

# Sie sucht weltweit nach Pflanzen

**Selbst ist die Frau:** Eva Maria Walle kümmert sich mit ihrem kleinen Unternehmen um die Sicherung von pflanzlichen Rohstoffen. Dafür ist sie weltweit unterwegs. Kunden sind Firmen aus der Arznei-, Lebensmittel- und Kosmetikbranche

VON STEPHAN FREISSMANN

Dem Besucher serviert Eva Maria Walle einen alkoholfreien Aperitif, an dem sie selbst mitgearbeitet hat – gewissermaßen. Denn in dem bitteren roten Getränk ist die Wurzel der Pflanze Meisterwurz enthalten, für die der Nachschub im Laufe der Produktion knapp zu werden drohte. Also wendete sich der Produzent, der seinen Sitz in Innsbruck in Tirol hat, an Walle. Er habe die Pflanze in ihrer Bachelorarbeit gefunden, die im Internet zugänglich sei, erzählt sie im Garten ihres Hauses in Mahlspüren im Hegau: „Für die Arbeit habe ich über den Anbau der Pflanze geforscht.“ Und genau das war auch bei der Anfrage des Produzenten das Ziel: die Meisterwurz kultivieren, damit man für die Verarbeitung nicht auf die Wildsammlung angewiesen ist. Also machte sich Walle auf nach Tirol, hielt einen Vortrag und versuchte, bei den Landwirten vor Ort den Anbau der Meisterwurz bekannt zu machen. Jungpflanzen habe sie auch schon besorgt, erzählt sie.

In gewisser Weise beschreibt diese Episode einen typischen Auftrag für Walle. Sie betreibt unter dem Namen Plantawalle ein kleines Unternehmen, dessen Geschäftsfeld sie als Rohstoffsicherung beschreibt. Das bedeutet: Firmen beraten, die einen pflanzlichen Rohstoff brauchen, zum Beispiel darüber, wo man diese Pflanze anbauen lassen oder wie man sie beschaffen kann. Es bedeutet, mit pflanzlichen Rohstoffen zu handeln. Und es bedeutet, Pflanzen anzubauen, um ihre Eigenschaften besser kennenzulernen und diese zu testen.

Dadurch ist Walle mit ihrer Familie auch nach Mahlspüren im Hegau gekommen. Denn im Prinzip ist für ein solches Unternehmen der Standort relativ unwichtig. Aber um selbst Pflanzen zu züchten, haben sie und ihr Mann nach einem Anwesen mit eigenem Acker gesucht, erzählt sie. Der Acker habe nahe beim Haus liegen sollen, um näher an den Kulturen zu sein und beispielsweise abends noch einmal ohne viel Aufwand wässern zu können. Und das Haus sollte schön liegen. „Durch Glück haben wir das hier gefunden“, sagt Walle. Inzwischen hat sie im Scheunenteil des Hauses Trockenschränke eingebaut, in denen die Pflanzenteile getrocknet werden, im Büro werden die fertigen Rohstoffe dann in großen Papiertüten gelagert.



Eva Maria Walle, Gründerin und Inhaberin des Stockacher Unternehmens Plantawalle, hält hier eine Box mit Blütenblättern der Goldmelisse in der Hand. BILD: STEPHAN FREISSMANN

## Person und Serie

► **Zur Person:** Eva Maria Walle, 40, stammt aus Hamburg. Zuerst hat sie Cello studiert, ist allerdings dann auf Agrarwissenschaften umgestiegen – einer Faszination für die Landwirtschaft wegen. Ihre erste Stelle nach dem Studium an der Universität Hohenheim hatte sie bei einem großen Hersteller für Naturkosmetik. 2013 gründete sie dann ihr eigenes Unternehmen Plantawalle. Seit 2015 lebt sie mit ihrem Ehemann und ihrem gemeinsamen Sohn in einem alten Bauernhaus im Stockacher Stadtteil Mahlspüren im He-

gau, wo auch ihr Unternehmen seinen Sitz hat. Für ihre Arbeit ist Walle weltweit unterwegs. Inzwischen hat sie nach eigenen Angaben acht Mitarbeiter, hauptsächlich Teilzeit- und Saisonkräfte.

