



Maja Vogt wird unterstützt von ihrer Tochter Lara Stürmer und Nicole Allenspach.



Die Kräuterküche ist auch Kreativwerkstatt.

# Alles begann mit einem schreienden Baby

Maja Vogt führt seit 25 Jahren Maja's Chrüterstübli in Mandach. In all den Jahren hat es sich zur respektablen Einkommensquelle für sie und acht Mitarbeitende gemauert.

**MANDACH** (dvd) – Der Anfang ist schnell erzählt und für jeden, der Kinder hat, wahrscheinlich völlig einleuchtend. Alles begann nämlich mit Laras Geburt. Lara Stürmer ist Majas Tochter. Die heute 26-Jährige leiht ihr kräftiges Stimmorgan als Leadsängerin der Band CHORD, um an regionalen Anlässen mit dem Publikum abzurocken. Als Baby nutzte sie ihre Stimme, um damit ihre Mutter Maja auf die Palme, oder besser, in den Gemüsegarten zu treiben. Dort erholte sich die junge Mutter nämlich von den Schreikrämpfen ihrer Tochter und entdeckte dabei allerlei Gewächse. Besonders die Melisse und der Lavendel hatten es ihr angetan – beide sind Kräuter, die eine beruhigende Wirkung auf den Menschen haben.

## Kein Kraut wächst umsonst

Den Gemüsegarten ihrer Grossmutter zu pflegen, wäre ursprünglich der Plan gewesen. Dafür habe sie kein Talent, gibt Maja zu. Gemüse wolle sich irgendwie nicht von ihr ziehen lassen. Dafür aber eine Menge Unkraut, das sie hätte jäten sollen. Dass es nicht bloss als Ärgernis im Gemüsegarten wächst, schien ihr wahrscheinlich, und so begab sie sich auf die Suche nach dessen Zweck und Verwendbarkeit. Im Laufe der Jahre verflochten sich ihre Beobachtungen, Erfahrungen und Experimente zu einem dichten Netzwerk aus Erkenntnissen über die Natur und ihre Bewohner. Aus dieser Leidenschaft entstand 1998 zuerst Maja's Hexenstübli. Warum daraus schliesslich Maja's Chrüterstübli wurde? Eine strenggläubige Katholikin habe ihr einmal bedauernd erklärt, in einem Hexenstübli könne sie auf keinen Fall einkaufen, auch wenn sie das wahnsinnig gerne tun würde. Ihr zuliebe änderte Maja die Bezeichnung und zählte fortan auch sie zu ihren treuen Kundinnen.

## Die Magie erhalten

Maja Vogt ist gelernte Detailhandelskauffrau und arbeitet heute unter der

Berufsbezeichnung Bäuerin. Sie hat keine medizinische Ausbildung. Will jemand über die Inhalts- und biochemischen Wirkstoffe einer Pflanze, die in einem der vielen Produkte aus Maja's Chrüterstübli Verwendung finden, Bescheid wissen, so kann sie diese wohl aufzählen. Ihren Wert darauf zu reduzieren, findet sie aber falsch. Kräuter und Pflanzen seien viel mehr als das. Um das komplexe Zusammenspiel von Wuchsstandort, Wetter, kosmischen Einflüssen, Vorgängerpflanzen, Vorkommen verschiedener Tiere und Wirkung auf uns Menschen zu erfassen, reicht der Verstand nicht aus, ist sie überzeugt. Wer sich zu sehr im Detail über Flavonoide und Vitamine verliere, verliere das intuitive Gespür für übergeordnete Gesetzmässigkeiten. Dieses Gespür für die Natur und ihre Magie möchte sie sich erhalten – und an Interessierte weitergeben. Jahrelang hat sie in der «kleinen Botschaft» über Kräuter und ihre Verwendung geschrieben. Ihre Kräuterkurse sind jeweils gut besucht und lange im Voraus ausgebucht. «Alles, was wir verkaufen, kann auch jeder selbst zu Hause herstellen», betont Maja. Dem Absatz ihrer Produkte tut das aber keinen Abbruch, wie es aussieht.

## Erfolgsgeheimnis

Was ist das Geheimnis ihres Erfolgs? Sie sei authentisch geblieben, habe nie vorgegeben, mehr zu wissen oder zu können, als sie tatsächlich weiss und kann, sagt Maja. Das schafft Vertrauen bei der Kundschaft, vermutet sie. Über die vielen Jahre, in denen Maja und ihr Team die zahlreichen Kräuterprodukte an Märkten in der Region verkauft haben, sind Bekanntheit und Bedarf stetig gestiegen. So klopfen Coop und Jurapark Aargau an, um Maja's Chrüterstübli für sich zu gewinnen. Coop verkauft die Produkte unter dem Label Miini Region, und seit 2022 kann sie sie auch von Jurapark Aargau zertifizieren

lassen. Auf Märkte fährt das Team von Maja's Chrüterstübli heute nicht mehr. Dafür betreibt sie auf der Website einen Online-Shop, über den Salben, Sirupe, Kräuterschnäpse, Räucherwaren, Essige, Senfe, getrocknete Küchenkräuter und diverse Geschenkartikel bestellt werden können.

