

Duftkräuter, feine Delikatessen und rare Wildstauden

Die würzigen Düfte der Provence-Lavendel 'Grosso' und 'Rêve de Jean-Claude' rufen die Bilder der Sommer in Erinnerung, die Frederik Moos mit seiner Familie am südfranzösischen Lac de Sainte-Croix in der Provence verbrachte.



- Die blühenden Lavendelfelder prägen die weite Landschaft und die alten Dörfer, die auf den Hügelkämmen thronen. Auf den kargen Hochebenen der Haute Provence wächst der Halbstrauch knorrig verholzt zwischen wilden Thymianen und Rosmarin. Seit dieser Zeit begeistert sich der Staudengärtner für duftende Heil- und Küchenkräuter sowie interessante Nutzpflanzen.

In seiner Gärtnerei in der Seenlandschaft der Holsteinischen Schweiz zieht der leidenschaftliche Pflanzensammler ein großes Kräuter-Sortiment mit eigenen Auslesen wie *Thymus vulgaris* 'Hohwachter Citrusraum', heimische Wildstauden, Bienenweiden und an die 100 verschiedene Arten und Sorten der trockenheitsliebenden Gattung *Sedum*. Das Gärtnerei-Gelände ist weitgehend sonnenexponiert, und so liegt der Schwerpunkt der Pflanzenanzucht vor allem bei Stauden für trockene und sonnige Standorte. „Ich lege Wert auf eine nachhaltige Produktion, verwende torffreie Substrate und Nützlinge“, erklärt der Staudengärtner. Die Gärtnerei verfügt über ein unbeheiztes Folienhaus. Die meisten Pflanzen überwintern im Freiland und sind dementsprechend abgehärtet.

An Streifzüge durch die Strauchheiden Südfrankreichs erinnern auch die aromatischen Zistrosen, für die sich Frederik Moos begeistert. „Die Graubehaarte Zistrose *Cistus incanus* ssp. *tauricus* ist eine alte Tee- und Heilpflanze, die sogar einen höheren Polyphenolgehalt als Grüner Tee oder Rotwein hat“, erzählt der Gärtner. In seiner Gärtnerei mit mildem Ostseeklima hat er an geschützten Standorten auf trockenen, durchlässigen Böden gute Erfahrungen mit der Winterhärtete der immergrünen Duftsträucher gemacht.

Frederik Moos empfiehlt, die Zistrosen im Freien mit einem weißen Vlies vor zu viel Wintersonne und -nässe zu

IN DER NÄHE

Gut Panker mit Dorfkrug „Ole Liese“ und Trakehnerzucht; Historische Altstadt Eutin mit Landschaftsgarten, Eutiner Festspiele zu Ehren des Komponisten Carl Maria v. Weber; Naturstrand mit Radwanderweg und Naturschutzgebiet, zwischen Hohenfelde (Hofland) und Schönberger Strand (Ostsee), Eiszeitmuseum und Turmhügelburg bei Lütjenburg

schützen und in weniger milden Klimazonen ihre Verwendung als Kübelpflanze. Frederik Moos verkauft seine Stauden weitgehend auf Pflanzenmärkten und kommt dort mit vielen erfahrenen Gartenfreunden und immer mehr Garten-Anfängern ins Gespräch. Das Interesse an ökologisch wertvollen heimischen Wildstauden ist deutlich gestiegen. Besonders gefragt sind Pflanzen mit attraktiven Blüten wie die Karthäusernelke *Dianthus carthusianorum*, die Färberkamille *Anthemis tinctoria* und heimische Glockenblumen. „Die zweijährige Wiesen-Glockenblume *Campanula patula* ist nicht nur wunderschön, sondern auch essbar. Die Blüten und Blätter verwende ich in Salaten und die Wurzeln in Suppen. Der Geschmack erinnert an Wurzelgemüse.“ erzählt der Liebhaber für Nutzpflanzen. „Die Pflanze wird durch die Intensivierung der Landwirtschaft immer seltener und ist in Schleswig-Holstein stark gefährdet.“ Die Wurzeln der mehrjährigen Rapunzel-Glockenblume gelten in Frankreich sogar als Delikatesse. *Campanula rapunculus* ist eine blütenreiche Bienenweide und gilt in Schleswig-Holstein, wie einige andere Arten auch, als vom Aussterben bedroht. Aktuell beteiligt sich Frederik Moos an dem neuen Projekt „Tausende Gärten – Tausende Arten“ im Bundesprogramm Biologische Vielfalt, das eine breite naturnahe Gartenbewegung unterstützen will.

- 1 Verkauf auf Gartenmärkten
- 2 Üppige Pflanzenpracht in der Kräuter- und Staudengärtnerei
- 3 Currykraut *Helichrysum italicum*. Auch Italienische Strohblume genannt.
- 4 Von Lavendelduft umspielt. Sitzplatz
- 5 Heimisch. Das Echte Herzgespann *Leonurus cardiaca*
- 6 Frederik Moos und Johanna Stäß am Verkaufsstand
- 7 Kräuterbeete als Insektenweiden. Muskatellersalbei *Salvia sclarea*, *Allium sphaerocephalon* und Currykraut

