



Fasziniert vom Duft der Provence

Man muss nicht unbedingt in den Süden reisen, um in den Duft und die Farben der Provence einzutauchen. Am Buchenwaldweg in Schnifis erfreut ein kleines, aber feines Lavendelfeld Wanderer, Spaziergänger und Insekten gleichermaßen.

FOTOS: TM-HECHENBERGER



Die beiden jüngeren Kinder helfen bei der Ernte gerne mit. Der elfjährige Laurin weiß bereits sicher mit der Sichel umzugehen, während die dreijährige Lina mit der Baumschere Stengel für Stengel abknipst.

Lavendel gilt als stresslösend, beruhigend und erfrischend. Und schon unsere Großmütter schätzten die blauen Blüten, weil sie Kleidermotten, Läuse und sogar Stechmücken fernhalten sollen. „Wir mögen beide gerne Kräuter“, erklären Alexandra Häusle-Dörn und ihr Mann Christof. Und der betörende Duft des Lavendel sowie seine gesundheitsfördernde Wirkung haben es den beiden besonders angetan. Vor zwei Jahren beschlossen sie deshalb erstmals, einen Teil ihres Feldes am Buchenwaldweg in Schnifis mit Pflänzchen der Art *Lavandula Angustifolia*

zu bestücken. „Der echte Lavendel enthält deutlich mehr gesundheitsförderndes Linalool als der in Frankreich meistens angebaute Lavandin“, hat sich Christof Dörn schlau gemacht. Der „Provence-Lavendel“ verspricht zwar zehn Mal so viel Ertrag. Doch Familie Häusle-Dörn geht es stattdessen um höchste Qualität.

Weil ihr Lieblingskraut im vergangenen Jahr so gut gedieh, haben sie die Anbaufläche heuer verdoppelt. Von den 800 bis tausend Pflanzen haben rund fünfzig den regnerischen Frühling nicht überdauert. Trotzdem erstrahlte das Feld ab Mitte Juli in einem Violett, das Spaziergänger immer wieder zum Stehenbleiben bewegte. Fasziniert beobachteten sie nicht nur das Farbenspiel, sondern auch die vielen Schmetterlinge, Bienen und anderen Insekten, welche sich im Lavendelfeld tummelten. Vom Parfumdüft, der in der Luft lag, ganz zu schweigen.

„Der Anbau macht nicht so viel Arbeit und die Lage unseres Feldes ist perfekt“, sind sich Alexandra Häusle-Dörn und ihr Mann einig. Schnecken und Mäuse lassen die Pflanzen in Ruhe. Regelmäßig entfernen sie das Unkraut, und einmal im Jahr wird der Lavendel geschnitten. Trotzdem machen die beiden fast täglich einen Spaziergang zu ihrem Feld, genießen die Arbeit im Freien, die Blütenpracht und die Aussicht auf den Walgau. Zwischen acht und halb neun Uhr abends stellen sich regelmäßig ein paar Rehe ein, die sich schon daran gewöhnt haben, dass immer ein paar Kohlrabi-Blätter oder andere Leckereien am Feldrand auf sie warten.





Auch einen Teil der Lavendel-Pflanzen lässt Familie Häusle-Dörn im Herbst bewusst stehen, um der Natur wieder etwas zurückzugeben. Der Rest wird mühsam von Hand mit Sichel und Baumschere geerntet – bevorzugt an heißen Tagen, wenn der Gehalt an ätherischen Ölen besonders hoch ist. Danach werden die Pflanzen zwei Tage lang getrocknet, bevor Christof Dörn die Destillerie anwirft.

Der Techniker und Berufsschullehrer, der in Schlins aufgewachsen ist, hat extra ein solches Gerät angeschafft, um den Lavendelduft möglichst lange zu konservieren. Auch die drei Kinder helfen mit, wenn es darum geht, die Lavendelblüten abzurebeln, bevor sie in den Brennkessel wandern. Der Ertrag wäre höher, wenn die Stile mitdestilliert werden. „Doch der Geschmack verändert sich“, erklärt Christof Dörn. „Außerdem riecht das ganze Haus nach dieser Arbeit tagelang angenehm nach Lavendel“, lacht seine Frau.

Während des Destillierens ist dann vor allem Geduld angesagt. Rund zehn Stunden dauert es, bis Tropfen für Tropfen des hochwertigen Hydrolats gesammelt ist, von dessen Oberfläche eine dünne Schicht an ätherischem Öl abgeschöpft werden kann. Die Ausbeute ist relativ gering – aus einem Kilogramm Blüten können gerade einmal ein Liter Hydrolat und 15 Milliliter ätherisches Öl gewonnen werden. Die gesamte Ernte am Schnifner Lavendelfeld ergibt rund zwanzig Liter Hydrolat und 200 Milliliter Öl von bester Qualität.

Weil Freunde und Verwandte nach der ersten Ernte so begeistert waren, wenn sie mit selbstgemachten Lavendelpro-





dukten beschenkt wurden, hat Christof Dörn direkt am Rand des Buchenwaldwegs einen kleinen Verkaufsstand aufgebaut, an dem sich Lavendel-Fans selbst bedienen können. Das hat sich inzwischen schon herumgesprochen. Das Angebot wird gerne genutzt. Wer den Weg scheut kann die Produkte unter www.lavendelmanufaktur.online ordern.

Neben Hydrolaten und ätherischem Öl stellt Familie Häusle-Dörn Lavendelkissen, Kerzen, Sirup, Salbe, Tinktur und Duftkerzen her, für die sie ausschließlich Pflanzen aus dem eigenen Anbau und

biologische Zutaten verwendet. Geht alles nach Plan, wird im Verkaufsstand bald auch Lavendelhonig zu finden sein. Den erzeugt ein Bienenvolk, das eine befreundete Imkerin direkt am Lavendelfeld angesiedelt hat. Einen Teil der Ernte haben die begeisterten Hobbygärtner zudem nach Lustenau geliefert. Egon und Daniel Brunner von der gleichnamigen Brennerei möchten sich nämlich an einem Lavendel-Schnaps versuchen.

Die Experimentierfreude des Schnifner Paares ist damit aber noch lange nicht ausgeschöpft. Denn in den vergangenen Jahren haben die beiden insgesamt acht Olivenbäume gepflanzt, von denen der erste heuer erstmals Früchte tragen sollte. Und im Garten von Alexandras Eltern wartet jede Menge Rosmarin auf die weitere Verarbeitung... ■

