

# Von minzig frisch bis chili-scharf

In Teltow heißt der längst „der Kräuterdoktor“: Ali Moshiri baut in seiner orientalischen Oase an der Lichterfelder Allee 240 Gewürzkräuter an. Zu seinen Besonderheiten gehören 33 Sorten Basilikum und 26 Arten Salbei. Im Frühling sollen Kochkurse beginnen.

Winzige, unscheinbare Blättchen schmecken wie Anis, andere sind scharf wie Cayennepfeffer, und einige entwickeln auf der Zunge Pfefferminzgeschmack, obwohl sie weder so riechen, noch der Minze ähnlich sind. Sie alle stehen in den Gewächshäusern von Ali Moshiri in Teltow. An der Lichterfelder Allee nutzt der 38-jährige Perser die Gewächshäuser der Diakonischen Werkstätten, rund 240 Kräuter wachsen dort heran, die meisten aus dem Orient.

Die Pflanzen werden von drei Angestellten und zwölf Menschen mit Behinderungen betreut. „Wir haben früher Blumen gezüchtet, doch damit war angesichts der vielen Importe kein Geschäft mehr zu machen“, berichtet Werkstattleiter Joachim Kettner. „Wir sind deshalb sehr froh, dass wir mit Doktor Moshiri einen neuen Partner gefunden haben.“ Die Gewürzkräuter hätten gute Chancen auf dem Markt; immerhin müssten sich die Diakonischen Werkstätten zu 40 Prozent selbst finanzieren. Ali Moshiri lebt seit fast 20



In Ali Moshiris Kräutergarten blüht derzeit der Anis-Salbei. Vor dem Gewächshaus will er bis zum Frühjahr einen „Garten der Sinne“ gestalten. FOTO: GURLT

Jahren in Deutschland. Er studierte Biologie, Pharmakologie, Veterinärmedizin und auch Humanmedizin. Seit drei Jahren ist er beruflich selbstständig; in Teltow ist er erst seit Ende 2001. Bis dahin nutzte er Gewächshäuser in Charlottenburg. „Die Kräuter sind mein Leben“, sagt er. „Vor allem mein Vater weckte das Interesse für die Geheimnisse der Natur.“

Zu seinen Schätzen gehören heute 33 Sorten Basilikum, 26 Arten Salbei oder mit dem Habanero-Chili aus Mexiko die schärfste Paprika der Welt. Wer Moshiri besucht, darf ausgiebig kosten, ist erstaunt und manchmal sogar erschrocken, welch kräftigen Geschmack die grünen Winzlinge entfalten können. „Ganz zu schweigen von der heilsamen Wir-

kung vieler Kräuter“, betont der Fachmann. „Salbei beispielsweise reinigt bekanntlich das Blut.“

Wenn alles klappt, werden Kräuter aus Teltow zum Jahresende auch im Versandhandel zu haben sein. Bis dahin läuft der Absatz über Direktvermarktung. Namhafte Gourmetrestaurants in Berlin, Bioläden und erste Lebensmittelketten gehören be-

reits zur Stammkundschaft. Auf dem Gelände steht zudem ein kleiner Verkaufspavillon. Und dort ist auch das neueste Produkt zu haben: Kräuter in Essig. Bis zum Frühjahr will Ali Moshiri 3,5 Hektar der Außenflächen zu einem „Garten der Sinne“ gestalten. Mit Bänken zum Verweilen, Teeverkostung und regelmäßigen Führungen durch die Kräuterwelt.

Außerdem sind Vorträge und Kochkurse geplant, in denen man sich über die mannigfaltigen Wirkungen und Einsatzmöglichkeiten der Pflanzen informieren kann. „Ein Koch ist bereits gefunden“, sagt der „Kräuterdoktor“. Wer ihn schon jetzt an der Lichterfelder Allee 45 besuchen möchte, sollte sich vorher anmelden. ~~030 452 42 22~~

Lothar Rölleke