



NATÜRLICH. Einige der verwendeten Pflanzen wachsen im Garten vor dem Haus.

Reduziert auf das Wesentliche

Joviale Königskerzen und harmonisierende Rosen: Elisabeth Breidenbrücker fertigt mit traditionellem Kräuterwissen feine Essenzen.

Text: Daniel Kalt

Die Gerätschaften, mit denen Elisabeth Breidenbrücker ihre Kräuterauszüge anfertigt, schauen genau so aus wie etwas, das man in einer auf traditionelles Heilwissen spezialisierten Pflanzenküche erwartet: Große Glaskolben stehen herum, auf denen Kugeln sitzen (sogenannte „alchymistische Helme“) oder aus denen Destillierbrücken wachsen. Da und dort tropft etwas nach unten und wird in einem Gefäß aufgefangen, auf niedrigster Flamme köcheln Flüssigkeiten vor sich hin. Und dann sieht es hier aber auch wieder gar nicht so aus, wie man sich eine solche Kuchl vorstellen würde. Die Möbel sind modern und schlicht, die in langer Destillier- und Mischarbeit abgefüllten Essenzen geschmackvoll verpackt, und Elisabeth Breidenbrücker entspricht auch nicht gerade dem Klischee einer geheimniskrämerischen Kräuterklauberin.

„Helden in Grün“ heißt die Marke, die Breidenbrücker 2012 gründete - damals hatte sie in München einen Lehrgang für Pflanzenheilkunde absolviert, der Teil einer in Deutschland anerkannten Ausbildung zur Heilpraktikerin ist. Das Interesse dafür, „was Kräuter können“, sei ihr, sagt Elisabeth Breidenbrücker, keineswegs in der Familie weitergegeben worden, sondern gleichsam von selbst in ihr erwacht. „Ich bin jung Mutter geworden und habe mich wegen der Kinder mit traditionellem Heilwissen auseinandergesetzt“, sagt die Bregenzerwälderin. Das habe ihr, ergänzt sie lachend, in der Pubertät von Sohn und Tochter den Ruf eingetragen, eine „Öko-Mum“ zu sein. Viel gelesen habe sie, sich mit der existierenden Literatur auseinandergesetzt und nach und nach begonnen, Tinkturen anzusetzen oder nach alten Rezepten zum Beispiel Erdmandelhonig her-

Fotos: Adolf Bereuter.

zustellen. „Einen grünen Daumen hatte ich davor eigentlich auch nicht unbedingt, aber mit der Zeit habe ich dann begonnen, in einem eigenen Garten Heilkräuter zu ziehen“, sagt Breidenbrücker.

Superkräfte erwünscht. Nach längerer Suche, welcher Ansatz der richtige für sie sein könnte, wurde Elisabeth Breidenbrücker fündig: „Als ich zum ersten Mal einen Vortrag über Spagyrik und Alchymie hörte, war mir klar, dass ich genau danach gesucht hatte.“ Dieses traditionelle Heilsystem sei vergleichbar mit Ayurveda oder TCM-Methoden, aber im europäischen Raum verankert. „Viele dieser Traditionen stützen sich auf Naturbeobachtungen und auf konkrete Vorstellungen vom Einfluss der Planeten auf die Natur“, sagt Breidenbrücker. Seit 2015 verfeinert sie ihr Wissen in diesem Bereich und fertigt Kräuteresenzen nach überlieferten Rezepturen. Längst verwendet sie auch Pflanzen, die nicht im Bregenzerwald wachsen, etwa Ingwer oder Zimt: „Sie wurden schon in mittelalterlichen Rezepten erwähnt.“ „Aqua Vivo“, „Aqua Digerio“ oder „Aqua Cielo“ heißen ihre Essenzen, sie sollen zum Beispiel beleben oder die Verdauung ankurbeln. Konkrete Heilungsversprechen dürfe sie mit ihren Erzeugnissen aber nie machen, betont Breidenbrücker, denn das sei Produkten der pharmazeutischen Industrie vorbehalten.

Wenn nun manche meinen mögen, es handle sich bei der erhofften Wirkungsweise alternativmedizinischer Anwendungen immer ein wenig um Glaubensfragen, unterstreicht Breidenbrücker aber: „Naturheilkunde hat nichts mit Esoterik zu tun, sondern ist jahrhunderteal-



STILVOLL. Das Produktdesign entwickelte Super BfG, die Pipetten werden eigens gefertigt.

KUNDIG. Seit 2007 interessiert sich Elisabeth Breidenbrücker für Facetten der Naturheilkunde.

tes Wissen.“ Die wachsende Nachfrage nach diesen Produkten spricht auch für ihren zeitgemäßen Charakter: Für Hotels in Vorarlberg hat Elisabeth Breidenbrücker eigene Anwendungen entwickelt (zuletzt etwa für das Hotel Post by Susanne Kaufmann in Bezau), zudem verkauft sie ihre Essenzen dank Vertriebspartnern wie der St. Charles Apotheke in Wien. Gerade in etwas krisengeschüttelten Zeiten sind Superkräfte schließlich besonders gefragt. ✕

Information

KRÄUTERWISSEN. Zu beziehen sind die Essenzen über heldeningrün.com, in Wien in den Niederlassungen der St. Charles Apotheke, außerdem unter anderem im Hotel Post by Susanne Kaufmann in Bezau und dem Biohotel Schwanen in Bizau.



Die Vipp Küche – für den Alltag gemacht.

scandinavian design house

Scandinavian Design House

Wien: Rudolfsplatz 13a, 1010 Wien
Heinrichsgasse 4, 1010 Wien
T: +43 (0)1 533 23 62

Graz: Orpheumgasse 5, 8020 Graz
T: +43 (0)316 71 54 53

scandinavian-design-house.at

VIPP

Seit dem ersten Vipp Eimer 1939 wurde das dänische Unternehmen zum Synonym für Qualität in Küche und Bad. Jetzt hat Vipp mit der Interpretation der Küche eine der spektakulärsten Produktentwicklungen lanciert. Die Vipp Küche ist in Schwarz und in Österreich exklusiv bei uns erhältlich.