

„Garten der Götter“: Das neue Buch im Verlag der Griechenland Zeitung kommt Ende Oktober auf den Markt

Sinnlicher Streifzug durch die mediterrane Pflanzenwelt

„Es war November, die Sonne schien, man konnte baden gehen, das Heidekraut blühte ... Ich war fasziniert von den Farben der Landschaft, von den Düften der Natur.“ So erinnert sich unsere Autorin Waltraud Alberti an ihren ersten Besuch auf der griechischen Insel Alónissos Ende der 1980er Jahre. Von den Reizen des Südens in den Bann gezogen war das der Beginn einer unvergänglichen Liebe. Ein paar Jahre später gab sie ihre Arbeit in Deutschland als Lehrerin auf, zog auf das kleine Sporaden-Eiland, wo sie heute unter dem Titel „Salbei, Öl und Rosmarin“ Ferien-Seminare und Heilpflanzen-Exkursionen anbietet – und das Buch „Garten der Götter“ schrieb.

Unsere Leserinnen und Leser kennen Waltraud Alberti durch Pflanzenratgeber, die seit 2007 in der Griechenland Zeitung erschienen sind. Im neuen Buch unseres Verlages, „Garten der Götter“, porträtiert die Autorin nun 48 Wildgemüse, Gewürzpflanzen und Früchte des Mittelmeeres. Dabei stellt sie viele neue Pflanzen vor, die der GZ-Leser noch nicht kennt, andere bereits bekannte Themen wurden völlig überarbeitet, ergänzt, bebildert und mit Anmerkungen versehen. Alberti, die die von ihr vorgestellten Pflanzen plastisch macht, entführt im neuen GZ-Buch in „ihren“ kleinen Garten am Haus und in den großen Garten des Mittelmeeres. In den drei Kapiteln „Gewürzkräuter“, „Wildgemüse“ und „Früchte“ verpackt die Autorin amüsant und lehrreich gängiges Fachwissen, leckere Rezepte, Heilkundliches und mythologische Exkurse. Ausgehend von ihrem „Mikrokosmos“, der Sporaden-



Fenster in den Garten der Natur (Fotos: GZwa)

insel Alónissos, durchwandert sie mit dem Leser die Vielfalt der mediterranen Flora. Und es werden wichtige Sammeltipps gegeben.

Über das Leben in der neuen Heimat Griechenland

Die Natur bezeichnet Waltraud Alberti als ihre „größte Lehrmeisterin“. In jedem Satz spürt man, dass sie deren Geschenke als eigene Kinder behandelt: mit Respekt, Zärtlichkeit und Einfühlungsvermögen. Die Pflanzen verwandeln sich in Lebewesen, die sie beim Großwerden beobachtet, deren Charaktere sie über die Jahre ergründete. So dringt sie in die Tiefen der grünen oder andersfarbigen Seelen vor – und nimmt uns mit auf diese Reise.

Man lernt bei der Lektüre nicht nur viel über die Pflanzen, sondern auch einiges über das Leben in einem anderen, ursprünglich fremden Land, das mehr und mehr zu ihrer Heimat wurde. Die Autorin berichtet unterhaltsam aus ihrer Anfangszeit in Hellas, auch über Sprachbarrieren, über Missverständnisse, die es geben kann, wenn man z. B. bei der Rosengeranie, die in Griechenland „barbaróza“ heißt, an den teutonischen Kaiser „Barbarossa“ denkt, an den Kaiser Rotbart also. Der Leser spürt auch ihre Wissbegierde, wenn sie ihrer Nachbarin über die Schultern schaut, die mit viel Geduld einen Sauerteig ansetzt und darauf andächtig in Kreuzform Basilikumzweige legt. Die Bedeutung der Weinraute wiederum wird „greifbar“, wird „konkret“, wenn sie erzählt, dass die Fischer der Insel sie früher benutzten, um ihre Beute ins Netz zu treiben.

Praktisches Wissen, das seit der Antike bekannt ist

Dieses Buch bietet vielseitige Einblicke: Immer wieder wird die Verbindung zwischen ihrer Wahlheimat und dem deutschsprachigen Vegetationsraum hergestellt. Uns würde nicht wun-

dern, wenn viele LeserInnen nördlich der Alpen die Brennnessel oder den Löwenzahn plötzlich wieder für sich entdecken: kulinarisch und als heilkräftige Pflanze. Dazu gibt es nicht zuletzt auch viele praktische Ratschläge, die schon die Gelehrten in der Antike gaben: Studierende etwa wanden sich vor zweieinhalbtausend Jahren in Griechenland Rosmarinkränze ums Haupt, weil dessen duftende, ätherische Öle bis in unser Hirn und in unseren gesamten Organismus dringen. Man erfährt natürlich auch, wie man Erkältungen und Infekte vertreibt (Tee aus Thymbra-Bohnenkraut), wie man Ziegenbraten, Pizza oder Salate unkonventionell würzt oder farblich ästhetisch dekoriert.

Die Erfahrungen einer ambitionierten Köchin

Unsere Autorin lässt keinen Zweifel daran, dass sie sich in ihrer Materie auskennt: Sie verbindet Volksweisheiten, überliefertes Wissen und moderne Erkenntnisse über Pflanzen zu einem Ganzen. Als ambitionierte Köchin versteht sie es, die Rezepte miteinander zu kombinieren, ihnen frische und wohlthuende Nuancen zu verleihen. Was darf's sein: Zucchini mit Minzeblättern? Puffbohngemüse mit Fenchelgrün? Mastix-Schnecken? Olivenbrot mit Oregano? Oder ein Feigen-Dessert, ein Kakteenfruchtmos oder doch ein Zitroneneis? Schon beim Lesen läuft einem das Wasser im Munde zusammen. Das vorgestellte Gericht entsteht wie eine Fata-Morgana vor den Augen, und die Autorin macht Lust darauf, es ad hoc in der Küche auszuprobieren.

Alles in allem: Dieses Buch weckt gesunden Appetit – auf Griechenland und auf das Mittelmeer, aber auch auf die Geschenke der Natur insgesamt: Im eigenen Gemüsegarten? Bei einem Kräuterausflug? Am Gemüsestand? Oder mit dem Kochlöffel in der Hand? Ganz wie sie wollen!

Rezept für ein Auberginen-Gemüse Aus dem „Garten der Götter“

Zutaten:

- 2 große Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 3 mittelgroße längliche Auberginen und Salz
- 2 kleine Zimtstangen, ca. 5 cm lang
- Pfeffer, Olivenöl, Oregano, eine Prise Chili
- Tomaten frisch oder aus der Dose
- ½ kleine Dose Tomatenmark
- Rotwein oder Wasser

1. Die Auberginen der Länge nach vierteln, in große Stücke schneiden und salzen.
2. Die Zwiebeln grob hacken und den Knoblauch fein schneiden und in einer großen Pfanne mit Olivenöl leicht anbraten.
3. Die Auberginen-Stücke dazugeben und weiter bei stetigem Wenden und Rühren anbraten.
4. Dann die klein geschnittenen Tomaten hinzu fügen, bei Dosenware auch den Saft.
5. Tomatenmark mit Rotwein oder Wasser anrühren und darüber gießen.
6. Falls nötig noch mit Wein oder Wasser aufgießen.
7. