

# Persischer Kräuterdoktor präsentiert die Vielfalt des Orients

In Charlottenburg wird seine Vision zur Wirklichkeit

„Erzähle mir ein Märchen und ich werde daran erkennen, wer du bist“, begrüßten sich Fremde vor langer, langer Zeit geheimnisvoll im Orient. Abgewandelt mag das auch auf einen Besuch beim Kräuterdoktor von Charlottenburg zutreffen: Sage mir, welche meiner exotischen Gewürzkräuter dir am besten munden und ich erkenne daran, wie der deinem Geschmack entsprechende Kräuterstrauch aus meinen Gewächshäusern zusammengepfückt werden soll.

## Würzpflanzen sind zugleich Heilpflanzen

Persische Würz- und Heilkräuter sind aber beileibe kein Märchen aus 1001 Nacht, sondern werden am Fürstenbrunner Weg zur Realität. Mehrere Gewächshäuser pachtete Dr. Ali Moshiri von der dortigen Bezirksgärtnerei, um seine Vision in die Tat umzusetzen. Es entstand innerhalb kurzer Zeit ein unvergleichlich exotischer Kräutergarten aus 130 verschiedenen Pflanzenarten, deren intensive Wohlgerüche sich mischen, alle Sinne ansprechen und den Besucher förmlich auf den Schwingen orientalischer Kultur träumen und verweilen lassen. Stechapfel und Fingerhut als Beispiele der heilsamen, jedoch nicht zur Selbstmedikation geeigneten Naturarznei wachsen neben dem, was Salate und Suppen würzt oder aufs Brot gelegt werden kann, wenn es nicht gar zur Grundlage von Kräuteressig oder Öl wird. Jede Kräuterhexe hätte ihre helle Freude daran, was dieser exotische Garten zu bieten hat: 22 Sorten Basilikum etwa, persischer Salbei in verschiedensten Abwandlungen, Schnittlauch, Rukula oder Pfefferminze aus der Heimat des Doktors.

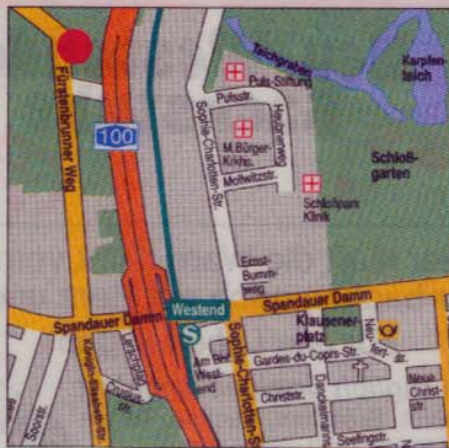
Dem Namen nach sind viele der Würzpflanzen auch bei uns bekannt, jedoch mit den Gewächsen aus dem Orient geschmacklich absolut nicht identisch. „Hinter persischen Küchen- und Heilkräutern steht eine uralte Kultur“, betont Dr. Moshiri nachdrücklich, dem man die Freude an seiner Tätigkeit im Gewächshaus bei jeder ausführlichen Erläuterung deutlich anmerkt. Die meist einjährigen Pflanzen sät und kultiviert er selbst; das Saatgut stammt zum größten Teil direkt aus Persien.

Fast an einen Universalgelehrten längst vergangener Zeiten erinnert dieser persische Kräuterexperte. Biologie hat er ebenso studiert wie Tiermedizin, seinen Doktor in Humanmedizin gemacht und im Be-



Zu Suppen, Gemüse und Braten als Gewürz beliebt, zum Gurgeln bei Halsentzündungen empfohlen: persischer Salbei Foto: Wiedner

reich der Pharmakologie viele Kenntnisse erlangt und Erfahrungen gesammelt. Einfühlungsvermögen in die menschliche Psyche und Philosophie braucht er für seine Kurse und Bücher; Pädagogik hilft ihm, Kindergartenkinder ebenso wie Schüler von der Natur zu begeistern; er wünscht sich nichts sehnlicher, als dass jede Schulklasse einmal ihren Biologieunterricht in sein Refugium verlegen möge, um dort die wahren exotischen Kräuter kennen zu lernen, zu sehen, zu schnuppern, zu kosten und zugleich einiges über die Kultur der alten Perser zu erfahren.



