



Die Ostseite des Kräuterhauses Anfang Juli.

Bild Gabriel Glaus

In einer unterhaltsamen Tour um das Kräuterhaus Praden – respektive Kräuterhaus Tobler, wie es gross angeschrieben ist – stellten Fabienne Fuhrmann und Gabriel Glaus, dessen jüngste Betreiber, die Geschichte ihres Hauses und der Kräutermanufaktur vor. Gabriel und Fabienne hatten zusammen mit Pro Tschirtschen-Praden zu dieser Führung eingeladen, zahlreich erschienen die Gäste.

Vom Sohn des Erbauers Johannes Jenny, Philipp Jenny, sind noch mit Initialen beschriftete Werkzeuge vorhanden. Die über 160-jährige Geschichte des Hauses ist in allen Räumen sicht- und greifbar: Treppen und Türen stammen aus dem 19. Jahrhundert, jede Generation hat der Nutzung des ehemaligen Bauernhauses entsprechend

angebaut und die Gerätschaften sorgfältig erhalten, sodass Trocknungsregale und Verpackungen von Alfred Tobler, dem ersten Kräuterhändler, noch vorhanden sind und, soweit erlaubt, genutzt werden können. Gabriel Glaus führte diese auf seinem Teil der Führung vor. Er zeigte auch die Salbenküche und die Räume im Obergeschoss mit den alten, riesigen Dosen zur Aufbewahrung der Tees.

Die Kräuter fühlen sich hier wohl

Für den Eigengebrauch haben Fuhrmann und Glaus Auberginen, Tomaten, Gurken und anderes Gemüse angebaut. Auf 1000 m. ü. M., notabene. Fabienne beschrieb, wie dies dank dem Rossmist, der unten ins Hochbeet gefüllt wurde, möglich wird.



Werkzeug aus dem 19. Jahrhundert.

Unterstützend seien die windgeschützten Standorte an der Ost- und Südseite des Hauses. Grosse Steine im Beet speichern zusätzlich Wärme. Das mögen auch die Kräuter. Deren (hier unvollständige) Liste ist lang: Andorn, Mönchspfeffer, Johanniskraut, Wermut, Edelweiss, Griechischer Bergtee (dem es in Griechenland bald zu heiss wird), Goldmelisse, Eibisch, Malve, Echinacea, Süssdolden. Im Schattengarten wachsen verschiedene Minzen, Zitronenmelisse, Baldrian, dazwischen Zwiebeln gegen Pilzkrankheiten. Die Minze ihrerseits hilft gegen den Kohlweissling, aber leider nicht vollständig, sodass der Kohl noch mit Netzen geschützt werden muss. Ringelblumen für Salben und Borretsch für die Bienen und Hummeln, den wichtigsten Mitarbeiterinnen im Garten.

Fabienne Fuhrmann ist in Praden aufgewachsen. Auch ihre Mutter verarbeitet Kräuter. Anita Fuhrmann unterhält eine enge Beziehung zu Ursula und Raymond Favre-Tobler, der zweiten Generation im Prader Kräuterhandel. Da Favres keine Nachfolger haben, konnte das junge Paar Haus und Garten übernehmen. Hühner und Pferde sind mit eingezogen.

Seit zwei Jahren bauen sie ihr Geschäft auf. Vorläufig noch nebenberuflich, aber mit grosser Leidenschaft und immenser Sorgfalt. Sie haben sich mit andern Kräuter-Produzierenden zur Teegenossenschaft zusammengeschlossen, stellen Tee, Gewürz und Salben her und vertreiben diese in Läden in der Region und online.

Täglich ernten Fuhrmann und Glaus Blätter und Blüten, lassen sie trocknen und mischen sie zu ihren Produkten. Natürlich sammeln sich auch auf den Alpweiesen. Sie erzeugen keine Heilmittel, aber gesund sind ihre Produkte bestimmt.

Selber einen Tee mischen

Die Gäste im Kräuterhaus waren dann auch dazu eingeladen, selber einen Tee zu mischen. Fabienne erklärte, wie die Zusammensetzung gestaltet werden könnte, was sparsam eingesetzt werden sollte

DAS «KRÄUTERHAUS» IN PRADEN

Anita und Fabienne Fuhrmann sind zwei der 15 Frauen aus dem Schanfigg, die in der Ausstellung «Uf än Ggaffi» porträtiert werden, und die nach Stationen in Langwies und in Tschierschen aktuell im Heimatmuseum in Arosa zu sehen ist. 1862 erbaute Johannes Jenny das heute «Kräuterhaus» genannte Gebäude, ein Doppelhaus. Baumeister war Georg Niggli. Quelle: «Prader Hausgeschichte(n)», Ruth Strassmann, 2020.

Weitere Infos: www.kraeuterhaus-praden.ch



Der Boretsch ist offensichtlich nicht nur bei Menschen sehr beliebt.

(Pfefferminze, Lavendel oder Isländisch Moos zum Beispiel) und was zum «Füllen» verwendet wird: Brombeer- oder Birkenblätter und anderes mehr. Dazu kommen Aromakräuter und vielleicht ein paar Blü-

ten fürs Auge. Natürlich wäre viel mehr Zeit zum Ausprobieren nötig gewesen, aber spannend war es.

Schliesslich durften alle beim wunderschönen, selbst gemachten Apéro zugreifen.



Auberginen im Hochbeet in Praden. Bilder Marie-Claire Niquille