

# Zwischen Gundermann und Giersch

Katja Gurkasch und ihr essbarer Garten in Kladow – Modegestalterin entdeckte die Vielfalt der Natur

Von Judith Meisner

**Kladow/Schönwalde.** Es begann mit viel zu vielen Pflaumen. Katja Gurkasch hatte ein Gartengrundstück in Spandau an der Havel geerbt. Im ersten Jahr, 2014, wurde sie mit einer reichen Ernte ihrer Obstbäume überschüttet. Schnell ist daraus eine Geschäftsidee geworden. Die ehemalige Modedesignerin verkauft ihre Marmeladen und Chutneys inzwischen auf Märkten im Havelland, Potsdam und Berlin.

Was also tun mit so vielen Pflaumen? Katja Gurkasch stellte Kisten mit dem Obst vor die Tür und bat um eine Spende. „Das lief so gut, dass ich beschloss, mit meinem Garten weiterhin zu arbeiten“, sagt sie heute. Von da war es nur noch ein kleiner Schritt zum „Essbaren Garten

Kladow“. Damals standen auf dem Grundstück vor allem Wiesenmargeriten.

Heute, sechs Jahre später, wachsen rund um die Laube und Terrasse jede Menge der beliebten Wildkräuter. Sauerampfer, Löwenzahn und Giersch, der wie Petersilie schmeckt und der unverwüsthche Lieblingsfeind aller Blumengärtner ist. Auch sonst ist er nicht ohne: Er sieht dem Schierling zum Verwechseln ähnlich, dem Gift, mit dem Sokrates im antiken Griechenland hingerichtet wurde. Als Uli Zelle eine Folge seines Heimatjournals bei Katja Gurkasch drehte, gab es für ihn eine Gierschboulette.

Auch die Königskerze gehört zu den Wildkräutern mit giftigem Doppelgänger. Sogar die Taglilie ist essbar, sie schmeckt frisch und scharf.



Katja Gurkasch in ihrem Garten.

FOTO: JUDITH MEISNER

Die dekorativen Blüten kann man mit Frischkäse füllen oder wie Zucchini Blüten zubereiten. Tipps und Rezepte gibt es auf der Website von Katja Gurkasch.

Marmelade, veganes Pesto und Chutneys sind nicht alles. In Kräuterkührungen erklärt die Gärtnerin aus Berufung wie man Bärlauch von den giftigen Maiglöckchen unterscheiden kann. Sie gibt Kochkurse im Berliner Ökowerk und der Volkshochschule in Spandau. Im Garten an der Havel kann man einen Destillierkurs buchen, bei dem Lavendelwasser hergestellt wird.

Seit Dezember 2018 verkauft Katja Gurkasch ihre Wildkräuterfeinkost auf Märkten in der Region. Sie beteiligt sich an der Aktion Marktschwärmer: Die online bestellten Produkte können Kunden

freitags zwischen 17 und 18.30 Uhr in Schönwalde-Glien im Landgut abholen.

Die Rezepte für Lavendelzucker, Magnolienblütenaufstrich oder Wunderlauch-Pesto hat Katja Gurkasch selbst entwickelt oder bestehende umgewandelt.

Ihre Kenntnisse sind eng mit ihrem Garten verknüpft, in dem sie aufgewachsen ist und der schon seit über hundert Jahren in Familienbesitz ist. Es macht der Ernährungsberaterin Freude, altes Wissen um Pflanzen und Früchte wieder zu beleben. Dazu reist sie zuweilen nach Österreich, denn dort ist das Wissen noch präsenter als im früh industrialisierten Deutschland.

**Info** Termine auf der Website [www.essbarer-garten-kladow.de](http://www.essbarer-garten-kladow.de)