

22.07.2008



Pfefferminze ist nur eine von vielen Pflanzen, die Ali Moshiri anbaut. (Bild: AP Archiv)

Der Kräuterkünstler

Ali Moshiri züchtet Heil- und Gewürzpflanzen in der Großstadt

Von Mirko Heinemann

Lass deine Arznei deine Nahrung sein - diesen Leitspruch des griechischen Arztes Hippokrates hat sich Ali Moshiri zu Herzen genommen. Der promovierte Pharmakologe hat sich den Gewürz- und Heilkräutern verschrieben und beschlossen, die Vielfalt der Gerüche und Geschmäcker aus seiner Heimat Persien nach Deutschland zu importieren. In seiner Gärtnerei züchtet er Kräuter aus allen fünf Kontinenten - und das mitten in der Großstadt Berlin.

Ali Moshiri: *"Was ist das hier? Probieren, heißt bei mir essen."*

Kunde 1: *"Essen?"*

Kunde 2: *"Kann ich mir keinen Reim drauf machen. So was wie Salat?"*

Ali Moshiri: *"Kommt ursprünglich aus Peru, wurde mit Napoleon Bonaparte durch ganz Europa... ist sogenanntes Franzosenkraut. Bei uns als Unkraut bezeichnet, schmeißt man raus. Und hier: eine Thai-Chili."*

Ali Moshiri ist in seinem Element. Der drahtige Mann mit den kurz geschnittenen, schwarzen Haaren läuft im Gewächshaus zwischen den Besuchergrüppchen hin und her, zupft Blätter ab und gibt sie den Kunden zu essen. Es hagelt Ratschläge zur Pflege der Pflanzen, Tipps zur Zubereitung von Gerichten, Geschichten zur Herkunft der Kräuter. Ali Moshiri ist Mitte Vierzig, er hat hellbraune Augen und ein ansteckendes Lachen.

Der promovierte Pharmakologe betreibt mitten in Berlin auf 30.000 Quadratmeter Fläche einen einzigartigen Kräutergarten.

Ali Moshiri: *"Wir haben 1997 in Oldenburg in Schleswig-Holstein mit dem Anbau der ersten Kräuter angefangen. Die Leute haben uns am Anfang für verrückt erklärt. Ich war eigentlich ausgebildet, um in die Pharma-Industrie zu gehen, aber letzten Endes hat das Herz doch gewonnen, das war immer ein Traum von mir, und da habe ich mich einfach mal entschieden für den alternativen biologischen Bereich."*

Vor anderthalb Jahren hat Ali Moshiri das Gelände in Berlin-Charlottenburg gepachtet. Am östlichen Ende verläuft auf Stelzen die Berliner Stadtautobahn, quer darüber eine Hochspannungsleitung. Darunter wiegen sich Sonnenblumen im Wind, zwischen den Feldern riecht es nach Minze, Salbei und anderen Kräutern. 480 aus allen fünf Kontinenten sollen hier wachsen. 50 Sorten Basilikum, roter, grüner, krauser. 45 Sorten Paprika und Chilis in allen Schärfegraden. 26 Sorten Minze. In einem

Gewächshaus zieht Moshiri seine besonders empfindlichen Kräuter .

"Viele dieser Pflanzen kommen aus unterschiedlichen Ländern, und die Kulturen hinter den Pflanzen interessieren mich. Egal ob ich im Ausland bin oder nach Persien reise, dann versuche ich neue Pflanzen oder neue Samen herzubringen, hier zu vermehren und dann einfach mal auf den Markt zu bringen."

Neben dem Gewächshaus steht ein Unterstand aus Holz. Darunter liegen Töpferwaren aus Ali Moshiris Heimat Persien, getrocknete Kräuter und Kräuternessig zum Verkauf.

Seine Ehefrau, die wie er aus Persien stammt, kümmert sich derweil zusammen mit einer Freundin um die Köfte, die auf einem Grill brutzeln, und der kleine Sohn kurvt mit einem Kinderfahrrad herum. Noch ist der Kräutergarten für Moshiri ein Wochenend-Projekt, das keinen Ertrag abwirft. In der Woche arbeiten hier sechs Angestellte. Das Geld dafür hat Moshiri mit seinem Laden "Rango Bu" angespart, übersetzt "Farbe und Duft". Hier verkauft er exklusives persisches Kunsthandwerk.

Ende der 70er Jahre ist Ali Moshiri zum Studium nach Deutschland gekommen. Nach der iranischen Revolution wollte er nicht mehr zurück, inzwischen sind große Teile seiner Familie ausgewandert. Der Garten ist für ihn vor allem eine Erinnerung an seine Kindheit.

"Ich habe mich schon als Kind für Kräuter und für Natur interessiert. Ich bin zu Hause mit Garten groß geworden, denn Natur spielt sowieso für uns Perser eine entscheidende Rolle. Letzten Endes das Interesse lag immer darin, Kultur der alten Heimat hier präsent zu machen, und die gärtnerischen Sachen habe ich mir dann autodidaktisch beigebracht."

Wegen der innerstädtischen Lage hat Ali Moshiri Boden und Luft untersuchen lassen. Es gab keine Bedenken gegen den Bio-Anbau. Nun versucht er das Geschäft voranzutreiben. Bereits jetzt kaufen bei ihm Berliner Spitzenköche ein, wie Tim Raue und Michael Hofmann, die für ihre Kräuterküche bekannt sind. Es ist sein vierter Garten in den letzten zehn Jahren. Ali Moshiri hofft, endlich dauerhaft bleiben zu können.

"Ein Garten braucht auch immer seine Zeit. Ein Garten braucht etwa fünf bis sieben Jahre, bis er was wird. Wenn man kurzfristig das Ganze betrachtet, braucht man gar nichts anzufassen."

Ali Moshiri hat sich den Kräutern verschrieben. Er gibt ehrenamtlich Geschmackskurse für Schüler und sucht Sponsoren, damit sich Grundschulen eigene Kräutergärten anlegen können. Der erste wird in diesem Jahr noch eingeweiht. Der Perser möchte den Großstadtkindern Natur-Erfahrungen vermitteln:

"Wir fühlen diese Nähe zur Natur, und auch eine Verantwortung für die Natur und einen Respekt vor der Natur. Die Beschäftigung mit Erde und Pflanzen ist auch gleichzeitig Entspannung und Meditation. Und das versucht man auch anderen weiterzugeben."

Heute aber gibt es für Ali Moshiri keine Entspannung. Die nächsten Kunden sind da. Stolz führt Ali Moshiri sie in das Gewächshaus.

Kundin: *"Und auch die Portulac. Haben Sie die auch hier?"*

Ali Moshiri: *"Natürlich. Also: Portulac. Einfach Portulac nehmen, dazu persische Minze, ein bisschen Limettensaft drauf mit Schafskäse und Brot - eine hervorragende Köstlichkeit..."*

Service:

Der [Exotische Kräutergarten](http://www.exotischer-kraeutergarten.com/) [http://www.exotischer-kraeutergarten.com/] ist April bis Oktober jeweils von donnerstags bis samstags von 10 bis 18 Uhr geöffnet, er befindet sich im Fürstenbrunner Weg 72, Berlin-Charlottenburg. Ali Moshiri steht für persönliche Beratungen jeweils Freitag bis Sonntag zur Verfügung. Es gibt auch die Möglichkeit ein Praktikum zu machen oder ehrenamtlich mitzuarbeiten.