


## Kräutervielfalt in Zukunft ganz "Bio"

Bei der WfB in der Braillestraße - 03.06. 17:56 Uhr

**NÜRNBERG** - Ein zartes Blättchen zwischen den Fingern zerreiben, Finger an die Nase, tief einatmen – hmm, das duftet herrlich. Nach Ananas! Nach Banane! Nach Orange! Moment, wo sind wir hier eigentlich? Im Obstladen jedenfalls nicht.



Michael Volland ist stolz auf die außergewöhnliche Kräutervielfalt: Und die Kunden wissen es mittlerweile sehr zu schätzen, dass es im Nürnberger Norden nicht nur Balkon- und Beetpflanzen zu kaufen gibt, sondern auch Feines für die Küche. 

In den Töpfchen vor uns wachsen Minzepflänzchen – und zwar Minze unterschiedlichster Art. Bei der nächsten Pflanze strömt unseren Nasen intensiver Colageruch entgegen. Klar, wir sind beim Colastrauch angelangt. Ein sorgfältig beschriftetes Etikett gibt nähere Auskunft über die Pflanze: lateinischer Gattungsname „Artemisia“, dem Beifuß verwandt, früher bekannt als Eberraute, eine alte Heilpflanze, Standort sonnig.

„Auf unsere Kräuter sind wir richtig stolz“, sagt Michael Volland, Betriebsleiter der Gartenbau-Abteilung der städtischen Werkstatt für Behinderte (WfB) in der Braillestraße neben dem Marienbergpark. Vor ungefähr sieben Jahren hat der Gartenbaubetrieb damit begonnen, verstärkt auf Kräuter und Heilpflanzen zu setzen. Inzwischen hat die Kräutergärtnerei der WfB ein Sortiment von über 110 Kräutersorten. Die Pflanzen sind aus Samen oder Stecklingen überwiegend selbst gezogen, aber immer wieder kommen neue Arten dazu. Neben dem 20-köpfigen festen Personal arbeiten derzeit 87 Behinderte in dem Betrieb, zwölf von ihnen in der „Kräuter-Gruppe“.

### Beliebtes Kraut der Unsterblichkeit

Bei den Kunden hat sich längst herumgesprochen, dass es auf dem Gärtnergelände im Norden der Stadt nicht nur Zierpflanzen, Beet- und Balkonpflanzen zu kaufen gibt. Sondern eben auch die ungewöhnlichsten Kräuter. Immer wieder mal gibt es neue Favoriten. Letztes Jahr sei besonders das „Kraut der Unsterblichkeit“ gefragt gewesen, sagt Gärtnerin Martina Porsch. „Jiaogulan“ heißt

die aus China stammende Pflanze auch, die den gleichen Wirkstoff wie Ginseng hat.

Ständig beliebt sind die Zitronenverbene, aber auch der Zimmerknoblauch, die 14 Minze- und die neun Salbeiarten und – auch wenn eher herkömmlich – Liebstöckel. Manche Hobbyköche kommen, um gezielt nach bestimmten Kräutern zu suchen, andere lassen sich vor Ort verführen. Vieles von dem, was hier in zahlreichen Obstkisten aus Holz ausgestellt ist, besticht durch seinen Duft.

Außerdem würden viele Kräuter durch ihre schöne Blattgestaltung auf sich aufmerksam machen, fügt Michael Volland hinzu und hebt ein Töpfchen mit Blutampfer empor. Dessen Blätter haben eine auffällige rötliche Farbe, auf der sich die Adern abzeichnen. Salaten, Soßen oder Suppen verleihen sie einen säuerlichen Geschmack, sollten aber „wohldosiert eingesetzt werden“, so der Tipp der Gärtnerin. Hübsch ist auch das silbrige, fein gefiederte Heiligenkraut.

### „Selbst Schnittlauch ist schön, wenn er blüht“

Aber es muss nicht immer etwas Ausgefallenes sein. „Selbst Schnittlauch ist schön, wenn er blüht“, gibt Michael Volland zu bedenken. Viele Kunden kaufen denn auch Kräuter als Schmuckstauden für den Garten oder als Balkonbepflanzung. Und genießen dabei die Atmosphäre auf dem großen Gärtnergelände, wo man sich dem Dufterlebnis so richtig schön hingeben kann und nebenbei auch noch gut beraten wird.

Dem nächsten ehrgeizigen Ziel nähern sich die rührigen Gärtner gerade eben an: „Wir lassen uns bio-zertifizieren“, sagt Volland. Ab 2012 wird die Kräutergärtnerei der WfB ein Bioland-Betrieb sein und nach EU-Ökokontrollsiegel produzieren. Um dem zu entsprechen, müssen alle Pflanzen neu aus Bio-Samen und Bio-Stecklingen gezogen werden. Der derzeitige Bestand wird „abverkauft, auch wenn er eigentlich jetzt schon weitgehend biologischen Grundsätzen entspricht“, sagt der Betriebsleiter. Eine gute Gelegenheit für die Kunden, die erst jetzt bei der Suche nach Kräutern fündig werden. Der Juni, so Vollands Hinweis, sei noch ein günstiger Zeitraum, um das eine oder andere im Garten auszupflanzen. Auch bei der „Verpackung“ setzt man auf „Bio“: Die Pflanzentöpfchen sind nicht mehr aus Plastik, sondern aus Kokosfaser mit Naturkautschuk. Das heißt, man kann die Pflanzen im Topf direkt in den Garten auspflanzen. Der Topf wird nach einiger Zeit zersetzt.