



Peter Staub und Barbara Walliser stellen Räucherkugeln nach traditionellem Rezept her. Sie sorgen für Entspannung und Raumduft. Fotos: Annabarbara Gysel, PD



AUF DEN SPUREN ALTER KRÄUTERREZEPTE

USTER Barbara Walliser aus Uster und Peter Staub aus Luzern haben eine Vision. Sie wollen fast vergessenes Wissen über Kräuter wieder zugänglich machen. Erstes Produkt ihrer Kräutereperimente ist eine kleine Räucherkugel.

Andächtig sitzt Barbara Walliser am Esstisch in ihrer Wohnung in Uster. Neben sich hat sie ein Teller mit unscheinbaren, matschfarbigen Kugeln, alle etwa eineinhalb Zentimeter gross. Peter Staub kommt gerade aus der Küche, beladen mit einer Kiste getrockneter Blütenblätter. Vorsichtig schüttet er die farbige Pracht vor Walliser auf den Tisch. Vorsichtig nimmt sie eine Handvoll davon und drückt sie an eine der Kugeln. «Alles ist Handarbeit. Jede Kugel ist ein Unikat», erklärt sie.

Die kleinen farbigen Bällchen sind Räucherkugeln, sogenannte Kyphi. Die Kräutertherapeutin und der Ethnobotaniker stellen sie nach antikem Rezept her. Dabei verwenden sie Harze, Wurzeln, Rinden und Pflanzenteile, die sie grösstenteils selber sammeln.

«Wir achten darauf, möglichst lokal und nachhaltig zu arbeiten», sagt Peter Staub. «Unser Kyphi soll ein Produkt sein, das nicht nur ästhetisch aussieht, sondern auch einen fairen und qualitativ hochstehenden Charakter hat.»

OHNE INTERPRETATION GEHT'S NICHT

Die Kyphi stehen nicht nur für Entspannung, Meditation und Raumduft. Sie sind ein Symbol für

die Vision, welche Walliser und Staub hegen. Sie wollen sich Zugang zum «Schatz an traditionellem Kräuterwissen» verschaffen, Teil davon werden und dieses «wertvolle Wissen neu aufleben lassen».

Dafür erforschen sie regelmässig alte Texte und versuchen, die darin niedergeschriebenen Rezepte anzuwenden. Teilweise komplett neu interpretiert, da gewisse Pflanzen heute längst ausgestorben sind oder aus dem Geschriebenen nicht genau hervorgeht, welches Kraut oder welche Wurzel gemeint ist. In diesem Moment ist Improvisation angesagt.

Wie das geht, erklärt Staub an einem einfachen Beispiel: «Wenn man einen Apfelkuchen machen will, aber nicht mehr genügend Äpfel hat, ergänzt man sie mit Birnen.» Wichtig sei, dass man sich bewusst sei, welche Eigenschaften die Ersatzpflanze haben sollte.

DIE EIGENE HANDSCHRIFT EINBRINGEN

«Modifiziert wird immer», meint Barbara Walliser. «Das ist es auch, was uns Spass macht und unsere Kreativität befriedigt.» Ziel sei nicht, einfach ein Rezept zu nehmen und es eins zu eins umzusetzen. «Wir möchten auch unsere Handschrift einbringen.» Experimentieren sei ein wichtiger Bestandteil ihrer Arbeit.

«Das ist es, was alle seit Menschengedenken machen», ergänzt Staub. «Traditionen sind etwas Lebendiges. Sie entwickeln sich weiter und sind dem jeweiligen Zeitgeist angepasst.» Deshalb seien sie

bemüht, die Traditionen und das bekannte Wissen ins Hier und Jetzt zu transformieren, damit sie für die Menschen von heute nützlich seien. Begonnen hatte alles vor ein paar Jahren, als sich Barbara Walliser und Peter Staub auf einer Kräuterwanderung kennenlernten. Schnell merkten sie, dass das Thema Kräuter sie verband und dass sie ähnliche Haltungen vertraten. «Wir beide hegten den Herzenswunsch, alten Kräutertraditionen zu bewahren und dazu beizutragen, das Bewusstsein für diese Kräuter wieder zu stärken», erinnert sich Walliser.

Zwischen den beiden Gleichgesinnten entwickelte sich eine besondere Freundschaft. Sie begannen einen intensiven Austausch zum Thema Kräuter. Er als Wissenschaftler und sie als Therapeutin. Sie verflochten die wissenschaftlich-systematische Perspektive mit dem therapeutisch energetischen Blickwinkel. «Jeder bringt seinen Teil ein, die sich dann ergänzen», so Walliser.

FASZINIERT VON DER KOMPLEXITÄT

So wurde sie schliesslich auf das Kyphi-Rezept aufmerksam. Es war in einem Buch, das sie von Staub geschenkt bekommen hatte, beschrieben. «Ich fand die Zusammensetzung der vielen verschiedenen Kräuter, Heilpflanzen und Wurzeln spannend. Diese Komplexität faszinierte mich.»

Sie wollte das Rezept unbedingt ausprobieren. Auch bei Peter Staub war das Interesse mittlerweile geweckt. Er war bereits zu Studiumszeiten immer wieder mit

dem Rezept in Kontakt gekommen, hatte aber lange nicht gewusst, was damit anzufangen. Doch eine genauere Analyse zeigte ihm, dass es eine reichhaltige Vergangenheit hat. «Ihm haftet etwas Mystisches, etwas Spirituelles an.» Es sei nicht nur aus der griechisch-römischen Antike überliefert, sondern auch aus dem alten Ägypten. Wie Staub erklärt, gibt es dadurch verschiedene Versionen vom Kyphi-Rezept. Je nach Quelle werden unterschiedliche Zutaten gelistet oder unklar beschrieben. Das mache die Sache zwar sehr komplex, gebe aber gleichzeitig wieder Raum für Kreativität.

EXPERIMENTIEREN BRAUCHT PLATZ

Und an dieser mangelt es den beiden Kräuter-Experten nicht im Geringsten. Unter dem Namen «Rhizomi.ch» stellen sie nicht nur die Räucherkugeln her, sondern produzieren auch eine Fichtensalbe und haben Pläne für eigene Räucherstäbchen. «Wir haben noch sehr viele Ideen», sagt Barbara Walliser.

Dafür brauchen sie aber längerfristig mehr Platz. In Wallisers Küche sind die Möglichkeiten zum Experimentieren begrenzt. Deshalb sind sie auf der Suche nach einem Atelier in der Region Uster oder Zürich. Sie hoffen, bald etwas Passendes zu finden, damit sie ihre Arbeit in geplanter Weise fortführen können. Immer mit ihrer Vision vor Augen, dem traditionellen Kräuterverwissen wieder Leben einzuhauchen.