



Auf den sumpfigen Wiesen am Fluss Mangfall findet Sebastian Viellechner zu jeder Jahreszeit reichlich Kräuter

Zu Besuch beim „Kräuterwastl“ in Oberbayern

Er kennt das Geheimnis der Kräuter

Sebastian Viellechner (66) weiß zu schätzen, was zu seinen Füßen wächst. Und gibt sein Wissen weiter

Text: Carina Lechner Fotos: Thomas Plettenberg

Warm scheinen die Strahlen der Frühlingssonne ihm auf den Rücken. Doch Sebastian Viellechner hat dafür kaum Sinn. Ganz konzentriert richtet er den Blick auf den Boden, sucht das Flussufer der Mangfall nach Kräutern und Wurzeln ab. Diesen Geschenken der Natur,

die man immer und überall finden kann, gilt seine ganze Leidenschaft. Gleich nach der Liebe zu seiner Frau. Nur einmal stellte der große, bleiche Knochen eines Büffels die Ehe der Viellechners auf die Probe. „Den nimmst du nicht mit heim“, drohte Anna irgendwo im italienischen Apulien. „Jetzt langt's.“ Der Gatte nickte brav: „Ja, ja.“

Von wegen: Heute hängt das Souvenir an Viellechners Holzhäusl, daheim in Stürzham bei Weyarn. Im kleinen Peugeot hat er das Ding damals versteckt und nach Oberbayern geschmuggelt. Denn Sebastian Viellechner (66) kann zwar tibetisch singen oder ein phänomenales Gulasch mit Bärlauchknödeln kochen. Aber eines kann

er nicht: besondere Schätze der Natur links liegen lassen. Dieser Mann, weiße Haare, weißer Bart, braune Augen – das ist der „Kräuterwastl“. Ausdenken kann man sich so ein Original nicht: „Der Volksmund hat mir den Namen gegeben“, sagt er und setzt zum ersten von vielen Vorträgen über das Grünzeug an, das bei ihm im Garten wächst. „Salbei, Wacholder, Schlehe ...“ Denn sein Credo ist: „Ich lebe im Einklang mit der Natur – und das bedeutet Mitwirken und nicht bloß Hingucken.“

Und was der ausgebildete Kräuterpädagoge, der bereits mit dem Miesbacher Umweltpreis ausgezeichnet wurde, weiß, gibt er auch gern weiter: Im Bayerischen

Rundfunk zeigt er, was in die weltbeste Fastensuppe gehört oder welches Kraut Grippeviren vertreibt. In seinem Freiluft-Schulungszentrum – orangener Bauwagen, Holzbänke, Kräutertöpfel – unten am Fluss Mangfall unterrichtet er Horden von Hausfrauen, Ärzten und Heilpraktikern. Und in seiner Kräuterwerkstatt, dieser urgemütlichen Holzhütte gleich neben dem Haus, setzt er Hochprozentiges an, mischt Salben aus Fichtenharz, brüht Tees auf – oder sitzt einfach nur da und freut sich. Über die Natur, das Leben, den Frühling, die Liebe.

Die Kräuterwerkstatt – noch so eine Ehe-Sache: Früher ist er seiner Frau in der Küche wahnsinnig auf die Nerven gegangen, mit seinen Tinkturen, Blüten, Kräutern. Deshalb hat er sich vor ein paar Jahren die Hütte gebaut. Jetzt hat er sein Reich, in dem er den ganzen Tag schnipseln, trocknen, köcheln kann.

Am allerliebsten aber ist der Kräuterwastl draußen. Bärlauch oder Giersch suchen auf den sumpfigen Wiesen am Fluss Mangfall. Nackert ins klare Wasser springen, das macht er jeden Tag, Sommer wie Winter – richtig krank war er noch nie. Oder Kraft tanken, an einem Kraftort: Das kann ein Rinnsal mitten im Wald sein oder ein spezieller Baum. Der 66-Jährige spürt: „Ich bin ein bayerischer Indianer.“ Als solcher sagt er Sätze wie: „Der Baum ist dein Freund, Bäume sind

der Menschen große Geschwister.“ Heute lehnt er an einer Eiche, verschränkt die Arme, streckt den Kopf in Richtung Sonne und seufzt: „Ist das schön.“

Der Kräuterwastl war aber nicht schon immer der, der er heute ist. Mit der Natur kennt er sich zwar seit der Kindheit aus, die Mutter war seine Lehrmeisterin. Aber als junger Bursche musste er Metallbauer werden, seine Vorfahren waren alle Schmiede. Dann Staatsdienst, „sicherheitsrelevanter Bereich“. Seit sechs Jahren ist er Kräuterwastl im Hauptberuf.

Als solcher hat er viel gewonnen – und nur eins verloren: den Bauchumfang. „Wir alle essen zu viel“, sagt er. Die bayerische Küche, die sei was für Arbeiter. „Heute

muss sich doch kaum einer plagen.“ Wurst rührt er in seinem Leben keine mehr an, außer er macht sie selber. Fleisch kauft er nur beim Bauern oder bei seinem Metzger. Geschmacksverstärker? „Körperverletzung.“ Sein Ding ist die einfache mediterrane Küche.

Bald fährt er wieder nach Apulien. Dort haben die Viellechners ein Häuschen. Dann geht der Kräuterwastl dort wieder auf Streifzug.

Bei Bauern kauft er kanisterweise Olivenöl, einen halben Zentner Knoblauch, Zitronen. Wo er darf, pflückt er Lorbeer, Thymian, Rosmarin. Das alles packt er ins Auto – bis nur noch er selbst und die Anna reinpassen. Und vielleicht ein paar geheime Mitbringsel. ■

„Holz oder Pflanzen – Schätze der Natur sind ihm heilig“

Schnipseln, köcheln, trocknen: In der Kräuterwerkstatt wird alles frisch verarbeitet



Löwenzahn frisch von der Wiese ernten



Pasten nach altem Rezept lassen Wunden schnell heilen