

Home ▶ Ressorts ▶ Regional und Lokal ▶ Chili für Spitzenköche

Berlin

## Chili für Spitzenköche

**Der iranische Pharmakologe Ali Moshiri betreibt in Berlin-Charlottenburg einen exotischen Kräutergarten**

Autor

**Karin Rieppel**

▶ Weitere Artikel vom 06.09.2008

▶ bisher keine Kommentare

▶ Jetzt Kommentar schreiben

**BERLIN.** Wenn jemand zu Ali Moshiri kommt und zum Beispiel Basilikum verlangt, dann wird Moshiri ihn fragen, was er damit machen will. Denn es gibt in seinem exotischen Kräutergarten in Berlin-Charlottenburg allein 50 verschiedene Sorten Basilikum: persisches und griechisches, Zimt- und Zitronenbasilikum, Toskana-Basilikum, Rubin oder Green Pepper. „Und es gibt“, sagt Ali Moshiri, „eine neue Generation Köche, die sich für Kräuter interessiert.“



Es grünt so grün: Der passionierte Kräutergärtner Ali Moshiri inmitten seiner würzigen Verkaufsschläger Foto: Karin Rieppel

Die Leidenschaft für Kräuter und Gewürze hat der promovierte Pharmakologe Ali Moshiri aus seiner persischen Heimat mitgebracht, und ein Garten voller exotischer Kräuter, das war immer sein Traum. Inzwischen konnte er ihn verwirklichen. 2001 gründete er in Teltow bei Berlin seinen ersten Kräutergarten und zog 2006 um nach Berlin-Charlottenburg, näher zu seiner Kundschaft.

20 Sorten Minze

Auf einigen 1000 Quadratmetern gibt es mehr als 450 verschiedene Kräuter - in Gewächshäusern und auf Feldern. Da gibt es beispielsweise auch mehr als 30 verschiedene Sorten Chili und Paprika ...

Weiterlesen auf Seite 28 in der Allgemeinen Hotel- und Gastronomie-Zeitung Ausgabe 2008/36.