

## BASILIKUM



# Exotischer Kräutergarten

Mit um die 420 verschiedenen Sorten gilt der Pharmakologe Dr. Ali Moshiri als einer der Gurus unter den Berliner Kräuterfreunden. Auf eineinhalb Hektar und in zwei Gewächshäusern geht er seiner Passion nach, die er auch mit Führungen und in (Koch-)Kursen zum Thema an Interessierte weitergibt. Geradezu legendär sind nicht nur die im Sommer im Treibhaus hängenden Zucchini und Kürbisse, auch die Auswahl an Basilikum ist außergewöhnlich. Aus über 20 Varianten wie Zitronen-Basilikum, dem lila-blättrigen „Persisch Lila“ oder dem mehrjährigen „African Blue“ wählt der Kunde exakt nach seiner geschmacklichen Vorliebe aus. Doch gilt stets zu bedenken, dass Basilikum nicht sonderlich robust ist und sich spätestens im beginnenden Herbst draußen nicht mehr wohlfühlt. Anders als beispielsweise Pfefferminze, die auch dem Winter trotzt und jedes Jahr aufs Neue zum Vorschein kommt. Moshiri empfiehlt besonders die persische Minze, die sich ganz hervorragend für köstlichen, frisch aufgebrühten Tee eignet. Das Kräuterparadies Moshiris feiert übrigens am 17. und 18. Mai seine Saisonöffnung mit Essen, Trinken, Musik und Gratisführungen.