

Wie alles anfing..

Wenn ich davon reden will, wie alles anfing, dann muß ich eigentlich ganz weit ausholen. Schon als kleiner Junge lernte ich die Welt der Kräuter über meine Oma kennen. Sie stammte aus Thüringen und dort war es allgemein üblich, Wildkräuter zu sammeln. Woran ich mich noch gut erinnern kann, ist, daß wir morgens durch die Natur gestreift sind, und Schafgarbe, Spitzwegerich und Pilze gesammelt haben. Bei der Schafgarbe sagte meine Oma immer, die mit den rosa Blüten sind die Besten!

Die Kräuter wurden nach dem Sammeln auf dem Dachboden in Büscheln aufgehängt, wobei mir immer der bananenartige Geruch der trocknenden Spitzwegerichbüschel besonders gefiel. Manchmal bin ich nur um diesen Duft zu genießen hinauf auf den Dachboden gegangen. Das war alles, als ich ungefähr 5 Jahre alt war.

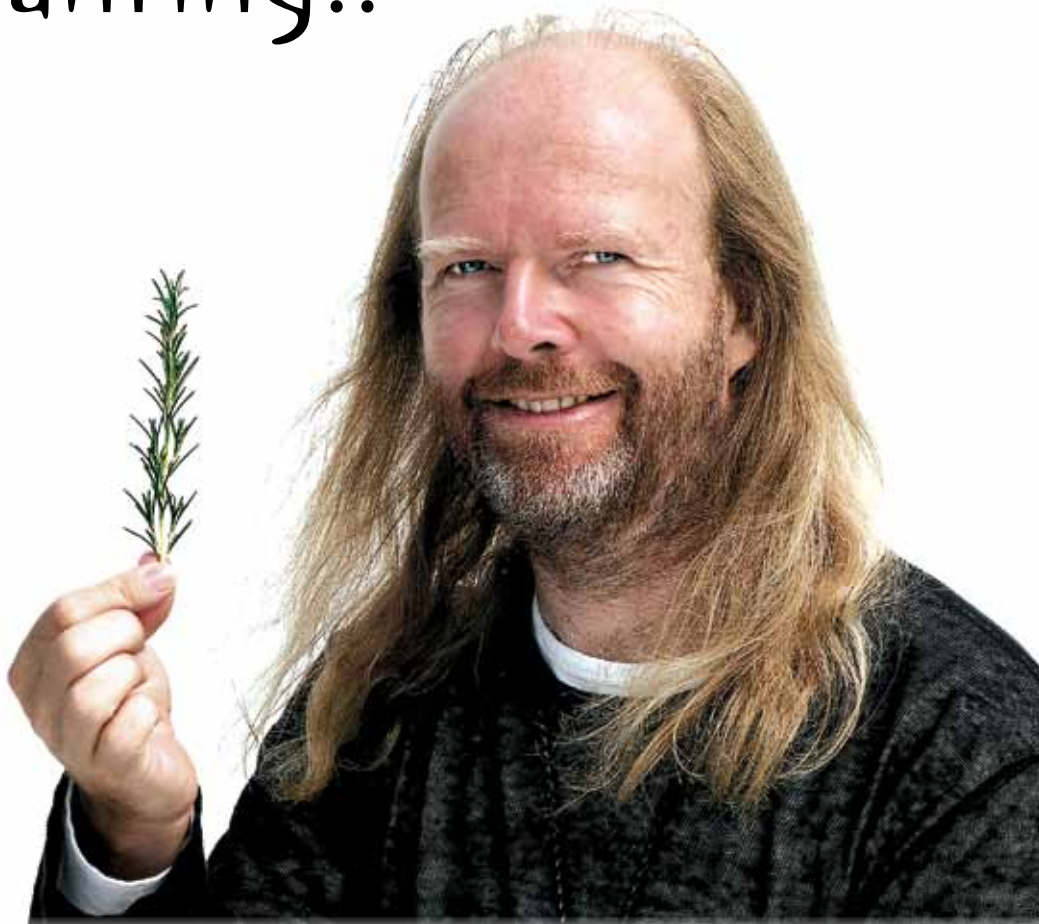
Ich wuchs dann als Stadtkind auf und bekam nach einigen Jahren erst wieder im Kindergarten die Möglichkeit, mich mit Pflanzen zu beschäftigen. Jedes Kind bekam ein kleines Beet von etwa 1 x 2 m Größe, wo wir dann Kresse, Möhren und Blumen aussäen konnten. Es hat mich damals wie heute immer sehr fasziniert, wie aus so etwas kleinem wie einem Samenkorn etwas so Schönes und Nützliches, ganz Anderes, entstehen kann.

Später studierte ich dann Musik in Graz/Österreich. Und als Student hat man ja immer viel Zeit, sich mit anderen Dingen zu beschäftigen, und da ich schon immer gerne gekocht habe, beschloss ich, einen kleinen Küchengarten anzulegen. Dieser Gewürzgarten war auch nur 3 qm groß und beinhaltete die wichtigsten Küchenkräuter wie Salbei, Thymian, Estragon und Schnittlauch. Aber dieser kleine Garten wuchs, und es kamen im Laufe der Zeit immer mehr exotische Gemüse und Kräuter dazu.

