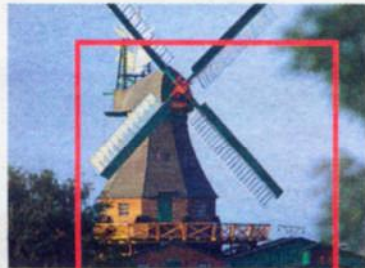


Die Welt der Kräuter in Oldenburg

Exoten unter ostholsteinischem Himmel

Zehn Jahre ist es mittlerweile her, dass Dr. Ali Moshiri in Oldenburg in Holstein mit dem Anbau exotischer Kräuter begann. Sein Partner war dabei Jan-Ulf Otto. Gemeinsam traten sie den Beweis an, dass neben den heimischen Kräutern durchaus auch exotische Kräuter unter dem holsteinischen Himmel gedeihen können. „Angefangen hat es mit persischen Kräutern“, erinnert Moshiri. „Dann haben wir es immer mehr ausgeweitet.“

Doch bald zog es Moshiri nach Berlin, wo er den Exotischen Kräutergarten betreibt. 450 verschiedene Kräuter aus fünf Kontinenten werden dort mittlerweile angebaut. Der Kontakt an die Ostsee blieb indessen bestehen, und seit Anfang dieses Jahres wurde die Zusammenarbeit wieder intensiviert. Im August luden Moshiri und der Gartenbaubetrieb Otto zu einer Kräuter-Ausstellung in Oldenburg ein. Solche Veranstaltungen sollen alljährlich weiter geführt werden. Dabei wird es aber nicht bleiben. „Oldenburg soll ein fester Standort für die



Land & Leute

Arbeit mit exotischen und Heilkräutern werden“, erklärt Moshiri. So werden hier mittlerweile 140 Kräuter angebaut. Für das nächste Jahr kündigen Jan-Ulf Otto und Mitarbeiterin Katja Rehbein bereits 200 verschiedene Kräuterarten an.

Neben der Vermarktung solcher Kräuter steht auch die Beratung für den Anbau der Kräuter im Mittelpunkt. Denn wer weiß schon, was es mit 14 verschiedenen Basilikumsorten auf sich hat? Wo liegt der Unterschied zwischen Persischem Lilabasilikum und Wildbasilikum? Pflanzen wie Kümmel oder Salbei dürften hingegen bekannter sein.

Aber was ist mit dem Riesen-Gänsefuß? Er ist ein Baumspinat, der ursprünglich aus Indien stammt. Er sieht gut aus, und die Blätter können für frische Salate verwendet werden, aber auch gekocht werden. Interessant sind ebenso die unterschiedlichen Pepperoni, weisen sie doch verschiedene Schärfegrade auf, die mit Bedacht in der heimischen Küche eingesetzt werden müssen.

Eine Seltenheit ist zum Beispiel der Blattkardamon. „Er stammt aus Ostasien“, berichtet Katja Rehbein. „Die Blätter lassen sich hacken und für Reisgerichte verwenden.“ Eine hübsche Kübelpflanze ist das Lemongras. Der obere Teil kann zum Teekochen verwendet werden. Die unteren Stränge sind zum Verkochen bei Reis geeignet.

Angeboten werden die Kräuter in Töpfen verschiedener Größe. Sie sind zum Teil auch in Schaubeeten ausgepflanzt worden. „Die Leute fragen verstärkt nach Kräutern“, kann Katja Rehbein feststellen. Es sind besonders gesundheitsbewusste Menschen, die sich dafür interessieren.

Das können junge Ehepaare mit kleinen Kindern sein, genauso gut auch ältere Personen.

Oft kämen Menschen aus medizinischen Berufen, die nach bestimmten Kräutern fragen, berichtet Katja Rehbein. Neben den gesundheitlichen Aspekten sei den Interessenten meistens ebenso wichtig, dass Kräuter hübsch aussehen und einen angenehmen Duft verströmen.

Bernd Gerwanski



Die Nachfrage nach Kräutern für den eigenen Garten und Haushalt wird größer.



Jan-Ulf Otto, Dr. Ali Moshiri und Kirsten-Viola Otto präsentieren das Angebot an exotischen Kräutern.

Fotos: Bernd Gerwanski