

HOMBURGER RUNDSCHAU

Kirrberger Drobbe entstehen „ohne viel Geschiss“

Die saarländische Umweltministerin Petra Berg (SPD) hat am Donnerstag den Obst- und Gartenbauverein (OGV) Kirrberg besucht. Die Kräuteresenzen-Manufaktur „Kirrberger Drobbe“ stand dabei im Blickpunkt des Interesses.



In der Manufaktur konnte sich Petra Berg mit der eigenen Nase und erläutert von Walter Mick und Ute Freiberger (rechts) selbst einen Eindruck von der Produktion der „Kirrberger Drobbe“ machen. FOTOS (3): THORSTEN WOLF

VON THORSTEN WOLF

KIRRBERG | „Madda, die Drobbe!“ Mit diesem Ausruf bekundet so mancher Saarländer den Wunsch nach einer schnellen Beruhigung angespannter Nerven. Doch Drobbe, also Tropfen, können aus medizinischer Sicht als Pflanzenheilmittel natürlich noch viel mehr. Wie viel mehr, das erfuhr Saar-Umweltministerin Petra Berg am vergangenen Donnerstag bei einem Besuch des Obst- und Gartenbauvereins Kirrberg.

Warum gerade dort? Das ist eine spannende Geschichte. Die dreht sich um die Kräuteressenzenmanufaktur des Vereins im Brennhaus an der Mörsbacher Straße. Genau dort stellt der Verein nach einem tatsächlich patentierten Verfahren aus ganz unterschiedlichen Pflanzen ganz unterschiedliche hochwertige, sterile Kräuteressenzen her – die „Kirrberger Drobbe“. Bei denen handelt es sich um Produkte der Pflanzenheilkunde (Phytomedizin) als Komplementärmedizin, also als Ergänzung zur klassischen Schulmedizin.

Nach einer kurzen Einführung in die grundsätzliche Arbeit des Obst- und Gartenbauvereins, vorgestellt vom ersten Vorsitzenden Nikolas Fisch, war es an Vereinsmitglied Walter Mick, die Ministerin in die Welt der „Kirrberger Drobbe“ einzuführen, natürlich im herrlichsten Platt.

„Wie kommt man da drauf?“, leitete Mick seine ausführlichen und sehr launigen Schilderungen ein. „Wir haben in der Brennerei Alkohol-Überschuss.“ Dies liege zum einen daran, dass es mal zu viel Obst zum Brennen gebe. Zum anderen

daran, weil Menschen zwar ihr Obst zum Brennen beim Verein abgegeben würden, den entstehenden Schnaps aber nicht benötigten. Doch was machen mit dem Zuviel an Alkohol? Mick zu den durchaus kuriosen Urimpulsen für die „Kirrberger Drobbe“: „Meine Lebensgefährtin und ich haben Schildkröten. Die brauchen täglich Wildkräuter. Und dann kommt man drauf, dass man, wenn man schon draußen unterwegs ist, ja noch mehr sammeln kann. Und plötzlich entwickelt sich die Idee, aus dem Überschuss an Alkohol und den zu viel gesammelten Kräutern das zu machen, was in der Apotheke Tinktur heißt – also ein alkoholischer Auszug aus Heil- und Arzneikräutern.“

Von dieser Idee aus habe sich dann, wie es Walter Mick erläuterte, das Konzept der „Kirrberger Drobbe“ entwickelt. Was Mick, von Hause aus sowohl Ingenieur als auch Doktor der Naturwissenschaften, mehr als deutlich machte: Mit Hokus-pokus und Esoterik habe das Ganze überhaupt nichts zu tun, sondern orientiere sich an der Naturheilkunde, auch im Geiste der Hildegard von Bingen. „Der OGV macht es OVG, ,ohne viel Geschiss““. Zudem greife man auf wissenschaftliche Beratung in Person von Professorin *Sigrun Chrubasik*, Spezialistin auf dem Gebiet der Phytomedizin an der Uni Freiburg, zurück.

Im Jahr 2012 habe das Ganze begonnen, mit einem Einmachglas „unn klein geschnibbelte Heilpflanze. Alkohol druff und stehe losse“. Das sei in seiner Küche geschehen, erinnerte sich Mick. Aus diesen Anfängen sei dann das Konzept der „Kirrberger Drobbe“ entstanden, einschließlich eines zwischenzeitlich patentierte Herstellungsverfahrens.

All das erfuhr Ministerin Petra Berg aus gutem Grunde – immerhin hatte die saarländische Landesregierung mit finanziellen Förderungen es überhaupt möglich gemacht, dass der Kirrberger OGV heute überhaupt auf ein schickes Brennhaus, auch Standort der Kräuteressenzenmanufaktur, als Heim zurückgreifen kann. Hier erinnerte Mick daran, dass man das Gebäude 2015/2016 habe übernehmen können. Bis dahin sei das Gebäude eine „richtig abgeranzte Bude“ gewesen. Der einzig gute Gebäudeteil sei die eigentliche Brennerei gewesen. Die habe aber schon immer dem OGV gehört.

Bis man sich das neue Heim und damit auch die Räumlichkeiten für die „kleinste Kräuteressenzenmanufaktur Deutschlands“ habe sichern können, sei man mit der Produktion der „Kirrberger Drobbe“ auf externe Labors und anderen taugliche Einrichtungen ausgewichen. Als es 2017 Überlegungen im Ort gab, das alte Gebäude an der Mörsbacher Straße abzureißen, sei man seitens des Vereins Front gegen diese Absicht vorgegangen. Bei einem Biosphärenfest dann habe ein junges Mitglied des Vereins den damaligen Umweltminister Reinhold Jost auf das Problem angesprochen. „Danach hat es drei Monate gedauert, dann kam Minister Jost mit einer Förderung von knapp 50 000 Euro – für ‚die Sanierung des Brennhauses und zur Sicherung des Vereinszwecks‘.“ Mit einer weiteren Förderung von rund 17 000 Euro sei in der Folge auch die Kräuteressenzenmanufaktur finanziell unterstützt worden.

Und heute? Heute steht der Verein, auch aufgrund vieler junger Mitglieder, augenscheinlich auf sehr, sehr gesunden Beinen – davon konnte sich Petra Berg in einigen Gesprächen und einem Rundgang überzeugen. Damit ist klar: „Madda, die Drobbe“ muss beim Obst- und Gartenbauverein Kirrberg wohl keiner rufen.



Für Saar-Umweltministerin Petra Berg gab's einen herzlichen Empfang beim Obst- und Gartenbauverein Kirrberg, hier schlägt der erste Vorsitzende Nikolas Fisch kräftig ein. Thorsten Wolf

1 / 2