Ich erinnere mich noch genau an die erste Ernte aus dem eigenen Garten. Was für ein Augenblick! Den ersten Bissen von selbst geerntetem Salat und frischen Kräutern im Mund. Ein heiliger Moment, Mutter Natur ernährt uns!

Diese Freude der eigenen Ernte ist für mich etwas ganz Besonderes bis zum heutigen Tage, und jeder, der aus dem eigenen Garten erntet, wird mir dies bestätigen. In den folgenden Jahren wuchs mein Garten natürlich, ich probierte immer mehr exotische Gemüsesorten aus, und pflanzte viele Kräuter.

Eines Tages besuchte mich ein Freund, sagte er müßte umziehen, hätte jetzt keinen Garten mehr, und überreichte mir zwei lehmige Wurzelstöcke einer Teepflanze, die er nannte „die Weiße“. Das sei eine leckere Teepflanze, die er von einer Bäuerin aus St. Radegund bekommen hatte. Die Pflanzen wuchsen und erst dachte ich, es sei eine Zitronenmelisse, denn das Aroma war so ähnlich, aber dann sah ich, daß die Fotografien und Beschreibungen in den vielen Kräuterbüchern, die ich las, nicht zu dieser Pflanze paßten. So versuchte ich



überall herauszufinden, welche Pflanze, auch botanisch gesehen, das nun wirklich ist. Die Antwort fand ich erst viele Jahre später, als ich diese Pflanze unter dem Namen Zitronen-Katzenminze (*Nepeta cataria* ssp. *citriodora*) in einer Kräutergärtnerei entdeckte. Diese Pflanze war schon seit Jahren meine Lieblingsteepflanze, wegen ihres runden, vollen Aromas, aber auch weil sie, im Gegensatz zur Zitronenmelisse, ihr Aroma nach dem Trocknen viel besser behält.

Wie konnte eine so gute Teepflanze so in Vergessenheit geraten? Warum steht nichts, aber auch gar nichts, in den Dutzenden von Kräuterbüchern, die ich damals zur Verfügung hatte? Gibt es womöglich noch andere unbekannte, aber nützliche Kräuter?

Diese Fragen haben meine Neugier geweckt, so daß ich dann anfing, exotische Kräuter in meinem Garten zu sammeln.

Nach meinem Musikstudium und ein paar Jobs war ich arbeitslos und hatte wieder viel Zeit für meinen inzwischen sehr reichhaltigen Kräuter- und Gewürzgarten. Dann einmal sagte mein Freund zu mir: „Du hast so viele tolle Kräuter, warum gehst du die nicht einfach mal auf dem Flohmarkt verkaufen?“ Gesagt, getan. An meinem kleinen Flohmarktstand mit Tapeziertisch und Joghurt-Töpfchen voller Pflanzen merkte ich schnell, daß die exotischen Kräuter, wie Orangenminze oder Ananassalbei, besonders viel Interesse fanden. So wurde im selben Jahr die Idee geboren, eine Kräutergärtnerei zu eröffnen. Hätten die Leute nur Petersilie und Schnittlauch verlangt an meinem kleinen

Stand, dann wäre diese Gärtnerei niemals entstanden.

Die Gärtnerei habe ich dann im selben Jahr (1991) in Horstedt gegründet, zuerst nur als Ein-Mann-Betrieb. Seitdem ist dann alles nach und nach gewachsen - die Pflanzen, die Liebe zu den Pflanzen, der Kundenstamm, die Gewächshäuser, die Auswahl, die Mitarbeiterzahl. Heute gibt es einen festen Stamm von 20 Mitarbeitern und im Sommer kommen immer viele Saisonkräfte dazu.

Viele Kunden fragen sich, woher kommen all diese vielen unbekannteren Pflanzen? Da sind ganz unterschiedliche Wege. Einige Pflanzen bekommen wir von befreundeten Gärtnereien, manche Pflanzen bringen uns Kunden aus dem Urlaub mit, andere Pflanzen sammle ich in der Natur oder bekomme sie von botanischen Gärten.

Was mich immer wieder motiviert hat in all den Jahren bis heute, ist die Freude an den vielfältigsten, oft faszinierenden Aromen und Düften von frischen Kräutern, die oft nicht vergleichbar sind mit den von getrockneten. Erstaunlich ist auch, daß viele Kräuter auf einem so kleinen Platz so viel sinnliches Erlebnis schenken. Und ich freue mich natürlich ganz besonders, daß ich diese Begeisterung offensichtlich auch mit vielen von Ihnen teilen kann. Dadurch ist es erst möglich, diese Vielfalt an exotischen Pflanzen anzubieten.

Ihr Kräutergärtner

Daniel Rühlemann