



Dr. Ali Moshiri liebt den Duft frischer Kräuter. Für seinen Kräutergarten nutzt er gerne das alte Wissen der persischen Kräuterapotheken.

Foto: ami

# Bei Kräutern mit Leib und Nase dabei

Die wohltuende Wirkung von Kräutern ist jedem Apotheker und Arzt bekannt. Doch nicht erst als Tee oder Auszug tun sie gut. Das zeigt ein Besuch im exotischen Kräutergarten von Dr. Ali Moshiri in Berlin.

Von Angela Mißbeck

Neben der Berliner Stadtautobahn an der Bezirksgrenze zwischen Charlottenburg und Spandau wird es grün. Zwischen Schrebergärten erstreckt sich auf einer Fläche von mehreren Fußballfeldern der exotische Kräutergarten von Dr. Ali Moshiri. Am Rand seines Gartens im Gewächshaus nimmt der Kräuterspezialist die Pflänzchen in Augenschein, die er im Frühjahr gesetzt hat. Sie gedeihen prächtig.

„Jeder Garten ist ein Paradies.“ Diese Aussage ist für den gebürtigen Perser kaum mehr als eine Übersetzung. Denn das Wort Paradies bezeichnet auf persisch die kunstvoll gestalteten Gärten seiner Heimat. Moshiris Kräutergarten mitten in der Millionenmetropole ist ein Paradies für die Sinne. Mehr als 30000 Pflanzen blühen in allen Farben, duften betörend und schmecken mitunter ganz und gar ungewöhnlich. Mannshoher weißer Baldrian überragt Muskatellersalbei mit riesigen lila Blüten. Auf einer Kräuterwiese mischen sich gelber Löwenzahn, roter Sauerampfer und viele weitere „Un“-Kräuter, die es in Moshiris Augen nicht gibt. Minzduft erfrischt die Nase. Eine Brise weht zarten Salbeiduft herbei. Wer

## INFORMATIONEN



stiftung  
naturschutz  
berlin

Am 5. und 6. Juli feiert Berlin den langen Tag der Stadtnatur. Daran wirkt auch Dr. Ali Moshiri mit speziellen Veranstaltungen in seinem Kräutergarten mit. Der exotische Kräutergarten im Fürstenbrunner Weg 72 ist zudem von April bis September täglich außer Donnerstag zu besichtigen. Kräuterpflanzen gibt es dort auch zu kaufen.

① [www.langertagderstadtnatur.de](http://www.langertagderstadtnatur.de), [www.exotischer-kraeutergarten.com](http://www.exotischer-kraeutergarten.com)

die Blätter der Pflanzen leicht berührt, erlebt eine wahre Duftexplosion. Der biologisch angelegte Garten bietet so auch Gelegenheit zur Aromatherapie zwischendurch.

Doch seine eigentliche Bestimmung gilt dem Geschmack. Das Spektrum der Chili-Pflanzen in Moshiris Garten deckt sämtliche Schärfegrade von erbsenmild bis feuerscharf ab. Schon ein kleines Blättchen des persischen Bergkrauts prickelt auf der Zunge. Unzählige Sorten Basilikum in verschiedensten Farben und Formen schmecken mal süß, mal nussig, sogar pfeffrig oder nach Nelke oder Zitrone. Der biologische Anbau gibt ihnen ein besonders intensives Aroma. Die hohe Gastronomie Berlins weiß die Auswahl und die Qualität der Kräuter zu schätzen. Zu Moshiris treuen Kunden zählen unter anderem das Swisshotel und das Estella Alpina, aber auch die Kuba-Bar, die vor allem die kubanische Minze für den Mojito schätzt.

### Fast 500 verschiedene Sorten wachsen im Kräutergarten

„Lass dein bestes Medikament deine Nahrung sein.“ Unter diesem Motto hat Moshiri vor zwölf Jahren seinen Beruf als Arzt und Pharmamanagerment-Assistent an den Nagel gehängt und stattdessen das Gärtnerwerkzeug in die Hand genommen. Der heute 46-Jährige hat mit 22 Kräutern angefangen. Inzwischen wachsen fast 500 Sorten aus aller Welt in seinem Garten. Und jedes Jahr kommen neue hinzu. Den grünen Daumen hat Moshiri schon als Kind auf den Ländereien seines Vaters trainiert. Auch

die Faszination für Kräuter wurde bereits in seinem Heimatland geweckt. „Die persischen Kräuterapotheken haben mich immer sehr interessiert“, sagt er. Wenn er heute sein Herkunftsland besucht, kommt er nie ohne ein neues Kraut zurück.

### „Alle Kräuter haben auch eine Heilwirkung“

Auch das Wissen über seine Kultur, Anwendung, Verarbeitung und Heilwirkung der Pflanzen bringt er gleich mit. Denn er nutzt gern die Gelegenheit zu Gesprächen mit den Kräuterapothekern. „Es wäre schade, wenn dieses Jahrtausende alte Wissen verloren geht“, sagt Moshiri. „Egal ob Schnittlauch oder Minze – alle Kräuter haben auch eine Heilwirkung.“

Doch die positive Wirkung auf Immunsystem und Wohlbefinden steht für Moshiri weniger im Vordergrund als der Wohlgeschmack der Kräuter. Sein Lieblingsessen? Brot mit frischen Kräutern und Tomaten. Seine Kräuter-Philosophie? Schmecken gut, tun gut – in dieser Reihenfolge. Diese Erfahrung gibt er gerne weiter, etwa an Kinder ab fünf Jahren mit einer spielerischen Geschmacksschulung, in Kräuterkochkursen auch an Erwachsene. Jetzt baut er mit Hilfe von Sponsoren Kräutergärten an Berliner Schulen auf. Damit sollen Schüler zweierlei lernen: Verantwortung für die Natur und gesunde Ernährung. „Das Thema wird immer wichtiger“, so Moshiri. Sein Blick schweift über den Kräutergarten und hellt sich zum Schmunzeln auf: „Eigentlich müssten die Krankenkassen hier Schlage stehen – für Prävention.“