

Von Blumenmädchen und Kräuterhexen



Ein verträumtes Rundlingsdorf am Südweststrand des Naturparks Holsteinische Schweiz, Wald- und Wiesenlandschaft um den Blunker See und weitläufige Niederungen, aus denen bei Tagesanbruch der Nebel aufsteigt. Schon gut, Sie haben ja recht: Jetzt wird es wirklich zu kitschig. Obwohl es tatsächlich so aussieht – in Blunk.

Ein Wanderweg von 117 Kilometern Wegstrecke verbindet die Naturparks in Schleswig-Holstein. Wer mag, macht sich auf in Eckernförde und wandert über Westensee in den Naturpark Au-krug. Dann führt der Weg von Brokstedt über Blunk und Bad Oldesloe bis zu den Lauenburgischen Seen. Aber so weit wollen wir heute nicht: Unser Ziel heißt Blunk. Und statt in Wanderstiefeln sind wir heute mit Bahn und Fahrrad unterwegs. Erst geht's mit der Nordbahn nach Bad Segeberg, und von dort radeln wir rund 10 Kilometer durch die Holsteinische Schweiz – vorbei an sattgrünen Feldern und Wiesen, durch Klein Rönnau und Groß Rönnau bis zur Bio-Gärtnerei „Wilde Kost“.

„Aromen der Natur – essbare Blüten, Wildpflanzen und Kräuter“, so lautet heute das Motto für den Tag der offenen Gärtnerei. Jeden dritten Sonntag im Monat führt Anja Christiansen ihre großen und kleinen Besucher durch Beete, Felder, Gewächshaus und Hofladen. Hier darf man schnuppern, zupfen, sammeln, naschen und erfährt so buchstäblich Schritt für Schritt, was für Schätze auf jeder Wiese und auch an jedem Wegesrand wachsen. „Manche sind schön, manche geschmacksintensiv, manche beides“, sagt Anja Christiansen. Die Bechermalve zum Beispiel ist wunderschön – aber leider hat diese Dame keinen Geschmack! Das Ackerstiefmütterchen ist dagegen unscheinbar – hat aber ein starkes

* Sommer in der
Holsteinischen Schweiz

Tipp 1

Blunker Wildkräuterpesto. Erhältlich im „Wilde Kost“-Hofladen: eine Spezialität vom Landhaus Schulze-Hamann, hergestellt aus Kräutern der Bio-Gärtnerei. Die beiden FEINHEIMISCH-Mitglieder trennen gerade mal 1,1 Kilometer! Passende Rezepte zum Pesto und Interessantes rund um die SH-Geschmacksinitiative unter www.feinheimisch.de.

Tipp 2

Köstlicher Buch-Tipp. „Blüten zum Reinbeissen.“ von Michelle Garrett. Die 60 schönsten Rezepte mit essbaren Blüten inklusive hilfreicher Tipps zum Anbau und 47 Pflanzen im Portrait: Wo sie wachsen, wann und welche Teile man erntet, und wie man sie in der Küche verwendet. Ein Kaleidoskop Buch in Christian Verlag, ISBN 978-3884728109, 12,95 Euro.



Indianernessel: Sie duftet nach Zitrone. Ihre Blätter werden frisch oder auch gegart verzehrt und geben gerade Nachspeisen eine frische Note. Und dass sich ihre Blätter und Blüten – frisch oder getrocknet – hervorragend für die Teezubereitung eignen, hat man sich von den nordamerikanischen Oswego-Indianern abgeguckt.



Melde: Die Blätter schmecken angenehm, trotz einer leicht bitteren Komponente! Sie landen im Salat oder werden wie Spinat zubereitet – was gerade Kindern besser mundet als Letztgenannter! Schon im Mittelalter wusste man: Melde färbt Haare schwarz und Stoffe grün. Umgekehrt hätte es auch seinen Reiz ...



Gewürztagetes: Diese kleinen Kerle sind ziemlich anspruchslos (gedeihen sogar bestens im Topf). Ihr Aroma ist herb, frisch und würzig. Daher eignet sich die Pflanze – ihre Blätter und Blüten – ideal für Dressings, Kräuterquark oder Gemüsepflanzen.



Anis-Agastache: Anis-Aroma mit einem Tick Minze! Sie stammt aus Lateinamerika und findet sich dort in scharfen Hühnchengerichten wieder. Aber auch in der asiatischen Küche kommt ihre frische Note oft zum Einsatz. Hier reichen schon wenige Blätter.

Aroma. Dann probieren wir Gewürztagetes, Ringelblume und Anis-Agastache (erst ein bisschen zwischen den Fingern reiben).

„Das riecht so schön frisch – ein bisschen wie Zahnpasta“, findet Sarah. „Ich rieche Knoblauch“, sagt ihr Vater. „Also das höre ich jetzt wirklich zum ersten Mal.“ Die Bio-Gärtnerin ist erstaunt. „Wir haben allerdings gestern mit Knoblauch gekocht.“ – „Ach so.“ Wir stapfen weiter und ernten fleißig für Kräuter- und Blütenbutter und für frisch aufgebrühten Tee – all das werden wir nämlich im Anschluss im Hofladen in Eigenregie zubereiten. Bio-Brot, Butter, Brettchen und Wiegemesser liegen schon für uns bereit. „Probiert mal eine winzige Ecke! Das ist Wasserpfeffer“, sagt Anja Christiansen. Grimassen sagen mehr als Worte. Dilara ist mutig und beißt noch ein Stückchen ab, während Sarah beim Gewürzfenichel bleibt: „Besser als Bonscher.“ – „Willst du nicht noch etwas anderes probieren?“

Kopfschütteln. „Die Erbsen sind lecker“, murmelt Thomas. „Ich hab ganz vergessen, wie gut die frisch aus der Hülse schmecken.“ – „Mir hat das zu viel Erbsengeschmack“, sagt Dilara. Geschmäcker sind eben verschieden.

Beim Kräuterhacken, Blütenzupfen und Butterrühren sind vor allem die jungen Damen voll in ihrem Element. Und der Brotkorb ist schneller leer gefuttert, als man Anis-Agastache buchstabieren kann. Nach dem letzten Schlückchen Kräutertee „Marke selbst geerntet“ und einer Mini-Shoppingtour im „Wilde Kost“-Hofladen stecken wir noch schnell das Jahresprogramm der Gärtnerei in die Tasche und machen uns frisch gestärkt auf den Heimweg.

Tina Denecken



☉: Ab Neumünster oder Bad Oldesloe stündlich mit der Nordbahn nach Bad Segeberg.

