

Meine Heimat ist die Hallertau. Eine einzigartige Hügellandschaft, mit vielen Hopfengärten. Unser sichtbarer Reichtum ist der Hopfen. Viele andere Kostbarkeiten unserer Natur fordern unser Auge und unsere Sinne heraus. Schon immer loderte in meinem Herzen ein Flämmchen für Kräuter und Pflanzen unserer Heimat. In den letzten Jahren ergab sich die Gelegenheit, aus der Glut ein leidenschaftliches Feuer werden zu lassen. Ich drückte wieder die Schulbank und erlangte im Jahr 2010, nach einem einjährigen Lehrgang, die staatliche Zertifizierung "Kräuterpädagogin". Mit dem vertieften Wissen im Hintergrund wurde es mir noch wichtiger, den Schätzen im Pflanzen- und Tierreich mit entsprechender Achtung zu begegnen.

Mich beschämt allein der Gedanke, welch kostbares Gut oft achtlos mit Füßen getreten oder als wertloses Unkraut vernichtet wird! Denn ich habe begriffen:

Nur das, was wir gut kennen, schätzen wir auch wirklich!

Das herzhafteste Sauerteigbrot meiner Großmutter ist mir unvergessen. Der Duft von Kümmel, Fenchel und Koriander ist seit meiner Kindheit in meinen Geruchs- und Geschmacksnerven verankert. Kein Bäckerbrot schmeckt wie dieses! Deshalb wünschte ich mir einen Holzbackofen. Seitdem sieht mich selten ein Bäcker im Laden.

So wie das Backen macht mir auch die Natur Spaß und Freude. Da geteilte Freude doppelte Freude ist, teile ich meine Begeisterung gerne, wenn Sie es möchten, mit Ihnen und vor allem mit den Kindern!

Mein Ziel: Viele kleine "Kräuterfeuer" mögen harmonisches Licht und wohlige Wärme bringen.