

**GARTEN.** Kochen und Gärtnern ergänzen und befruchten sich gegenseitig wunderbar. Barbara Erath, kreativ, sorgfältig, inspiriert, hat in der Kombination dieser Bereiche ihre Berufung gefunden.

# Garten und Küche beseelen

**Markus Bär** | Barbara Erath strahlt vor Lebensfreude und strahlt Herzlichkeit aus. «beseeltes kochen» heisst ihr Kleinunternehmen, und man spürt sofort: Das passt.

Schon immer kochte Barbara Erath gern, das Zubereiten von Speisen vereint für sie Kreativität, Achtsamkeit und Freude. Vor zwölf Jahren ist das Kochen zum beruflichen Standbein geworden. Zwar hat sie eine ganze Reihe von Ausbildungen absolviert, aber keine als Köchin. Hier ist sie ein Naturtalent.

Eines der ersten Engagements war das als Köchin für Bio Suisse: Bis heute bekoht Barbara Erath einmal pro Woche die Belegschaft der Geschäftsstelle in Basel. Regelmässig kocht sie auch in der Villa Unspunnen in Wilderswil. An Claude Kafiols spätsommerlichen «Star Dancing Nights» auf der Siloterrasse am Basler Rheinhafen führt sie Barbara's Sternenbar, wo sie die Abgetanzten mit Getränken erfrischt und mit Speisen stärkt. Zudem gibt sie ihr Wissen in Kochkursen weiter, zum Beispiel am Forum für zeitgemässe Ernährung,

und unterrichtet Kräuterkunde an einer Höheren Fachschule in Luzern.

Unglaublich, was diese Frau alles gelernt und gemacht hat: Sie studierte Französisch, Kunstgeschichte und Deutsch, bildete sich in Informatik aus, machte die Schule für Gestaltung Basel, absolvierte eine Ausbildung zur Naturärztin, bildete sich weiter in anthroposophischer Ernährung, in Wildpflanzenkunde, Gartengestaltung.

Sie arbeitete bei der Messe Basel in den Bereichen Informatik und Medienarbeit, baute das «Unternehmen Mitte» mit auf, leitete an der Ita Wegmann Klinik während fünf Jahren die Bereiche Patientessen und Diät. Und immer wieder sprang oder stieg sie ein bei Mittagstischen, Kunst- und Kulturevents, in Restaurants («eipso», Basel, u.a.) oder im Cateringbereich (Andreas Bossert, «mietkoch.ch», u.a.). Sie war auch freischaffende Künstlerin, vorwiegend in Fotografie, machte Praktika bei der Stiftung Fintan in Rebbau und Saatgut oder bei Sepp Holzer und auf der Schweibenalp in Permakultur.

Die Liste mag für Sie als Leserin und für mich als Schreiberling erschöpfend sein – vollständig ist sie nicht! Und nein, Barbara Erath brauchte für all diese Ausbildungen, Einsätze und Erfahrungen nicht hundert Jahre: Sie ist weit vom Pensionsalter entfernt und quirlt vor Wissensdurst und Tatendrang.

Wie das Kochen liegt Barbara Erath das Gärtnern am Herzen. Seit bald sechs Jahren lebt sie in einer Wohngemeinschaft in Bottmingen BL. Hier hat sie einen grossen Garten. Nun wachsen sowohl der Garten als auch dessen Bedeutung als zweites Standbein, denn im vergangenen Frühling gelang Barbara Erath ein regelrechter Coup: Per E-Mail schlug sie Tanja Grandits, der Spitzenköchin des Basler Edelrestaurants Stucki (18 GaultMillau-Punkte, zwei Michelin-Sterne) vor, sie mit Wildkräutern und Spezialitäten zu beliefern. Auf dem Weg zum Gourmetempel bekam sie zwar weiche Knie, kehrte aber nicht um – und erhielt den Zuschlag! Tanja Grandits führt nach eigenem Bekunden eine «kreative Aromaküche». Da zaubert sie nun mit Brennesselsamen, Nüssliatblüten oder Lindenblütenknospen aus Barbara Eraths Garten.

Barbara Erath komponiert auch verschiedene Salz- und Gewürzmischungen sowie Duftkissen gegen Erkältung oder Stress. Hier fliesst ihr Kräuterwissen als Naturärztin ein: Die Duftkissen sind keine Spielereien. Diese Produkte vertreibt Barbara Erath über ihre Website sowie an Märkten.

Der Vollständigkeit halber sei angemerkt, dass Barbara Eraths Garten und ihre Produkte nicht Knospe- oder Demeter-zertifiziert sind. Die zugekauften Zutaten sind wenn immer möglich bio, regional und saisonal. Ihren Garten bewirtschaftet sie nach biologischen Grundsätzen, sie berücksichtigt die Aussaatage, ist eine Anhängerin der Permakultur, aber: «Ich gärtnere intuitiv und verwebt alle diese Elemente.»

› Website: [www.beseeltes-kochen.ch](http://www.beseeltes-kochen.ch)



Diesen gestuften Standort für Wildpflanzen in südexponierter Hanglage hat Barbara Erath selber eingerichtet.

(Bild: Markus Bär)