

Nr. 2/2015

NaturKunde

Magazin für NaturEnergie-Kunden der Stadtwerke Laufenburg

Sammelaktion: Ihr Handy hat es in sich | 3

Energiewende für alle: Engagement lohnt sich | 6

Kräuterpionier: ein Besuch bei Bernd Dittrich | 8

Darum können Steine wandern

Ronja Spanke überrascht mit ihrer
Forschung sogar Wissenschaftler | 4



EnergieDienst

Syringa-Kräutergärtnerei

Im Garten der Düfte

Vanilleblume oder Ananassalbei: Manche Kräuter schmecken auch zum Nachtisch lecker. Die Gärtnerei Syringa züchtet solche Raritäten im Duft- und Kräutergarten in Binningen im Hegau.

Wenn frühmorgens die Sonne die Hegauhügel in oranges Licht taucht, rutschen Birgit Wonneberger (Bild links) und Bernd Dittrich auf allen vieren übers Feld. Grasgrüne Knieschoner haben sie angeschnallt. Unkraut jäten ist Pflicht in der Bio-Kräutergärtnerei. Eine Stunde jeden Tag. „Einer allein, das macht keinen Spaß“, sagt Dittrich. Also jätet das komplette Gartenteam. Ein Dutzend Männer und Frauen schlängelt sich mit dem Chef auf Knien zwischen Rosen und Minzen, vorbei an Thymian und Sternbalsam. Wenn später dann der erste Kunde den Schaugarten betritt, haben die Heinzelmännchen die Beete längst verlassen. Der Garten leuchtet und duftet so verführerisch, dass Besucher staunen. Über 500

Kräuter und Duftpflanzen verströmen ein besonderes Flair. Pflanzen mit ähnlichem Duft haben die Gärtner zusammengesetzt. Damit schwere Düfte, wie die der Lilien, aromatische Düfte, wie die der Nelken, Veilchendüfte, wie die der Resede, oder Honigdüfte, wie die des Mädesüß, sich nicht gegenseitig stören.

„Das Parfum“ lockt den Gärtner

Die Welt der Kräuter und Düfte fasziniert Dittrich schon lange. Angespornt von dem Buch „Das Parfum“, reiste er in den 1980er-Jahren in die Provence, wo er den Düften ganz nah war: in prächtigen Lavendelfeldern in Blauviolett und in der französischen Welthauptstadt des Parfüms, Grasse. Über allem hing der



Bild links: In den Gewächshäusern gedeihen auch exotische Pflanzen. **Bild oben:** Syringa bietet im liebevoll eingerichteten Laden Spezialitäten aus Kräutern und Aromapflanzen an.

Duft von Rosen, Zitronen, Rosmarin und Jasmin. „Die Farben, das Licht: Ich war begeistert.“

In den Weiten der Provence entdeckte der junge Biologe den Orangenthymian, den er später in Deutschland einführt. „Mein Ziel ist immer, unbekannte und neue Kräuter anzubieten.“ Auch das Zitronen-Bergbohnenkraut vom Karstgebirge im ehemaligen Jugoslawien fand durch ihn den Weg nach Deutschland. „Seine fruchtigen Blätter passen zu Fisch, aber auch zu Erdbeer-Pfirsich-Obstsalat“, verrät Dittrich, der jahrelange Arbeit in die erfolgreiche Vermehrung des Zitronen-Bergbohnenkrauts steckte. 1993 bot er es als erster Gärtner Deutschlands zum Verkauf an.

Frische Minze auf Schokoeis

Umringt von 15 Schweizern, führt Dittrich heute durch den Schaugarten der Gärtnerei. Die Reisegruppe aus Zürich findet Minzen spannend. Hier wachsen viele Sorten. „Kann man damit auch süße Speisen würzen?“, fragt einer. Dittrich nickt. Auf Kniehöhe pflückt er ein dunkelgrün glänzendes Blatt ab, reibt daran und hält es dem Besucher vor die Nase. „Riecht wie Schokolade“, wundert der sich. „Eine Schokoladenminze“, erklärt

der Fachmann. Das Minzaroma erinnert an das bekannte Täfelchen Schokolade mit der Minzfüllung. Fürs Dessert eignet sich Schokoladenminze bestens, weiß Dittrich. Auch als essbare Deko zu Schokoladeneis, Pudding oder Obstsalat. Entlang des sanft geschwungenen Kiespfads warten noch andere kulinarische Genüsse. Die Erdbeerminze etwa. Die fruchtige Erdbeerwürze ihrer Blätter passt gut zu Sorbets oder Obstsalat. Für Freunde des süßen Geschmacks hat Dittrich noch einen Tipp: Einige Blätter

von Schoko- oder Erdbeerminze in dunkle Kuvertüre getaucht und auf Alufolie in den Kühlschrank gestellt, sind eine willkommene Erfrischung für heiße Tage.

