

Drei Fragen an Karin Greiner

Was haben Sie zuletzt in Ihrem Garten gepflanzt?

Reichlich Beinwell. Der tut meinen Rosen so gut. Als Pflanzenbrühe zubereitet ist das ein toller Naturdünger mit viel Kalium. Das sorgt für üppige Blütenpracht.

Was ging bei Ihnen schief im vergangenen Gartenjahr?

Zum Glück nichts Dramatisches. Nur unsere Thai-Chilipflanzen wollten trotz Gewächshaus einfach nicht richtig wachsen.

Auf welches Detail im Garten möchten Sie nicht verzichten?

Auf meine Unkrautecke, ohne die ich nicht zurechtkäme. Ich kann die verschiedenen Kräuter für so vieles gebrauchen. Für die Küche, in der Hausapotheke und als wertvolle Gartenhelfer.



Mein Kaffee aus Löwenzahn ist der beste!



Genuss aus Wald & Wiese

Die Natur hält im Frühling viele Wildkräuter und deren Blüten bereit, die wertvolle Vitalstoffe enthalten und sich zu allerlei Köstlichkeiten verarbeiten lassen. Wie man aus Bärlauchblättern Pesto zubereitet, mit jungen Giersch- und Löwenzahnblättchen Salat anrichtet oder Huflattichsirup herstellt, darüber berichtet Karin Greiner auf Rundgängen, Workshops oder Seminaren. Ihre Adresse: Agricolaweg 3, 85253 Kleinberghofen, Infos unter Tel. 0 82 54/99 42 10, www.pflanzenlust.de



Jetzt sind die Wiesen übersät mit sonnengelbem Löwenzahn. Kräutergourmets pflücken die zarten Blütenknospen, legen sie in Salzlake ein und genießen sie als „falsche Kapern“.

Biologin auf der Spur der wilden Kräuter

Karin Greiner kennt jedes Kraut und hat für jedes ein leckeres Rezept parat. Die Bayerin erzählt auf Kräuterwanderungen spannende Pflanzengeschichten und gibt Tipps im Radio und in Büchern.

Stört Sie der Löwenzahn im Rasen? Wenn Sie eine von Karin Greiners Kräuterwanderungen miterlebt haben, werden Sie das „Unkraut“ mit anderen Augen sehen. Die Diplom-Biologin weiß den Löwenzahn auf eigenwillige und vielfältige Art zu nutzen: „Was im Rasen nicht gefällt, wird einfach aufgegessen.“

Jedes Frühjahr sticht Karin Greiner den Löwenzahn fleißig aus. Die Wurzeln werden gewaschen, in dünne Scheiben geschnitten und im Backofen bei 180 bis 200 Grad geröstet. Dann zieht ein herrlicher Duft nach frischem Kaffee durchs Haus. Die gerösteten Wurzelscheiben mahlt sie und brüht sie dann von Hand auf. Fertig ist der Löwenzahnkaffee! Aus den goldgelben Blüten bereitet sie Löwenzahnsirup. Dazu kocht sie drei Handvoll Blüten mit einem Liter Wasser und einem Kilo Zucker kurz auf, gießt alles durch ein feines Sieb und lässt den Saft weiter köcheln, bis er langsam eindickt. „In jedem Löffel steckt die Kraft des Frühlings! Der

honigartige Sirup schmeckt köstlich auf's Frühstücksbrötchen, auf Früchtequark oder zum Obstsalat“, schwärmt sie.

Jede Menge Kräuter wachsen auch in Karin Greiners Garten im bayerischen Kleinberghofen, wo sie seit vergangenem Jahr mit ihrer Familie ein Häuschen im Grünen bewohnt. „Die Kräuter sind viel schneller in den Garten eingezogen als wir ins Haus“, schmunzelt sie. Schon als Kind war Karin Greiner gern in Sachen Kräuter unterwegs. Für ihren Vater pflückte die Apothekertochter Unmengen wilden Thymian oder Weißdornblätter für Hustensaft und Herzwein.

Heute ist Karin Greiner Dozentin an der Gundermannschule, die in Bad Heilbrunn und anderen Orten Landfrauen, Fremdenführer oder Restaurantbesitzer zu staatlich zertifizierten Kräuterpädagogen ausbildet. „Hier lehre ich, wie man unsere heimischen Wildkräuter nutzen kann.“

Die Diplombiologin gibt aber auch regelmäßig Gartentipps im Radio. Zu hören sind

sie im Bayerischen Rundfunk, wo sie seit über zehn Jahren alle 14 Tage auf Sendung ist und am Servicetelefon berät. Oder man liest eines ihrer zahlreichen Sachbücher zum Thema Garten und Natur. Erst vor Kurzem ist ihre Broschüre „Die Wunderwelt der wilden Kräuter“ im Eigenverlag erschienen. Und spätestens im nächsten Jahr will Karin Greiner eine Wildkräuter-Kochschule eröffnen.

MARTINA RAABE

Die Wurzeln des Acker-Hederichs schmecken wie alle Kreuzblütler schön scharf und würzen Brotaufstriche und Salate.

