

Von der Ernte bis zur Suppe: Frisches Bergheu in Haubers Naturresort

Der Allgäuer Alleskönner



Der Geruch von frisch gemähtem Gras ruft sofort Bilder und Gefühle aus der Kindheit hervor. Gäste in Haubers Naturresort erzählen gern, wie sie das Heu - eine der zentralen Komponenten im Vier-Sterne-Superior-Hotel - an sorglose Sommerurlaube auf dem Land erinnert. Dank einer tiefgreifenden Expertise von Hotelier und Landwirt Klaus Hauber findet der Alleskönner nahezu überall seinen Platz im Haus: ob in den Zimmern, in der Küche oder im Spa. Die Kräuter und Gräser der hauseigenen Wiesen oberhalb des Allgäuer Kurorts Oberstaufen erntet der Seniorchef persönlich. Wie die wertvollen Duftstoffe und ätherischen Öle erhalten bleiben und in welcher Form es als Therapieheu eingesetzt wird, erzählt er in einem Kurzinterview. www.haubers.de

Foto (download): Das eigene Heu ist in Haubers Naturresort im Allgäu überall präsent und findet nicht nur bei diversen Spa-Treatments wie beim Heubad oder -peeling Anwendung. Auch in der Küche sowie in Themensuiten sorgen die duftenden Gräser für eine besondere Note. © Haubers Naturresort

Die Kunst der Heuernte

Auf den ersten Blick scheint es ein einfacher Prozess zu sein, doch in Wahrheit ist es eine Kunst, die Fachwissen und Präzision erfordert: Jeder Landwirt hat seine eigene Philosophie, wenn es um die Heuernte geht. Besonders die Nachbarn rund um Haubers Naturresort in Oberstaufen verfolgen ganz unterschiedliche Methoden. Während einige traditionelle Techniken, wie das Mähen mit der Sense, bevorzugen, die von Generation zu Generation weitergegeben wurden, setzen andere auf moderne Technologien und wissenschaftliche Erkenntnisse, um die besten Ergebnisse zu erzielen. „Natürlich ist jeder von seiner eigenen Herangehensweise überzeugt“, sagt Klaus Hauber. „Doch die Vielfalt an Praktiken trägt zur lebendigen landwirtschaftlichen Kultur im Allgäu bei und zeigt, dass es nicht nur ‚einen‘ richtigen Weg gibt, um hochwertiges Heu zu produzieren.“



Drei Fragen an... Klaus Hauber, Inhaber von Haubers Naturresort im Allgäu

Wie läuft die Heuernte bei Euch ab?

Die Ernte unserer am Südhang gelegenen Pflanzen beginnt Mitte Juni. Wir schneiden das nährstoffreiche Gras frühmorgens mit einem Handbalkenmäher, lassen es bis zum Mittag auf dem Feld liegen und wenden es schließlich per Traktor mit einem angehängten Bandrechen. Anschließend transportieren wir den noch leicht feuchten Schnitt auf einem Wagen zum Stadel, wo er von Hand in lockeren Schichten auf dem Boden eines Trocknungskastens verteilt wird. Ein Gebläse belüftet das Heu gleichmäßig von unten, dass es nach etwa zwei Tagen getrocknet und damit lagerfähig ist. Das aufwändige Prozedere garantiert die hohe Qualität unseres Produkts, Haubers Bergheu.

© *Haubers Naturresort*

Welche gesundheitsfördernden Inhaltsstoffe enthält Euer Bergheu und wie wirkt es?

Dank der zahlreichen Gräser und Blumen enthält unser Therapieheu verschiedene gesundheitsfördernde Inhaltsstoffe, wie Cumarin, Flavonoide, Gerbstoffe, ätherische Öle sowie Harze und Schleimstoffe. Wir greifen bei den Behandlungen in unserem Wellnessbereich auf alte, oft in Vergessenheit geratene Therapiekonzepte zurück, um die Symptome verschiedener Beschwerden zu lindern. Ein Sud aus Stängeln und Blüten wirkt beispielsweise entspannend auf Muskulatur und Gelenke - somit ideal gegen Rückenschmerzen. Aber auch bei Erkrankungen des Bewegungsapparats, Nervosität sowie Problemen mit der Haut oder dem Stoffwechsel können die Kräuter helfen. Natürlich wirkt Haubers Bergheu nicht nur bei bereits auftretenden Beschwerden, sondern auch vorbeugend durch den beruhigenden Duft und die Kraft der Kräuter.

Wie seid ihr darauf gekommen, Euer Heu im Hotel zu integrieren?

Schon unsere Vorfahren wussten um die positive Wirkung des Heus. Nach getaner Arbeit auf den Wiesen und Wäldern legten sie sich in das wohltuende Gras und erholten sich von den Strapazen des langen Tags. Unsere Gäste erleben die Kraft der getrockneten Pflanzen vor allem im Spa. Bei einem Heubad, im Heuofen oder in unseren Heubetten entfalten die Heilkräuter ihre ganze Wirkung. Die enthaltenen Glykoside werden bei Trocknung durch Fermentations-Prozesse in Cumarin umgewandelt. Dieser Duftstoff hat eine angenehm positive Wirkung. Daher war es naheliegend für uns, das Heu überall im Hotel zu integrieren - sei es im Spa, in den Zimmern, als Tischdekoration oder in der Küche. Im Sommer besonders beliebt sind unsere Heulimonade sowie unser Bergheu-Royal-Spritz. Im Herbst kann ich unsere Heusuppe am Schwalbennest auf 950 Metern Höhe empfehlen. Da bekomme ich immer das Gefühl, dass wir den Allgäuer Sommer ein klein wenig konserviert haben. Das Schönste für mich ist, wenn im Hotel das ganze Jahr über der Duft von einer frisch gemähten Wiese in der Luft liegt. Heu ist für uns das Gold der Landwirtschaft.

Pressekontakt

Natalie Schneider
+49 8807 21490-17
natalie@ahm-agentur.de

Lisa Mang

AHM Kommunikation
Lachener Straße 4
D-86911 Diessen am Ammersee
+49 8807 21490-0
info@hermann-meier.de

+49 8807 21490-12
lisa@ahm-agentur.de

www.hermann-meier.de