## Kein Wachstum angestrebt

Möchte sie ihr Sortiment weiter ausbauen und vergrössern? Entwickeln, immer, sagt Maja. Produktion und Umsatz steigern will sie aber nicht. Dazu müsste sie nämlich ihr Ideal eines nachhaltigen Umgangs mit der Natur verraten. Wenn Produkte ausgehen, gehen sie eben aus. Wenn eine Anfrage die Kapazitäten des Teams übersteigt, lehnt sie ab. «Bei uns ist alles Handarbeit. Wir setzen kaum Maschinen ein.» Fünf von den acht Mitarbeitenden sind im Stundenlohn bei Maja's Chrüterstübli angestellt, drei arbeiten ehrenamtlich. «Wir können mit unserem Umsatz bessere Löhne bezahlen, als sonst in der Landwirtschaft üblich sind. Darauf sind wir stolz, und das möchten wir so beibehalten», erklärt die Kräuterfrau, die anlässlich des Buure-Sunntigs 2018 den Publikumspreis gewann. «Am Anfang hatten wir kaum Geld, das hätte investiert werden können», sagt sie. Sie hätten sich deshalb mit einfachen Mitteln beholfen. Noch heute werden die gesammelten Kräuter im Dachstock in grossen stapelbaren Schubladen und Regalen getrocknet. Die Schubladenböden bestehen aus Fliegengittern. Ein Warmluftgebläse beschleunigt den Trocknungsprozess. Die getrockneten Kräuter werden bis zur Weiterverarbeitung in grossen Baumwoll-Kissenbezügen gelagert. Vor ein paar Jahren hat Maya dann die Kräuterküche ausbauen lassen. Sie ist heute das Herzstück des Betriebs. Hier entstehen die Produkte, und hier werden immer wieder neue Ideen entwickelt.



Im «Fee-Garten».

## Fryberger Rösselerhof

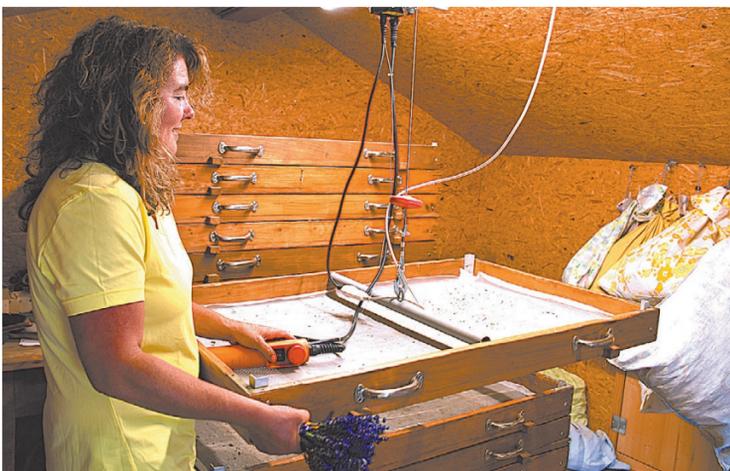
20 Hektaren Land gehören zu Majas Fryberger Rösselerhof. Er beherbergt nicht nur das Chrüterstübli sondern auch einen kleinen Pensionsstall für Fryberger Pferde. Auf der Hottwiler Seite des Wessenbergs befindet sich das Rebhüsli Hinterli, das ebenfalls zum Hof gehört. Es kann für Übernachtungen gebucht werden.

Manche Wiesen wurden seit 37 Jahren nicht mehr gedüngt und bringen gerade deshalb heute eine reiche Flora und Fauna hervor. Um sie zu mähen, beauftragt Maja befreundete Bauern in der Nachbarschaft. Sie selbst hat dafür keine geeigneten Maschinen mehr.

Zum Kernteam gehören Majas Mutter Rosmarie, ihre Tochter Lara, Nich-

te Svenja Graf und ihre langjährigen Freundinnen Nicole Allenspach und Bea Häfeli sowie weitere Helferinnen. Das Team sammelt im Frühjahr in Handarbeit erst einmal alles, was wächst und sich verarbeiten lässt. Im Kräutergarten um den Hof muss danach aber trotzdem ab und zu gejätet werden und alle paar Jahre ist eine Auffrischung des Bodens nötig.

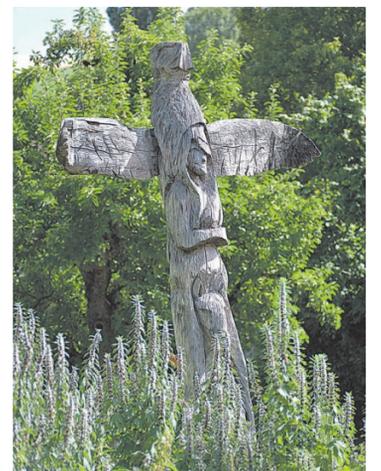
Ende Mai dieses Jahres hat Maja's Chrüterstübli sein Jubiläum gefeiert – mit einem rauschenden Fest und einem Besucheraufkommen, das die Erwartungen um das Dreifache übertraf. Der sympathischen Mandacherin ist zu wünschen, dass sie noch viele Jahre Erfolge mit dem Chrüterstübli feiern kann.



Maja Vogt zeigt das Reich ihrer Mutter Rosmarie, die Trocknungsanlage.



Eines von über 300 Produkten im Chrüterstübli.



Der Totempfehl wacht über den Kräutergarten.