

Chrüterhüsli feiert an der Herbstmesse Premiere

Hier kann man Tee und Gewürze selbst mixen Im neuen Handwerkerdörfli auf dem Petersplatz stellt die Basler Drogerie ihr jahrhundertealtes Gewerbe vor.

Sie tragen ein tannengrünes Kleid, einen braunen Ledergurt, und ihre Haare sind unter einer schneeweissen Haube versteckt: Die Kräuterfrauen vom Chrüterhüsli Basel sind an der Herbstmesse kaum zu übersehen. Mit ihren mittelalterlichen Gewändern stechen sie deutlich aus dem Getümmel heraus.

«Dieses Jahr sind wir zum ersten Mal mit einem Stand dabei», sagt der Geschäftsführer des Chrüterhüsli, Didier Rebetez. Genauer, im sogenannten Handwerkerdörfli auf dem Petersplatz. Hier stellen insgesamt fünf Standbetreiber ihr handwerkliches Geschick unter Beweis – etwa in Sachen Glasbearbeitung, alte Druckverfahren oder eben wie im Fall des Basler Traditionshauses Chrüterhüsli: in Kräuterkunde. Eine Neuheit auf dem Petersplatz. Das Handwerkerdörfli ist eine Art Hommage an die 550-jährige Geschichte der Messe und an das traditionelle, jahrhundertealte Handwerk.

Besucher werden zu Kräuterfrauen und -männern

Genau aus diesem Grund haben sich Didier Rebetez und Eveline Wyss, Leiterin Marketing und Verkauf im Chrüterhüsli, etwas Besonderes überlegt. Neben den Outfits, die die beiden von Mittelalterfestival-Teilnehmern geborgt haben und die einen um ein halbes Jahrtausend zurückversetzen, dürfen sich die Besucher auch als Kräuterfrauen und -männer betätigen.

«Hier können Sie sich eine eigene Kräutermischung für Tee, Kräutersalz oder ein Duftsäckli zusammensetzen und abfüllen», sagt Eveline Wyss und zeigt auf zwei Dutzend Holzfächer, in denen auf der einen Seite des Standes verschiedene Salzsorten, getrocknete Kräuter wie Thymian oder Oregano und scharfe Komponenten wie Chili ausgelegt sind. «In einem Mörser können die individuellen Mixturen dann zermahlen werden», so Wyss.

Ausserdem gibt es getrocknete Teezutaten wie Lavendelblüten,



Nicht nur die Frauen vom Chrüterhüsli dürfen Kräutermischungen kreieren – auch Kundinnen und Kunden können zugreifen. Foto: Lucia Hunziker

Melisse oder Kamille. «Wir arbeiten mit Heilkräutern in pharmazeutischer Qualität, diese sind von ihrem Geschmack und ihrer Wirkung her stärker als die Ware im Grosshandel. Ausserdem sind die meisten Produkte in unserem Sortiment biologisch», sagt Didier Rebetez. «Mit einigen bewussten Ausnahmen haben wir zudem versucht, die Auswahl so zu gestalten, wie sie vor 550 Jahren realistisch gewesen wäre.»

Als Hexen auf dem Scheiterhaufen

Doch so harmonisch die Atmosphäre am Messestand scheint, so lebensgefährlich wäre die Lage für Kräuterfrauen 1471 gewesen, im ersten Jahr, in dem die Basler Herbstmesse stattgefunden hat. Denn das Wissen um die heilenden Kräfte von Pflanzen war riskant – als Hexen verschrien, landeten viele Frauen

auf dem Scheiterhaufen. «Sie galten als vom Teufel besessen», bestätigt Rebetez. «Die Heilkunst war offiziell in den Händen der Kleriker. Dabei liessen sich die Klöster und Kirchen durchaus von Kräuterfrauen inspirieren», so der 42-Jährige weiter. «Bestes Beispiel ist Hildegard von Bingen – die Benediktinerin aus dem 11. Jahrhundert inspiriert als Naturheilkundlerin noch heute moderne Kochbücher. Und es ist bekannt, dass sie ein gutes Ver-

hältnis zu Kräuterfrauen hatte.» Von ihren Kreationen kann man sich am Chrüterhüsli überzeugen: von Energie-Gutzi etwa, nach einem Rezept von Hildegard von Bingen.

Ganz auf die Moderne will das Chrüterhüsli aber nicht verzichten. «Wir verkaufen auch Gewürze fürs Raclette oder Fondue, für Lebkuchen oder schärfere Aromen fürs Fleisch», sagt Eveline Wyss. Und noch etwas entspricht nicht ganz dem Sentiment des ausklingenden Mittelalters: der blaue Chai.

«Die Blaue Klitorie stammt aus Thailand – mischt man Blüten in warmes Wasser, färben sie es tiefblau», so Rebetez. Durch Kunden, die Thailand bereist hatten und wiederholt nach dem Tee fragten, sei er auf die magisch wirkende Zutat gestossen. «Zuerst dachte ich, die Kundinnen und Kunden hätten wohl

künstlich verfärbten Tee getrunken – doch nachdem immer mehr Leute danach gefragt hatten, begann ich zu forschen.»

Inzwischen ist sie auch schon in einige Rezepturen des Chrüterhüsli eingeflossen. Zum Beispiel in den Zaubertrank-Tee, den eine der Kräuterfrauen auf dem Petersplatz auch vor Publikum braut. «Es ist wirklich ein bisschen magisch – gibt man zu dem blauen Tee noch ein wenig Zitronensaft hinzu, verfärbt er sich violett», so Didier Rebetez.

Und Eveline Wyss fügt an: «Zum Glück sind wir im Jahr 2021 – mit dieser Kräutermischung wäre man sonst definitiv auf dem Scheiterhaufen gelandet.»

Julia Gisi

Herstellung von Kräuterrezepturen jeweils 13.30 und 15.30 Uhr.
www.chrueterhuesli.ch

Endlich wieder «Mäss»

