



Christine Mühler (48) und Katja Will (47) sind Expertinnen für Allgäuer Kräuter

So lecker sind die Schätze von der Wiese

Die beiden Freundinnen wagten einen kulinarischen Neu-Anfang und machen **köstlichste Pestos** aus Bärlauch, Giersch und Co.

Text: Julia Meyerdiercks Fotos: Kirsten Bucher

Das Gras kitzelt unter den Füßen, die Sonne streichelt ihre Gesichter. Nach vier Stunden hinterm Küchenherd sitzen Christine Mühler und Katja Will barfuß im Garten. Zur Qualitätskontrolle! „Was denkst du, etwas zu scharf?“ „Nee, finde ich genau richtig so. Das Steinsalz harmoniert total toll mit dem Bärlauch. Mehr Gewürze braucht es gar nicht.“ Schnell sind die beiden Freundinnen sich einig: Die Rezeptur aus Bärlauch, Sonnenblumenkernen, feinstem Olivenöl, Salz und Pfeffer darf in Produktion. Wobei das Wörtchen Produktion für die beiden Freundinnen bedeutet: Sammeln, Schnippeln, Mixen, Abfüllen. Denn alles, was bei ihnen in die Gläser kommt, ist reine Handarbeit. Ganz ohne großen Maschinen produzieren die Freundinnen vom Frühjahr bis in den Herbst hinein feine Pestos und Chutneys – einzig aus den Schätzen von Mutter Erde.

Erst kommt der Bärlauch ins Glas - danach Giersch und Brennessel

Wildkräuter aus dem Allgäu sind die Basis für ihre Produkte, die sie unter Marke „sell g'machts“ auf Märkten oder online (www.sell-gemachts.de) verkaufen. Vor drei Jahren haben sie sich selbstständig gemacht haben. „Jeder von uns beiden hat-

Barfuß im Garten schmeckt das frische Pesto mit Pasta doppelt gut! Nach einem harten Küchentag der perfekte Kraftspender für Christine (re.) und Katja (li.)



Sind die Körbe voll, geht es zur Produktion in die Küche des traditionellen Gasthofes „Goldener Adler“



Oberhalb von Lindenberg im Allgäu sind die Freundinnen am liebsten früh am Morgen auf der Pirsch nach den frischesten Kräutern



Bärlauch hat nur kurz Saison. Sobald er blüht, verliert er an Geschmack.



Alles Handarbeit ohne großen Maschinen



te diesen Traum schon länger in sich. Aber alleine hatten wir nie genug Mut“, erinnert sich Christine Mühler. Sie ist ausgebildete Wildkräuter-Wanderführerin, Mutter von vier Kindern und leidenschaftliche Köchin. Genau wie Katja, die sich als ehemalige Webdesignerin schon immer ein eigenes Produkt wünschte.

Die Idee lag am Wegesrand – im Allgäu sprießen herrliche Kräuter

„Da musste man doch einfach mal etwas daraus machen, dachten wir uns. Und als die Kinder größer wurden, war einfach alles perfekt. Wir hatten wieder mehr Zeit und eine tolle Idee“, erzählt Katja. Und ihre Idee kommt an. Zunächst nur im Freundeskreis, dann auch bei Gastronomen und in Hotels. „Im ersten Jahr füllten wir täglich 30 Gläser ab. Mittlerweile sind es schon 750.“

An vier Tagen pro Woche stehen sie in der Küche des Gasthofes „Goldener Adler“ in Lindenberg. Schnippeln, probieren und experimentieren. Und wenn ihnen eine neue Kreation gefällt, testen Familie und Freunde. Erst wenn alle ihr „Go“ geben, wird produziert, was Wald und Wiese hergeben. „Das Besondere an unseren Pestos ist, dass sie nicht wärmebehandelt sind und kein Parmesan enthalten. Der Geschmack kommt allein aus der Natur. Seit April 2016 sind wir sogar bio-zertifiziert, da wir inzwischen eng mit Bio-Bauernhöfen zusammenarbeiten.“

Besser geht es nicht. Und leckerer schon gar nicht, wie man den beiden glücklichen Dirndl-Damen ansieht. Mit einer Prise Leidenschaft und einem Hauch von Liebe, kann es ja auch nur gut werden!

Bärlauch-Pasta

ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN

500 g Dinkel-Spaghetti, 110 g „Wilder Bärlauch Pesto“ (z. B. von „sell g'machts“), 20 kleine Kirsch-Tomaten, 150 g Bergkäse

1. Spaghetti nach Anleitung in Salzwasser kochen. Tomaten hälfeln, Käse fein reiben. Käse und Tomaten mit Nudeln und Pesto vermengen und heiß servieren.

