

Nr. 8 29. 7. 1998

6,80 DM · Belg. bfr 165,- · Ital. Lit 9500 ·

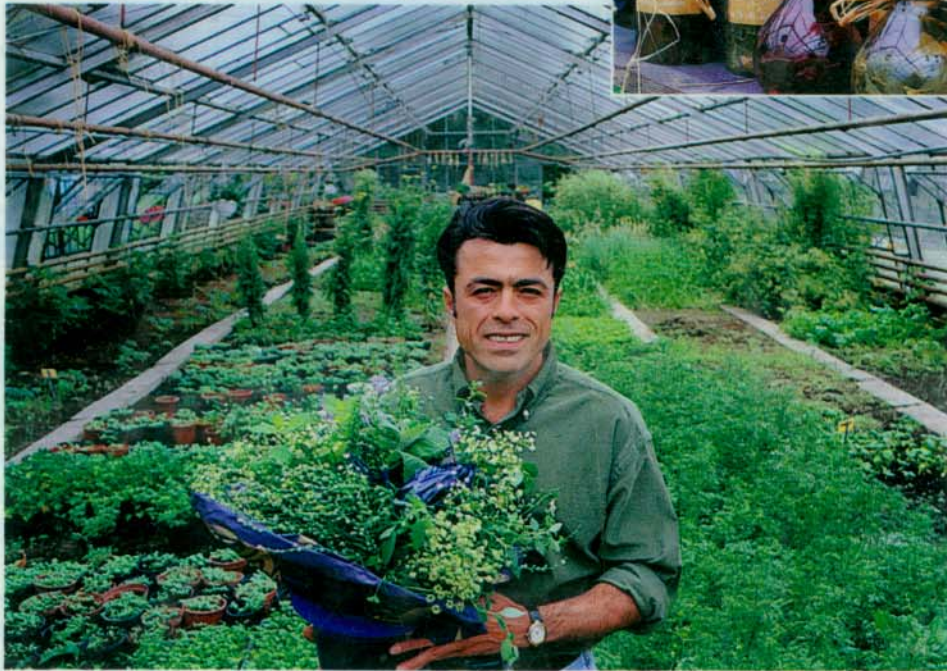
Niederl. hfl 9,- · Österr. S 55 · Schweiz sfrs 6,90 · Span. Ptas 775 · Printed in Germany



essen & trinken

DER KRÄUTER-DOKTOR VON OSTHOLSTEIN

Im Städtchen Oldenburg läßt ein persischer Arzt die Kräuter sprießen.



Dr. Moshiris grüne Höhle: Hier baut er 44 Sorten Kräuter an und produziert Kräuternessige und -öle

Soviel ist sicher: Dieser Mann hat den grünen Daumen! Und einen enormen Wissensfundus aus Medizin, Pharmakologie, Ernährung, Kulturgeschichte und Philosophie dazu. Wer bei Dr. Ali Moshiri Kräuter kauft, der bekommt meist ein passendes Rezept, einen Hinweis zur Gesundheit oder eine Sentenz mit auf den Weg. Nach dem Motto „Keine Chemie, etwas Wasser, viel Liebe“ baut der Arzt aus Shiraz in seinem Gewächshaus derzeit 44 verschiedene Kräuter an. Darunter acht Sorten Basilikum, drei Sorten Rauke, persischen Schnittlauch (ein Geschmackserlebnis!) und roten Knoblauch. „In meiner Heimat isst man zu allen Mahlzeiten Kräuter, auch zum Frühstück. Etwas Besseres und Gesünderes gibt es nicht“, erzählt der drahtige Mittdreißiger. „Kräu-

ter sind Lebensmittel, Stimulans, Medizin und ein Stück persischer Kultur, die ich hier den Menschen nahebringen möchte.“ Abnehmer für sein außerordentlich aromatisches Grünzeug findet Dr. Moshiri im persischen Lebensmittelhandel – pro Woche gehen 50 Kilo in die Geschäfte

nach Hamburg –, bei Restaurants und Privatkunden. Immer beliebter werden auch seine üppigen Sträuße, die man wie Blumen in die Vase stellt und im Laufe einer Woche verbraucht, und seine selbst angesetzten Essenzen. Vom 4.–9. August veranstaltet der Kräuter-Doktor in einem Zelt vor dem Gewächshaus eine persische Kräuter- und Kulturwoche, mit Küche, Kunsthandwerk und Musik. **EK**

SO IST'S RECHT

„Im Hafen von Rotterdam wurden 20 Tonnen illegal gelieferte Froschschenkel entdeckt. Als ich das gehört habe, kam mir vor Wut die Schildkrötensuppe wieder hoch.“

Harald Schmidt

ter sind Lebensmittel, Stimulans, Medizin und ein Stück persischer Kultur, die ich hier den Menschen nahebringen möchte.“ Abnehmer für sein außerordentlich aromatisches Grünzeug findet Dr. Moshiri im persischen Lebensmittelhandel – pro Woche gehen 50 Kilo in die Geschäfte

haus eine persische Kräuter- und Kulturwoche, mit Küche, Kunsthandwerk und Musik. **EK**
Kräutergarten Moshiri, c/o Gärtnerei Otto, Hoheluftstraße 37–39, Oldenburg i. H., Tel. 01 71-890 48 08