



Perfekte Erfrischung für die heissen Sommertage: Maja Vogt geniesst ihre Kräutersirupe.

Erfrischung im Glas

Maja Vogt bietet in ihrem Chrüterstübli in Mandach AG zahlreiche Produkte an. Sie hat verraten, wie es zu den «Ha kei Ahnig»- und «Feechrüter»-Sirupen kam und welche Eigenschaften deren Zutaten neben der perfekten Sommertag-Erfrischung haben.

TEXT MIRJAM WETZSTEIN FOTO MARKUS HÄSSIG

«Hinter jedem Produkt steckt eine Geschichte», so Maja Vogt (50), die in ihrem liebevoll eingerichteten Chrüterstübli verschiedenste Tee- und Kräutermischungen, aber auch Öle und Räucherwaren anbietet. Das Hoflädli befindet sich im idyllischen Dorf Mandach AG. Aktuell stehen zudem 21 Sirupe im Regal. Diese Anzahl variere je nach Ernte, betont die Kräuterfachfrau. Vogt mag den Feechrüter-Sirup besonders gerne. «Im Sommer sind die Feen unterwegs und da der Sirup Sommerblumen enthält, haben wir ihn Feechrüter-Sirup genannt», erklärt sie. Auf die Frage, ob auch die Kräuter im Sirup – gleich wie im Tee – für den Körper wirksam sein können, antwortet Vogt: «Ja, jedoch in sehr abgeschwächter Form. Rotklee als Bestandteil des Feechrüter-Sirups wirkt bei Wechseljahresbeschwerden und Durchfall. Der Wiesensalbei verleiht ihm die zartrosa Farbe.»

Wachsen lassen, was wächst

Seit mehr als 24 Jahren setzt sich Maja Vogt mit Kräutern und ihrer Wirksamkeit

auseinander und gibt dieses Wissen gerne an Schulungen und Exkursionen weiter. Ausserdem werden seit 35 Jahren 40 Prozent der insgesamt 20 Hektaren Land als Biodiversitätsflächen bewirtschaftet. «Es wächst, was wachsen möchte», so Vogt, die 2006 den elterlichen Hof übernommen hat. «Im Übrigen gedeihen die Wildkräuter gut auf den hiesigen kalkhaltigen Böden.» Mit einem siebenköpfigen Team, das stundenweise tätig ist und zu dem auch Vogts Mutter und ihre Tochter gehören, sammelt die Expertin Kräuter, pflegt die Wiesen und kümmert sich um den Hof, auf dem sie Freiburger Pferde züchtet.

Mit viel Handarbeit zum Sirup

Viel Handarbeit ist in der Produktverarbeitung gefragt. «Zuerst werden für den Sirup die Flaschen gewaschen und sterilisiert. Zusammen mit dem Wasser kochen wir Zitronensäure auf und giesen die Flüssigkeit über die Kräuter. Die Zitronensäure transportiert die Farbe in den Sirup», erklärt Vogt und ergänzt: «Den Sud lassen wir während 48 Stun-

den ziehen.» Nach dem Absieben wird die Flüssigkeit mit der Zugabe von Zucker im Verhältnis 1:1 nochmals aufgekocht. «Dadurch wird der Sirup haltbar gemacht, wobei er bei den hohen Temperaturen nach dem Öffnen im Kühlschrank gelagert werden sollte», erklärt Vogt, die mit ihrem Team im vergangenen Jahr 4000 Sirupflaschen abgefüllt hat. Ein wahrer Klassiker dabei ist der «Ha kei Ahnig»-Sirup. «Wir haben einst verschiedene Minze-Sorten gesetzt. Als wir diese ernteten, fragte mich meine Mutter nach deren Namen. Da die Minze mutierte, wusste ich es nicht, weshalb ich antwortete: «Kei Ahnig». Deshalb heisst der Sirup heute «Ha kei Ahnig», erklärt Vogt lächelnd und fügt hinzu: «Die kühlende Minze passt perfekt zu den aktuell heissen Sommertagen.» ●

Der «Ha kei Ahnig»-Sirup und der «Feechrüter-Sirup» in jeweils 350-ml-Flaschen für je Fr. 6.95 sind in ausgewählten, regionalen Coop-Verkaufsstellen erhältlich.