● Fürstenbrunner Weg 62-70:  
Die Gewächshäuser von Dr. Moshiri

Wer soviel Engagement beweist, muss auch sein Handwerk verstehen. Für Dr. Moshiri kein Problem: Von seinem Vater her liegt ihm schließlich die gärtnerische Tätigkeit im Blut; die kulturellen Aspekte seiner Heimat sind auch nach 20 Jahren Deutschlandaufenthalt nicht in Vergessenheit geraten. Sponsoren und Förderer wären zwar gern gesehen, zunächst aber wird die Kräuterkultur den Berlinern mittwochs und samstags auf Wochenmärkten wie am Wittenbergplatz nähergebracht.

## Vielseitiger Expertenrat

Wer am Fürstenbrunner Weg den Ausführungen des Kräuterdoktors lauscht, der erfährt beispielsweise, dass persischer Salbei nicht nur würzt, sondern der Blutreinigung dient, Basilikum die Verdauung fördert oder die exotische Beinwellpflanze rheumatische Beschwerden lindert, Portulak reich an Vitamin C ist oder die Blätter der Artischocke Galle und Leber günstig beeinflussen. Doch der Rat für den Verbraucher ist umfassender: Kräuter schmecken und wirken frisch geschnitten am besten; exotische Kräuter darf man nicht drücken und reiben, man wedelt sie vorsichtig, um die Duftstoffe zu lockern; wie sich jeder sein Gärtlein anlegen kann; jedes Würz- und Heilkraut bereichert die Küche und heilt in der Hausmedizin als Ganzes durch Vital-, Kraft- und Wirkstoffe. Niemand

verlässt den orientalischen Würzgarten ohne Rezepte: Koriander, persischer Schnittlauch oder exotische Pfefferminze schmecken zu Käse oder auf dem Butterbrot, die beste Soße für den Tomatensalat besteht aus Rukulablättern, Koriander, Knoblauch, Olivenöl und Essig, während feingeschnittener Portulak dem Joghurt einen besonderen Geschmack verleiht. Dr. Moshiris Gewächshäuser stellen keinen Botanischen Garten dar, sie gleichen eher der in Persien verbreiteten Kräuterapotheke und entführen den Besucher in zunächst fremd anmutende

Gefilde. Nach kurzer Zeit aber fühlt man sich schon heimisch und kann die weiteren Pläne des Kräuterdoktors nachvollziehen: Essig selbst herstellen, individuelle Kräutersträuße binden, Floristen begeistern, bei jedermann die Freude an der Kräuterkultur wecken sowie ganz nebenher die Jahrtausende alte orientalische Kultur wiederbeleben. Vorerst kann jeder mit einem alten persischen Brauch beginnen: zu jeder Mahlzeit steht dort nämlich ein Schälchen mit frischen, gesunden und anregenden Kräutern auf dem Tisch, aus dem sich alle nach Belieben bedienen und die Speisen individuell würzen.

K.H. Wiedner

Die Gewächshäuser sind auf dem Gelände der Bezirksgärtnerei Fürstenbrunner Weg 62-70, unweit des S-Bahnhofs Westend.

Öffnungszeiten: Di, Do. und Fr. 8.30 Uhr – 11 Uhr (Verkauf), 17-20 Uhr (Kräuterkurse). Mi. und Sa. auf dem Markt am Wittenbergplatz. Erreichbar ist Dr. Moshiri unter: Tel. 32105178 oder 0171/8904808, Fax: 32105179

e-Mail: Moshiri@Gmx.de