



Ein Garten bittet zu Tisch

Nicht nur schön, sondern auch essbar – das ist das Gärtnermotto von Katja Gurkasch. In ihrem „Essbaren Garten Kladow“ gibt sie Pflanzenworkshops und Kräuterführungen. Das romantisch an der Havel gelegene grüne Paradies bietet ungewöhnliche Genüsse zum Entdecken und Nachmachen

Text Silvia Teich
Foto Thomas Uhlemann

Sanft schwappen die Wellen der Havel an den Anleger der BVG-Fähre. 20 Minuten lang ist die „Tempelhof“ von Wannsee nach Kladow getuckert, vorbei am Strandbad Wannsee und an der unbewohnten Havelinsel Imchen. Eine Fahrt, die sich nicht wie öffentlicher Linienverkehr, sondern eher wie Ausflug anfühlt. Nur wenige Gehminuten vom BVG-Hafen sind es bis zum „Essbaren Garten Kladow“, wo uns Katja Gurkasch (56) schon am Gartentor erwartet. Doch als Erstes will uns Juki begrüßen. Der Akita, ein japanischer Spitz, ist der Bewacher und Chef des Gartens – daran lässt der Rüde keinen Zweifel aufkommen.

1200 Quadratmeter Paradies, von der Havel nur durch einen schmalen Uferstreifen und einen Weg getrennt, hat Juki zu bewachen. Und sein Frauchen Katja Gurkasch zu bearbeiten. Was eindeutig der aufwendigere Job ist. Noch dazu einer mit langer Tradition. „Ich bin in diesem Garten aufgewachsen“, erzählt die 56-jährige Berlinerin. „Der Garten ist seit 150



Katja Gurkasch auf ihrem Lieblingsplatz unter dem alten Apfelbaum. Juki gefällt's dort genauso gut

Jahren in Familienbesitz.“ Ihre Kindheit verbrachte sie praktisch durchgängig im Grünen. Doch als kleines Mädchen hatte sie von dem, was da im Garten wuchs und gedieh, noch wenig Ahnung. „Einmal pflückte ich meiner Oma einen Blumenstrauß und brachte ihn ihr ganz stolz“, erzählt sie. „Großmutter wusste allerdings nicht, ob sie weinen oder lachen sollte: Ich hatte alle Erdbeerblüten abgerupft.“ Erdbeeren gab es in jenem Jahr folglich nicht.

Heute ist Katja Gurkasch Expertin, was die essbaren – und auch die giftigen – Gartenfrüchte betrifft. Sie bietet Kräuterführungen durch ihr Kladower Paradies an. Bei ihr kann man lernen, was man alles aus den Pflanzen herstellen kann. Außerdem zeigt sie, welche Blumen nicht nur schön, sondern auch lecker und gesund sind.

Wir bekommen gleich eine Kostprobe. In der Karaffe auf dem Gartentisch schwimmen Blätter der Rosengeranie und geben dem schlichten Leitungswasser einen leicht zitronigen, frischen Geschmack. Katja Gurkasch bewirtschaftet ihre Beete nach den Ideen der Perma- ➤



Mit der Destille werden allerlei Duftwässer aus Blüten gewonnen



Selbst das Gartenhaus ist bei Katja Gurkasch grün. Vorne blüht der Phlox



Hier wird nicht für die Vase, sondern die Salatschüssel gerettet



Essbarer Garten
 Essbarer Garten Kladow
 Imchenallee 66
 14089 Berlin
 ► www.essbarer-garten-kladow.de
 Führung mit Verkostung
 15 Euro pro Person,
 Workshop 25 Euro pro Person

und Mischkultur. Kräuter, Gemüse und Blumen wachsen scheinbar wild durcheinander. Doch alles hat seine Ordnung und hilft dem Nachbarn beim Wachsen oder bei der Schädlingsabwehr. „Unter dem Apfelbaum habe ich beispielsweise Meerrettich gepflanzt“, sagt die Gärtnerin. „Er wirkt antibakteriell. So bekommt der Baum nicht so leicht Krankheiten. Auch die Schnecken richten weniger Schäden an als in einer Monokultur.“ Illegale Einwanderer, die im Garten Wurzeln schlagen, dürfen bei Gefallen bleiben. Wie die majestätische Königskerze, die im Kräuterbeet in die Höhe geschossen ist.

In den Beeten finden sich allerlei ungewöhnliche Gewächse, wie Olivenkraut, das tatsächlich intensiv nach Oliven schmeckt. Aus ihren Kräutern stellt Katja Gurkasch Pesto und Aufstriche her. Gerettet werden Blätter und Stängel sonnenwarm aus den Beeten. Dabei verarbeitet sie auch Unkräuter. „Japanischer Knöterich, über den sich viele Gärtner ärgern, weil er so invasiv ist, wird bei mir zu einem Brotaufstrich, der leicht säuerlich-frisch,

ähnlich wie Rhabarber, schmeckt“, sagt sie. Giersch- und Löwenzahnblütenpesto gehören ebenfalls zum Angebot. „Ich nenne meine Aufstriche grüne Marmelade“, sagt sie. Die Aufstriche und Pestos stellt sie in einer Profiküche in der Nähe her, damit die Hygiene gewahrt wird. Die Küchenbesitzerin bekommt im Gegenzug essbare Blüten aus dem Garten geliefert.

Ihr Gartenglück an der Havel und ihr Wissen über Kräuter zu teilen, auf diese Idee kam Katja Gurkasch etwa vor einem Jahr. Seitdem gibt es immer sonnabends eine Führung, außerdem mehrmals im Monat Workshops zu Blüten und Kräutern. Lesungen im Garten runden das Programm ab. Um auch fachlich auf der Höhe zu sein, hat sie eine Ausbildung zur ärztlich geprüften Gesundheits- und Ernährungsberaterin absolviert.

Bei ihr kann man lernen, welches Kraut essbar ist und welches besser ungepflückt bleibt. Stolz ist Katja Gurkasch auf ihre Destillationskurse. Aus Lavendel- und Rosenblüten stellen die Teilnehmer unter ihrer Anleitung intensive Duftwässer her.

Dazu hat Gurkasch extra eine Kupferdestille aus Österreich importiert – mit enormem Aufwand. „Es war ein riesiger Papierkrieg mit dem Zoll, denn mit dem Gerät könnte man auch Alkohol destillieren“, erzählt Gurkasch. Könnte man, macht sie aber nicht. Dafür tropft nach zwei Stunden Arbeit feinstes Lavendelwasser aus dem Gerät.

Blüten kommen aber nicht nur in die Destille, sondern auch auf den Teller. „Sie bereichern jeden Salat, das Auge isst schließlich mit“, so Gurkasch. Ob kleingeschnittene Tulpenblätter, Phlox, Dahlie, Löwenmäulchen oder Borretsch – was bunt im Beet leuchtet, landet in der Salatschüssel. Dazu reicht die Gärtnerin gerne einen leicht süßlichen Brennnesselkuchen. „Einfach köstlich!“, schwärmt sie.

Ihr Garten solle mit allen Sinnen wahrgenommen werden, betont sie. Darum säht und pflanzt sie ausschließlich Gewächse, die nicht nur schön sind oder gut riechen, sondern die dazu noch genießbar sind. Katja Gurkasch: „Es soll ja schließlich ein essbarer Garten sein.“ ■



Auch den Schmetterlingen schmeckt's im essbaren Garten – ob am Roten Sonnenhut oder an der Wegwarte (oben rechts). Auch unscheinbare Kräuter, wie die Melde, kommen auf den Tisch (unten rechts)

