

Borretsch



Der Gärtner ist immer der Mörder? Natürlich nicht. Die Gärtnerin auch nicht. Wir geraten nur schnell unter Verdacht, weil wir so viele Waffen besitzen. Mir wird ja selbst angst und bange, wenn ich im Dämmerlicht in meinen Schuppen schaue: Mehrere Spaten, Hacken und Harken stehen und hängen an den Wänden, ein dreikralliger Grubber, ein einkralliger Sauzahn, ein speerlanger Ampferstecher und das eine oder andere ziemlich große Beil. Außerdem besitze ich diverse Sägen, eine stumpfe Heckenschere, eine uralte Mistgabel, eine rostige Sense und anderes Mähgerät, das man sich gut in einem Horrorfilm vorstellen kann. Die meisten dieser Dinge sind wichtig, ohne sie wüchse einem der Garten über den Kopf. Aber sie helfen nicht in jedem Fall.

Bei mir zum Beispiel ist mal wieder die Borretsch-Plage ausgebrochen. Wie schon im vergangenen Jahr machen sich zwischen winzigen Rote-Bete-Pflanzen, zaghaften Dillspitzen und bleistiftdünnen

Mangoldstielen diese plumpen Rosetten aus großen, dunklen, merkwürdig haarigen Blättern breit, aus denen in zwei, drei warmen Tagen staudengroße Gewürzpflanzen werden können, die dem Gemüse dann für Monate die Sonne stehlen. Ich sollte mindestens die Hälfte entfernen. Das geht ganz ohne martialisches Gerät. Ich müsste nur dran ziehen. Aber ich bringe es nicht übers Herz.

Der Borretsch und ich, wir kamen schon zusammen, als mein Garten noch kein Garten war. Damals, vor vier, fünf Jahren, war ich auf Recherche in der Toskana. Ich weiß nicht mehr genau, worum es ging. Aber ich weiß, es war April, zwischen Pienza und Montepulciano gingen schon die Bachblüten auf – und ein merkwürdiges Kraut mit strahlend blauen Blütensternen, das ich schöner fand als alles, was der frühe Frühling bei uns zu bieten hat. Was war das?

Borago, sagte meine Gastgeberin im Agroturismo, ein Kraut, dessen feine Bitternote unverzichtbar sei für die norditalienische Küche. Auf dem Weg zum Flughafen habe ich mir zwei Pflänzchen ausgesto-

chen und in eine Wasserflasche gesteckt, die Flasche vor der Sicherheitskontrolle geleert und hinterher auf der Toilette wieder aufgefüllt. Nachdem ich in Frankfurt den Anschluss verpasst hatte, saß ich eine halbe Nacht im Transit, auf den Knien zwei traurige Pflänzchen, die kurz danach eingingen. Kein Borago in Brandenburg, keine norditalienische Bitternote in der Mark, dachte ich.

Dann entdeckte ich diese kleinen blauen Blütensterne in vielen Gärten der Umgebung, sogar bei den Nachbarn ein paar Häuser weiter. Borago?, fragte ich. Borretsch, sagten die Nachbarn, was exakt dasselbe ist. Ich hatte also versucht, ein heimisches Kraut einzuführen. Tja. Borretsch oder auch Gurkenkraut ist ein wichtiger Bestandteil der traditionellen deutschen Sommerküche und eines der sieben Kräuter der Frankfurter Grünen Soße. Auch im Norden extrem einfach zu kultivieren.

Mein Borretsch stammt aus einer Tüte mit Samen für essbare Blüten, die ich im Frühjahr nach dem kläglichen Importversuch in mein erstes Gemüsebeet gesät habe, wo er sich inzwischen ziemlich ungehin-

dert fortpflanzt. Ich habe nämlich aufgehört, ihn zu ernten. Borretsch ist giftig.

Dass seine Blätter und Blüten Pyrrolizidinalkaloide enthalten, die die Leber schädigen, ist schon länger bekannt. Im vergangenen Jahr drang auch zu mir durch, was pharmazeutische Biologen der TU Braunschweig herausgefunden haben: dass die Konzentration um ein 15-Faches höher ist als ursprünglich gedacht. Schon eine Portion Grüne Soße kann den empfohlenen Grenzwert überschreiten. Kinder sollen gar keinen Borretsch mehr essen, was für meine Kinder eine gute Nachricht ist. Sie müssen künftig ihre Borretsch-Suppe nicht mehr so lange im Mund behalten, bis sich ein Erwachsener erbarmt und sagt: »Meine Güte, dann spuckt's halt aus.«

Für mich ist das hart. Ich mag bittere Speisen, ich mag blaue Blumen im Salat. Die vom Borretsch schmecken süßlich, und wenn man Essig oder Zitronensaft draufträufelt, färben sie sich violett. Ich verstehe auch die Frankfurter, die sich weigern, den Borretsch in ihrem signature dish durch irgendein anderes Kraut zu ersetzen. Wegen ein paar daherge-

laufener Biologen aus Niedersachsen – da kann ja jeder kommen!

Aber ich bin keine Frankfurterin und kann ohne größere Identitätskrise den Borretsch durch Dill oder Melisse oder gar nichts ersetzen. Theoretisch könnte ich meinen Borretsch einfach als Zierpflanze betrachten. Mich an dem blau irisierenden Blütenmeer erfreuen, das die Bienen bald anlocken wird wie verrückt. Es ist nur viel zu viel. Der Mangold, die Zucchini, die Buschbohnen brauchen auch Sonne. Und der Verstand sagt: »Hau das Zeug weg!« Mache ich. Irgendwann.

Was jetzt dran ist

Unkraut jäten, bevor es sich aussäht, Salat und Zucchini mit einem Kragen aus ungewaschener Schafswolle gegen Schnecken schützen.