► **Zur Serie:** Für die Serie „Selbst ist die Frau“ haben wir uns auf die Suche nach Frauen gemacht, die selbstständig ihren Lebensunterhalt verdienen. Dabei haben sie mitunter außergewöhnliche Geschäftsideen entwickelt, arbeiten in Bereichen, die traditionell männlich geprägt sind, oder bringen neue Impulse in Traditionsbranchen. Im Laufe des Sommers stellen wir in loser Reihenfolge einige von ihnen mit ihren Unternehmen vor. (isa/eph)

„Die Beratung für den Anbau ist die tragende Säule des Unternehmens“, sagt Walle. Tätig ist sie für Unternehmen in den Branchen Arznei, Lebensmittel und Kosmetik, teilweise mit umfangreichen Geheimhaltungsklauseln. Für diese Arbeit sei sie weltweit unterwegs, erzählt sie, zum Beispiel in Balkanländern, in Nordafrika und Südamerika. Und kürzlich habe sie auch ein Projekt in Russland begonnen. In Venezuela sei sie unterwegs gewesen auf der Suche nach einer Art, die nur dort vorkomme. „Die könnte man hier auch nicht kultivieren“, sagt sie. Bei einer anderen Gelegenheit habe sie Rohstoffe derselben Pflanze aus verschiedenen Teilen der Welt zum Vergleich zusammengesucht – denn je nach Standort und Herkunft hätten die Pflanzen ein wenig unterschiedliche Eigenschaften. Dabei komme sie auch an Orte, an denen praktisch keine Touristen seien.

Teilweise seien die Gegenden, in denen Landwirtschaft betrieben wird, sehr abgelegen.

Und wie wird sie so aufgenommen, wenn sie als Europäerin in fremden Ländern unterwegs ist? „Das klappt sehr gut, denn ich versuche, meine Botschaft auf Augenhöhe zu vermitteln“, erzählt Walle. Dazu gehöre für sie auch, die Landwirte aufs Feld zu begleiten, statt nur zu beschreiben, wie sie es zu machen hätten. Dieser praktische Ansatz sei sehr wichtig, denn gerade in der Landwirtschaft gebe es viele Traditionen – etwa die Methode, wie man Unkraut hackt, stecke oft tief drin in den Menschen. Auf dem eigenen Acker hinter dem Haus in Mahlspüren wachsen für Tests und Kleinstmengen inzwischen Klassiker wie verschiedene Minzsorten, Salbei oder Spitzwegerich, aber auch der Eisenhut, die giftigste Pflanze Europas, die in der Ho-

möopathie verwendet wird – und eben die Meisterwurz.

Im Prinzip stand die Meisterwurz am Anfang von Walles Karriere. Ein großer Hersteller von Naturkosmetik habe eine Anfrage an ihre Universität in Hohenheim gestellt, als das Unternehmen von der Wildsammlung der Pflanze auf deren Kultur umstellen wollte. Sie hat sich des Themas für ihre Bachelorarbeit angenommen – und daraus wurde eine Berufslaufbahn. Denn Walle begann, bei dem Unternehmen zu arbeiten, schon während sie noch den Masterabschluss machte, und beriet dort die Einkaufsabteilung. Eine sehr schöne Zeit, wie sie sich erinnert. Trotzdem habe es sie gereizt, ein kleines Unternehmen aufzuziehen. „Die Gründung war eine bewusste Wahl und ist nicht aus der Not geboren“, erzählt sie. Ihr Mann habe sich kurz vor ihr selbstständig gemacht und sie bei ihrem Plan unterstützt.

Bei ihrer Arbeit geht Eva Maria Walle sehr bedacht vor. „Wenn man eine Art in Europa kultiviert, muss man schon bedenken, ob man damit eine Gefahr einschleppt“, sagt sie zum Beispiel. Und: Bei ihrer Arbeit gehe es zwar in erster Linie um die Rohstoffsicherung, weniger um die Erhaltung von Biodiversität. Bei ihren Kunden herrsche aber ein großes Bewusstsein dafür vor, dass ihre Projekte keinen „negativen Abdruck“ vor Ort hinterlassen dürfen. Auch zu Hause ist Walle sehr bedacht und fürs Lokalkolorit zu haben. In ihrem Garten ranken sich einige Pflanzen der Mahlspürer Bohne die Kletterstangen hinauf. Diese Hülsenfrüchte werden alljährlich beim Bohnenessen am Vatertag verwendet.