

Wildkräuter-Festival Poschiavo – etwas für alle Sinne

Bereits zum 7. Mal fand am vergangenen Wochenende im Puschlav das Wildkräuter-Festival statt. Es gab viel zu sehen, zu riechen, zu schmecken, zu hören und zu fühlen.

Rund 500 Personen besuchten die verschiedenen Veranstaltungen an den drei Festivaltagen, die von der «Associazione Festival delle erbe spontanee» organisiert wurden. Zum Auftakt standen am Freitagabend zwei Vorträge auf dem Programm: Der Soziologe Mauro Ferrari sprach zum Thema Inklusion und zu «sozialer Botanik», während Ernährungsfachmann Pierluigi Zanchi sein Projekt eines «inkluisiven Gartens» vorstellte: Auf einem für nicht kultivierbar gehaltenen Stück Erde von 100 Quadratmetern produziert er – ohne Dünger oder Unkrautvernichter zu verwenden und ohne Unkraut auszureissen – durchschnittlich 550 Kilogramm Nahrung pro Jahr.

Pflanzenmusik für die Ohren

Ein Konzert der anderen Art bot am Samstag die italienische Musikerin Federica Gennai: Ein modularer Synthesizer, dessen Sensoren sie an die Pflanzen anschloss, nahm die elektrischen Impulse derselben auf und wandelte sie in Töne um. Die Pflanzen, darunter Lichtnelken, eine Sukkulente und Königskerzen, bestimmten die Höhe und die Intensität der Noten, während Gennai die Klangfarbe dazugab. Das Experiment gelang: Es entstand eine musikalische Performance, zu der die Natur, die menschliche Stimme sowie die Elektronik gleichermaßen beitrugen.

Duft von Kräuterseifen und Ölen

Auch für den Geruchssinn hielt das Festival etwas bereit: In Workshops konn-

ten Seifen und Naturkosmetik mit Wildkräutern hergestellt werden. Und wer an den zahlreichen ausgestellten und mit botanischem Namen ver-

sehenen Kräutern vorbeilief, konnte gar nicht anders, als seine Nase in die Blüten und Blätter zu stecken. Aussergewöhnliche Düfte verströmten

auch die präsentierten ätherischer Öle eines Destillators.

Am Sonntag ging es weiter mit Führungen zu verschiedenen Themen:



Feuer und Flamme für Moose und Flechten: Luciano Tei erläuterte deren Eigenschaften. Zudem gab die Musikerin Federica Gennai mithilfe eines Synthesizers ein «Pflanzenkonzert».

Fotos: Ruth Pola



von der Wildkräuter- und Baumarten-erkennung über die Verwendung von Bachblüten bis zu einem Spaziergang durch die Welt der Moose und Flechten. Und wer Letztere gerne wechselt, wird aufgeklärt: Der Botaniker Luciano Tei erläuterte während des Rundgangs, dass Moose Pflanzen sind und Photosynthese betreiben. Daher auch die grüne Farbe; Flechten hingegen gehören in die Welt der Pilze. Grundsätzlich seien Moose und Flechten auch essbar, allerdings sei die Verarbeitung, zu der auch die Auswaschung der Säure gehört, aufwendig und lohne sich angesichts des bescheidenen Geschmacks kaum. Interessant jedoch, wofür Moose und Flechten schon Verwendung fanden: Aus Flechten wurden Farbstoffe, Zahnpasten oder auch Whiskey hergestellt. Moose hingegen wurden in Kriegszeiten wegen dem Fehlen von Baumwolle aufgrund ihrer absorbierenden Fähigkeit und ihrer Weichheit – von der sich die Teilnehmenden mit einem Griff in das feuchte Grün selbst überzeugen konnten – anstelle von Watte verwendet.

Geschmacksexplosion Mittagessen

Mit der grossen Kelle rührten am Sonntag gleich drei Köche an: Die bekannte Kräuterköchin und «Gotte» des Festivals, Meret Bissegger, die Köchin und Gründerin des Festivals, Mariagrazia Marchesi sowie der Sternekoch Paolo Casanova – der im Juli ein ähnliches Kräuterfestival in Madulain organisiert – zauberten eine Vielzahl von Gerichten auf den Tisch, bei denen der Geschmack voll auf seine Kosten kam.

Dass das Auge bei einem Kräutermittagessen sowieso mitisst, versteht sich von alleine. Doch auch sonst bot das Festival für das Auge einiges: Es war eine farbenfrohe, rundum gelungene Veranstaltung mit zufriedenen Gesichtern, soweit das Auge reichte.

Ruth Pola