

Der Aromaprofi

Lenggrieser „Kräuterhexe“ Ingrid Pummer ist die erste Gewürz-Sommelière des Landkreises

VON INES GOKUS

Lenggries – Was ist eine Kräuterhexe? „Das ist für mich jemand, der sich mit Pflanzen, Natur und Heilkunde auskennt“, definiert Ingrid Pummer den Begriff. Sie muss es wissen, denn sie höchstpersönlich ist die „Lenggrieser Kräuterhexe“ und betreibt seit fünf Jahren den gleichnamigen Laden an der Tölzer Straße, der heuer 30. Geburtstag feiert. Dass es dort eine große Auswahl an außergewöhnlichen Tees, Kräutern und Gewürzen gibt, die man im Supermarkt vergeblich sucht, ist bekannt. Doch nun kann Pummer mit etwas ganz Besonderem aufwarten: Sie ist seit Kurzem die erste Gewürz-Sommelière des Landkreises (wir berichteten).

In die Ausbildung hat sie viel Arbeit, Zeit und Geld investiert: Fünf Monate dauerte der Lehrgang in Kulmbach bei der „Genuss-Akademie Bayern“. Jedes Jahr werden nur 20 Bewerber ausgewählt. Pummer schloss als Drittbeste ihres Jahrgangs ab. „Mit dabei waren Köche, Metzger, Gewürzhändler und andere Lebensmittelberufe“, erklärt sie. Sie selbst ist gelernte Drogistin – „ein aussterbender Beruf“, wie sie bedauert. Pummer stammt aus einer Kieler Drogistenfamilie, ist aber seit 26 Jahren im Brauneckdorf daheim und mit einem Einheimischen verheiratet.

Doch was genau ist eigentlich eine „Gewürz-Sommelière“? „Das sind Profis auf dem



Als **Drittbeste ihres Jahrgangs** schloss Ingrid Pummer den Lehrgang an der „Genuss-Akademie Bayern“ ab.

FOTO: GOKUS

Gebiet der Kräuter und Gewürze“, erklärt Pummer. Das Fachgebiet umfasst nicht nur Gewürzkunde und botani-

sche Kenntnisse wie das Anpflanzen, die Ernte, die Verarbeitung oder die Lagerung der Pflanzen, aus denen die

Kräuter hergestellt werden, vielmehr handelt es sich um ein äußerst komplexes Gebiet. „Es geht natürlich auch

um den Geschmack, das Aroma, die Wirkung“, erklärt die Expertin, die sich mit Dingen wie „Food Pairing“ und „Food Completing“ auskennt. Das bedeute, dass man genau weiß, was sich hinter den jeweiligen Aromen verbirgt und auf welche Art sie miteinander korrespondieren, so dass Speisen bestmöglich betont werden und zum wunderbaren – und manchmal auch überraschenden – Genuss werden. „Meeresfrüchte mit Vanille oder Chili con Carne mit Kakao“ würden beispielsweise ganz hervorragend miteinander harmonieren, was „man sich zunächst nicht so vorstellen kann“. Doch ein Gewürz-Experte weiß, welche Aromen zusammenpassen, was den Geschmack verfeinert, abrundet oder ergänzt.

In den Vordergrund rückt für Profis oder auch ambitionierte Hobbyköche mittlerweile aber ein anderer Aspekt: Das Thema gesunde Ernährung. „Wohlbefinden aus dem Kochtopf“ nennt es Ingrid Pummer. Denn neben dem Genuss stehen Kräuter und Gewürze natürlich seit Jahrhunderten für eine bestimmte Wirkung auf die Verdauung. „Hier muss man aber vorsichtig sein“, sagt Pummer, „das Lebensmittelgesetz ist streng.“ Es gibt eine ganz klare Linie, was Gesundheitsversprechungen betrifft. Es wird genau unterschieden, ob es sich um reinen Handel, Medizin oder Pharmazie handelt „Auch das lernt man“,

sagt Pummer. „Das Level war – gelinde gesagt – ziemlich anspruchsvoll in diesem Lehrgang.“

Natürlich wurde auch viel verkostet, geschmeckt und gerochen. „Einmal haben wir an einem Tag 20 verschiedene Pfeffersorten vorgesetzt bekommen und mussten genau das jeweilige Aroma bestimmen. Nur zu sagen, er sei scharf – damit kommt man nicht weit“, sagt sie.

Ihren Kunden kommt Pummers großes Kräuter- und Gewürzwissen auf mehrere Arten zugute. Wer etwas Spezielles für ein besonderes Menü sucht, kann sich von ihr ausführlich beraten lassen. Außerdem bereitet sie auf Wunsch ganz individuelle Kräutermischungen zu, über deren Zusammensetzung sie Buch führt und die jederzeit nachbestellt werden können. Ingrid Pummer will ihr Wissen aber noch auf anderen Wegen an den Mann bringen: In Zusammenarbeit mit einem Lenggrieser Lokal ist bereits ein spezielles Sommelière-Kräutermenü mit Erklärungen geplant. Außerdem will sie in ihrem Laden Gewürzkurse geben. Am Mittwoch, 12. Februar, ist Ingrid Pummer zu Gast im Lenggrieser Erzählcafé, wo sie über die Kulturgeschichte der Gewürze spricht. Beginn ist um 9.30 Uhr im Pfarrheim an der Geiersteinstraße.

Weitere Infos zur „Kräuterhexe“ gibt es im Internet auf der Seite www.hexentee.de.