

„Rühlemanns Kräuter & Duftpflanzen“ steht auf dem großen Plakat am Eingang zum Parkplatz. Ohne diesen Hinweis, wären die 10 Gewächshäuser am Rande von Horstedt kaum aufgefallen. Denn von außen unterscheidet sich die Gärtnerei kaum von den anderen zahlreichen Betrieben der Gegend. Aber sobald man das erste Gewächshaus betreten hat werden die Sinne eingefangen – es riecht ungewöhnlich, eine Mischung von Düften, die erst einmal nicht zuordbar ist. Beim Gang zwischen den aufgestellten Pflanzen streckt Daniel Rühlemann die Hand aus, lässt sie sanft über die Kräuter streichen, zerreibt hier und da ein Blatt - und mit jedem Schritt, dringen neue Gerüche in die Nase.

„Das mach ich nicht immer, aber gelegentlich zupf ich ein Blatt ab und schnupper einfach daran. Denn dieser Duft erreicht mich ganz tief im Gefühl. Man sagt ja auch die Geruchsnerve haben so einen direkten Zugang zum gefühlsmäßigen Teil des Gehirns. Das geht also am Verstand vorbei direkt ins Gefühl. Es ist natürlich schon so, dass ich auch Pflanzen, die ich sehr gut kenne, nach Jahren immer noch gerne riechen oder schmecken kann, z.B. Basilikum, wir haben ja sehr viele Basilikum-Arten, die alle etwas unterschiedlich duften und schmecken und ich esse auch nach wie vor Mozzarella mit Basilikum.“

Er sei ein Genussmensch, sagt Daniel Rühlemann von sich, der sich mit den alltäglichen Angeboten des Lebens nicht zufrieden geben wolle. Und so sei das Aroma, der Geruch eines Gewürzkräutes oder auch einer duftenden Blume für ihn etwas Einzigartiges. Vieles ließe sich im Leben mit Parfüm oder ätherischen Ölen festhalten, aber dies sei nicht das selbe wie bei einer lebenden Pflanze.

„Das tollste ist, wenn jetzt ein Kraut kommt, das ich nicht kenne, und ich krieg das zum ersten Mal zu riechen, und kann das für einen Moment nicht einordnen. Und diesen Moment, den genieße ich ganz besonders. Irgendwann gibt's dann den Punkt, dann analysier ich das Ganze und irgendwann kommt dann doch der Verstand, der sagt das sind Zitronenkomponente und das riecht ein bisschen minzig und dann kommen die Vergleiche und der Verstand mit rein. Manchmal komm ich nach Tagen drauf, ach ja, das riecht nach da und da nach, aber dann ist die schönste Zeit eigentlich schon vorbei.“

Der ausgebildete Musiklehrer hatte vor Jahren eine Melisse geschenkt bekommen, die er aber in keinem Kräuterbuch finden konnte. Irgendwann aber fand er dann doch heraus, dass es sich um die Weiße Melisse handelte, die im Gegensatz zur Zitronenmelisse nicht nur aus dem mitteleuropäischen Raum stammt, sondern ein ganz hervorragendes Aroma besitzt und auch im getrockneten Zustand noch gut schmeckt.

„Also wenn so ein Kraut in Vergessenheit geraten ist, es wurde nachweislich im Mittelalter sogar als Tee verwendet, dann gibt's es da noch andere Kräuter die entweder in Vergessenheit geraten sind, wie die Weiße Melisse, oder aber die es noch zu entdecken gilt. Und da habe ich mich in der letzten Zeit beschäftigt, neue Kräuter ausfindig zu machen, bzw. neue Anwendungsarten von Kräutern und auf der anderen Seite eben Kräuter, die in Vergessenheit geraten sind, wieder zu entdecken. Und ich habe dabei auch einiges entdeckt.“

Und in der Tat die Namen klingen wie aus einer anderen Welt. Schminkwurz, Austernpflanze, Erdrauch, Glaskraut, Hexenfinger, Süßholz oder Engelwurz. Ajowan, Fang-Feng, Gotu Kola, Kra-Chai oder Stevia. Über 600 verschiedene Duft-, Gewürz- und Heilpflanzen umfasst inzwischen sein schier endloses Angebot. Ohne den ausführlichen Katalog, der jedes einzelne Kraut beschreibt und Hinweise auf Zucht, Pflege und Anwendungsmöglichkeiten gibt, gäbe es für seine Kunden kaum einen Durchblick mehr.

„Also für manche ist die Grenze erreicht und sie sind ein bisschen überfordert von dem Sortiment, wir haben zum Beispiel 30 Minzesorten. Das soll nicht heißen, dass man 30 Minzesorten in den Hausgarten pflanzen muß, sondern das soll heißen Geschmäcker sind verschieden und so kann sich hier jeder nach seinem Geschmack seine Lieblingsminze aussuchen. In der Praxis reichen 2/3 Sorten eine für Tee und eine zum Essen.“

Auch bei Basilikum oder Lavendel hören die Namensschildchen der verschiedenen Sorten nicht auf. Neben den normalen Küchenkräutern aber hat sich Daniel Rühlemann auch der heimischen Flora angenommen und sein Herz für die sogenannten Un-Kräuter entdeckt.

„Ich glaube das es das schwierigste bei den Unkräutern oder den wildwachsenden Kräutern, das die meisten Menschen gar nicht diese Schwelle überwinden, einfach gesagtdiese Sachen in den Mund zu stecken. Also das gilt für Gartenpflanzen genauso wie für Pflanzen die in der Natur wachsen. Und diese Schwelle muß glaube ich muß fallen oder herabgesetzt werden, weil das, was wir im Supermarkt bekommen und abgepackt worden ist in Styropor das muß nicht unbedingt gesünder sein, als das, was wir am Wegesrand finden.“

Und so ist Daniel Rühlemann zugleich ein Trendsetter. Florierende Firmen, wie die „Essbaren Landschaften“ bei Greifswald, die heute zu den führenden Versandfirmen heimischer Kräuter für Gourmet-Küchen gehören, hatten ihre ersten Pflanzen bei Rühlemann erworben.

„Ich sehe mich da als aktiven Teil. Wir machen Seminare, in denen Kräuter vorgestellt werden und nicht nur das, sondern es wird auch verköstigt, man kann lernen, wie man mit diesen Kräutern umgeht und wir propagieren ein sehr ungewöhnliches Sortiment. Manche Pflanzen finden Sie noch nicht einmal in irgendwelchen Büchern beschrieben, geschweige denn die Nutzung. Und wir sehen, daß wir auf dem richtigen Weg sind daran, daß also gerade auch solche unbekannteren Pflanzen, wobei einheimische und exotische gleichermaßen dazu gehören, das diese unbekannteren Pflanzen auch hier großen Anklang finden.“

200.000 Pflanzen verlassen pro Saison die Gewächshäuser in Horstedt und wer sich erst einmal informieren möchte, der kann sich das komplette Sortiment unter www.salbeiblatt.de im Internet in Ruhe anschauen und den Katalog herunterladen. Aber den Gang durch den aromareichen Garten der Sinne wird dies nicht ersetzen.