Raffiniert exotisch

Apropos Nachttisch: Die Hegauer Kräutergärtnerei kann mit einer Vielzahl seltener Kräuter fürs Dessert aufwarten. Einmal behutsam am Blatt rubbeln und schon weht wunderbar harmonisch ein Anis-Zitronenaroma durch die Luft. Es stammt vom



Inmitten der Hegauberge finden Besucher ein besonderes Kleinod: Unter anderem Minze, Rosen und eine „Mini-Provence“ (großes Bild links oben) machen den öffentlich zugänglichen Duftgarten zu einem Erlebnis für alle Sinne.

➤➤ Lemon-Aniskraut. Seine pinkfarbenen Blütenrispen sind essbar. Blüten und Blätter eignen sich nicht nur als Teezusatz, sondern auch zur Deko für Obst oder Rhabarberkompott. Gleiches gilt für manche Salbeisorten, wie Pfirsich-Salbei oder Ananas-Salbei im Beet nebenan. Ananas-Salbei ist raschwüchsig und produziert deshalb große Mengen der herr-

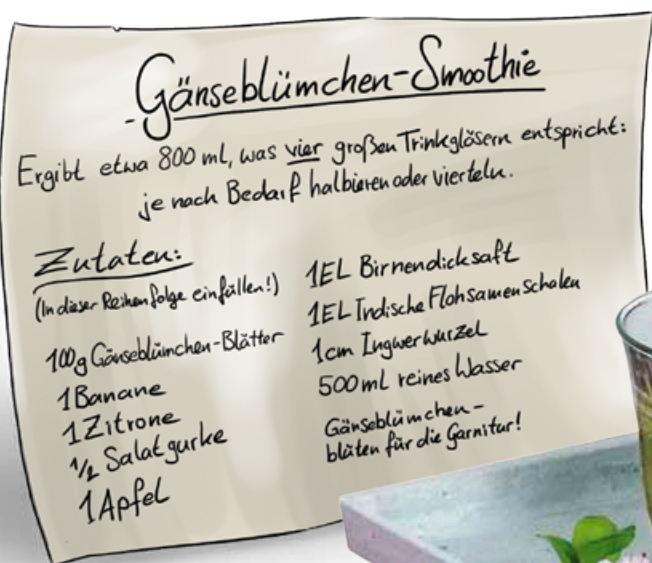
lich fruchtig riechenden Blätter. Auch diese sind essbar und ideal zum Würzen süßer Speisen. In Erfrischungsgetränke gemixt, etwa zum Eistee, geben sie ein mildes Ananas-Aroma.

Lavendel, der duftige Klassiker

Am Ende der Führung gibt es eine Kostprobe. Hausgemachter Lavendelkuchen

mit Kaffee oder Zitronenverbeneentee. Die frischen Lavendelblüten hat Familie Dittrich liebevoll auf den Kuchen gelegt. „Wir rühren die Blüten auch in den Kuchenteig“, verrät der Gärtner den interessierten Gästen. Inzwischen ist es Mittag. Für eine Pause bleibt ihm nur wenig Zeit. Doch wo ließe es sich besser entspannen als hier im Garten? Wer sich an einem sonnigen, heißen Tag auf einer Sitzbank niederlässt, kann sich bei leichter Westbrise mit geschlossenen Augen in Südfrankreich wähen, schwärmt Dittrich. Denn im oberen Teil des Gartens wurden verschiedene Lavendelsorten gepflanzt. Eine Mini-Provence sozusagen. Die blaulila Blüten verströmen einen so frischen und doch balsamischen Lavendelduft – einfach

Mehr Infos und Online-Shop:
www.syringa-pflanzen.de



Gewinnspiel und Rabatt

Workshop gewinnen

Duftende Deko für zu Hause: In einem exklusiven Workshop für NaturKunde-Leser zeigt Birgit Gabele, wie Sie selbst Kräuterkränze binden.
Termin: Samstag, 20. Juni 2015, 15 bis 17 Uhr
Ort: Syringa, Untere Gräben, 78247 Binningen

Rabatt-Aktion

NaturKunde-Leser bekommen zehn Prozent Rabatt* auf ihren Einkauf im Syringa-Online-Shop: www.syringa-pflanzen.de
Gutschein-Code: NaturKunde

Rezept und Bild stammen aus dem neuen Buch „Wilder Mix – Grüne Smoothies & Desserts mit Wildpflanzen“ (ISBN 978-3-7750-0689-7, HÄDECKE VERLAG) von Dr. Markus Strauß. Der Autor bietet bei Syringa regelmäßig Workshops an.

An der Verlosung teilnehmen

Name, Vorname

Straße und Hausnummer

Postleitzahl, Ort



Coupon bitte bis zum 7. Juni 2015 senden an:
Energiedienst, Kommunikation, Postfach, 79720 Laufenburg

Oder senden Sie eine E-Mail mit Ihren Kontaktdaten an naturkunde@energiedienst.de, Betreff „Kräuterkränze“.

Die Namen der Gewinner werden in der NaturKunde veröffentlicht. Mit der Teilnahme am Gewinnspiel erklären Sie sich damit einverstanden.

*Gültig bis 31.12.2015, pro Kunde einmal einlösbar, 10 Euro Mindestbestellwert. Gutscheine können nicht mit anderen Gutscheinen kombiniert werden.

