden. Themen wie „ge-
sunde und genussvolle Ernährung“,
„Selbstversorgung aus dem eigenen
Garten“ oder „das Wissen über die
Heilkräfte der Natur“ stehen hier im
Mittelpunkt. Bei der Zubereitung wer-
den nach Möglichkeit Produkte aus
dem eigenen Bio-Garten verwendet.

Klaus Schlosser hat noch viele Projekte,
die er in seiner Klostermühle verwirk-
lichen möchte. Die Vermarktung seiner
Lavendelprodukte steht dabei natür-
lich im Vordergrund.

Die Zeit hier in der Klostermühle ver-
geht wie im Flug. Am Nachmittag bricht
endlich die Sonne durch die Wolken.
Wir schlendern durch die Lavendel-
beete, riechen hier und da, streichen
über die Blüten und erfahren noch viel
Wissenswertes. Der Regen der vergan-
genen Nacht hat den Hitzestress des
Gartens etwas abgemildert. So hat alles
sein Gutes – auch schlechtes Wetter!

Im Hofladen gibt es selbst produzierte
Produkte aus Lavendel wie ätherisches
Öl, -Sirup, Lavendel-Wasser und -Gelee,
Lavendel-Duftkerzen und -Duftsäckchen
sowie Tee von der Zitronenverbene.
Saisonales Gemüse aus dem Garten,
Lavendel- und Kräuterpflanzen runden
das Angebot ab



Kontakt

Kräutergarten Klostermühle
Klosterstraße 171
67480 Edenkoben
Tel.: 06323 9897798
[www.kraeutergarten-
klostermuehle.de](http://www.kraeutergarten-klostermuehle.de)

Öffnungszeiten

Mittwoch bis Freitag
11.00 bis 18.00 Uhr
Samstag 11.00 bis 16.30 Uhr

Lavendelfest

15. und 16. Juni 2019 sowie
06. und 07. Juli 2019
Samstag 10.00 bis 19.00 Uhr
Sonntag 11.00 bis 18.00 Uhr

Leckere Rezepte aus der Lavendel-Küche

FEIGENSALAT mit Hütchen-Nudeln, Feta & Lavendel

ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

400 g Hütchen-Nudeln (z. B. Alb-Gold)
Salz
Pfeffer
2 Bund Rucola
6 Lavendelblütenähren
100 g flüssiger Honig
2 TL Zitronensaft
2 EL Portwein (alternativ: Johannisbeersaft)
8 frische Feigen
80 g Parmaschinken
150 g Fetawürfel

1. Nudeln nach Packungsanleitung in reichlich kochendem
Salzwasser bissfest garen. Anschließend gründlich kalt ab-
schrecken, damit sie nicht weitergaren.

2. Rucola verlesen, waschen und trocken schütteln. Lavendel-
blüten ausschütteln.

3. Honig mit Zitronensaft, 50 ml Wasser und 6 Lavendelblüten
aufkochen. Herd ausschalten und 2 bis 3 Minuten ziehen lassen.
Anschließend durch ein Sieb gießen und mit Portwein oder
Johannisbeersaft verrühren.

4. Feigen waschen, trockentupfen, achteln, mit Honigsoße
vermengen und abkühlen lassen. Nudeln zugeben und mit
Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Salat auf einem Bett von Rucola und Parmaschinken
anrichten. Mit Fetawürfeln und Lavendelblüten bestreut
servieren.

TIPP: Außerhalb der Lavendelblütenzeit kann auch Lavendel-
honig verwendet werden.



Foto: ALB GOLD



PFIRSICH-KONFITÜRE mit Lavendel

ZUTATEN

für 7 Gläser à 200 ml:

1 kg Pfirsiche (vorbereitet gewogen)
6 TL frische Lavendelblüten
2 EL Zitronensaft
1 Btl. Gelfix Extra (z. B. Dr. Oetker)
500 g Zucker

1. Pfirsiche waschen, entsteinen, fein würfeln und 1 Kilogramm abwiegen. Lavendelblüten waschen, vom Stiel entfernen und hacken.

2. Pfirsiche, Zitronensaft und Lavendelblüten in einen großen Kochtopf geben. 1 Beutel Gelfix Extra mit Zucker mischen, mit der Fruchtmasse verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

3. Unter ständigem Rühren mindestens 3 Minuten sprudelnd kochen. Fruchtmasse bei Bedarf abschäumen, sofort randvoll in vorbereitete Gläser füllen. Mit Schraubdeckeln (Twist-off) verschließen, sofort umdrehen und etwa 5 Minuten auf den Deckeln stehen lassen.

TIPP: Statt frischer Lavendelblüten können Sie auch 3 TL getrocknete Lavendelblüten verwenden.

**SCHNELL
& EINFACH**



SAHNIGER MILCHREIS mit Lavendel-Erdbeeren

ZUTATEN FÜR 3 PORTIONEN

300 g Erdbeeren
4–5 Stängel Lavendelblüten
1 EL Zucker

Für den Milchreis:

1 Pck. Milchreis nach klassischer Art
(z. B. Dr. Oetker Süße Mahlzeit)
300 ml Milch
200 g Schlagsahne

1. Erdbeeren waschen, putzen und klein schneiden. Lavendelblüten waschen, trockentupfen, abzupfen und mit dem Zucker zu den Erdbeeren geben. Kurz durchrühren und kalt stellen.

2. Milchreis nach Packungsanleitung, aber mit Milch und Sahne zubereiten und auf Schälchen verteilen. Die Erdbeeren auf den Milchreis geben und servieren.



SCHAFSKÄSE mit Lavendeldip

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

60 g Walnüsse
400 g Schafskäse oder Fetakäse

Außerdem:

etwa 2 TL frische Lavendelblüten
1 Be. Crème fraîche Classic
(150 g, z. B. Dr. Oetker)
3 TL Honig, z. B. Sonnenblumenhonig
Alufolie

1. Walnüsse hacken, in einer beschichteten Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und auf einem Teller erkalten lassen. 2 Stück Alufolie in einer Größe von je etwa 25 x 40 cm schneiden.

2. Schafskäse abtropfen lassen und in 4 gleich große Stücke schneiden. Schafskäsestücke in den gehackten Walnüssen wenden und gut andrücken.

3. Je 2 Stück Schafskäse auf die Alufolie legen und die Päckchen fest verschließen. Die Päckchen auf dem Grill am Rand etwa 10 Minuten garen.

4. Für den Dip den Lavendel fein hacken, mit Crème fraîche und Honig verrühren.

5. Schafskäse etwa 5 Minuten in den Alupäckchen ruhen lassen, dann herausnehmen und mit dem Dip anrichten. Dazu passen ein frischer Salat und knusprig gegrilltes Fladenbrot.

TIPP: Statt Alufolie können Sie auch geölte Bananenblätter oder Edelstahlschalen verwenden.

Statt Lavendel schmecken auch 2 TL Kräuter der Provence sehr lecker im Dip.

Fotos: © Dr. August Oetker Nahrungsmittel KG