

WWW.TAGESSPIEGEL.DE



URL: <http://www.tagesspiegel.de/berlin/;art270,1996711>

Grünes Raritätenkabinett: Im Garten des Kräuter-Doktors

Jutta Schütz

09.08.2000 00:00 Uhr

Zwischen Bahngleis, Hochspannungsmast und Stadtautobahn duftet es nach Persischer Minze, Osmin-Basilikum und Rucola-Blüten. Das hatte Berlin bisher noch nicht: Rund 130 exotische Kräutersorten züchtet der Iraner Ali Moshiri in seinem grünen Raritätenkabinett in zwei alten, gepachteten Gewächshäusern der Gärtnerei des Schlosses Charlottenburg. Zwischen Töpfen und Kübeln gärt auch Essig mit Ringelblume und Fenchel, zu dem später noch Safran kommt.

Nicht nur duftende Kräutersträuße sind bei den Kunden gefragt. Der 37-Jährige verrät dem Laien auch, dass Hornspäne der beste Dünger sind und Schädlinge mit Sud aus Brennessel und Wermut verscheucht werden. "Die chemische Keule bleibt draußen", sagt der Jungunternehmer und promovierte Pharmakologe. Dafür heißt es Geduld haben. "Das bekomme ich hundertfach zurück", versichert Moshiri vor dem Persischen Estragon, einem seiner Lieblingsgewächse.

Noch ist der Fürstenbrunner Weg etwas für Eingeweihte, doch Moshiri ist optimistisch: "Das ändert sich". Noch sei seine kleine Firma ein Zuschuss-Geschäft. Sponsoren hätten sich bislang nicht gemeldet. Aber Ideen gibt es reichlich: Kurse für Kräuter-Fans stehen schon auf dem Programm. Schulklassen lernen bei ihm, dass es Genuss jenseits von Pommes und Cola gibt.

Demnächst will Moshiri Blinde in die Welt der Düfte führen. Und Krebs-Patienten sollen durch die Oase spazieren und mit Kräutern wieder Appetit bekommen. Im nächsten Jahr will Moshiri noch ein kleines Kräuterkaufhaus eröffnen. Zu schaffen sei alles nur, weil neben Ehefrau Roya auch drei Mitarbeiter in der Mini-Gärtnerei helfen.

Moshiri ist überzeugt, dass synthetische Stoffe dem Menschen schaden. Pflanzen und Kräuter veränderten dagegen Gesundheit und Lebensgefühl positiv. "Kräuter sind einfach eine Frage des guten Geschmacks." Von der trockenen Wissenschaft auf die Kräuterkunde umzusteigen, sei nicht leicht gewesen, erinnert sich Moshiri. Nach der Promotion in Göttingen 1997 ging er mit dem neuen Job ein volles Risiko ein. "Ich hab mir einen Traum wahr gemacht."

Moshiris Kräuter-Rezepte sind ein Geheimtipp. Drei renommierte Hotels und Restaurants holen sich zudem gesunde Klein-Beilagen bei ihm. "Viele lassen sich für teures Geld ihre Kräuter einfliegen - dabei haben sie fast alles vor der Haustür", wundert sich Moshiri. Im nächsten Jahr will er ein Buch mit seinem gesammelten Kräuterwissen herausbringen. "Das ist altes Kulturgut. Die Urväter der heutigen Petersilie tauchten beispielsweise schon vor rund 60 000 Jahren auf dem Gebiet des heutigen Irak auf." Jetzt werde es trotz oder gerade wegen des Fast-Food-Zeitalters wiederentdeckt.

Erst seit Jahresbeginn ist der Kräuter-Doktor Moshiri mit seiner Frau wieder in Berlin. "Ich fühle mich hier zu Hause und wollte endlich wieder her." Vor 21 Jahren kam er nach Deutschland zum Studium und blieb. Ein Teil seiner Familie lebt auch hier. Etliche Samen und Wurzelballen hat der ebenfalls studierte Biologe aus Schleswig-Holstein mitgebracht, wo er schon eine Kräutergärtnerei betrieb. Auch aus seiner alten Heimat stößt er immer wieder Neues auf. Als Glücksfall gilt, wenn wie jetzt ein Bekannter aus dem Urlaub in Peru eine Pflanze vorbeibringt. "Nächstes Jahr will ich 200 Pflanzensorten hier haben." Wenn das Bezirksamt mitspiele, fügt Moshiri hinzu.