



Ali Moshiri aus dem Iran betreibt eine Kräutergärtnerei, vermutlich die größte ihrer Art in Schleswig-Holstein.

*Fehm. Tageblatt, 28.7.97*

## Persischer Kräutergarten in Ostholstein

**Oldenburg** (dpa/Ino). Am Anfang stand für Ali Moshiri das Heimweh. Das machte aus dem 34jährigen Tierarzt aus dem Iran einen Gärtner aus Leidenschaft. In dem Gartenbaubetrieb eines Freundes in Oldenburg (Kreis Ostholstein) betreibt er eine Kräutergärtnerei, vermutlich die größte ihrer Art in Schleswig-Holstein. 1980 kam der Bauernsohn aus der iranischen Provinz Fars nach Deutschland, um hier Tiermedizin und Biologie zu studieren. „In Persien gehören frische Kräuter in großer Auswahl zu jeder Mahlzeit. In Deutschland kennt man nur wenige davon“, sagt er. Im Laufe seiner Ausbildung befaßte er sich auch

mit der Heilwirkung der Kräuter - und wieder erinnerte er sich an die Gepflogenheit seiner Heimat. „Bei uns gibt es regelrechte Kräuterapotheken, in denen man Kräuter kauft, wie hierzulande Aspirin“, schildert Moshiri. Als er dann den Oldenburger Gärtnermeister Jan-Ulf Otto kennenlernte, reifte eine Idee. Warum, so fragten sich die beiden Männer, sollte man nicht eine breite Palette heimischer und exotischer Kräuter gewerbsmäßig anbauen?

Im Mai dieses Jahres säte Moshiri die ersten Kräuter aus. Jetzt, drei Monate später, weht einem würziger Kräuterduft um die Nase, wenn man das Gewächshaus betritt. Petersi-

lie und Dill, Apfelmintze und Koriander, Rauke, Ysop und vier verschiedene Basilikumsorten sind einige der Sorten, die in Alis Kräutergarten wachsen. „Insgesamt habe ich 22 Sorten im Angebot, darunter auch einige, deren Samen ich extra aus Persien importiert habe“, berichtet der Neugärtner stolz. Zu seinen Kunden zählen bereits viele Oldenburger Hausfrauen und auch einige Restaurants der Umgebung. „Mein Ziel ist es, auch größere Läden und Märkte zu beliefern und dadurch mehr Menschen zu erreichen“, wünscht er sich.

Wer immer in Ali Moshiris Gewächshaus kommt, bekommt neben taufrischen

Kräutern auch gleich Rezepte dazu. Zum Beispiel dieses: Joghurt wird mit kleingeschnittener Salatgurke, Minze und Basilikum verrührt, mit Salz und Pfeffer gewürzt und gekühlt serviert. „Bei uns heißt das Mast-Khiar und ist ein beliebtes persisches Sommergericht“, empfiehlt Moshiri. „Oder man stellt einfach eine große Schüssel gemischter gehackter Kräuter auf den Tisch, die sich jeder nach Belieben übers Essen streut.“ Damit sich die Kräuterfreunde in spe ein geschmackliches Bild von der würzigen Vielfalt machen können, veranstaltet der Kräuterzüchter ab dem 4. August rund um das Ge-

wächshaus eine Woche. „Da können allerlei Genießer ihrer Heimat pflanzlichen Kräutern verspricht er.

Doeh außer der Kräuterexperte andere Ratschläge. Küchenkräuter helfen auch gegen tagsbeschwerde, Kopfschmerzen oder Verdauungsstörungen. „Schon die Römischen zum Beispiel Aphrodisiakum. Gärtnereimeister nur nicken. „Viel wie Austern“, zwinkernd, „ist leichter.“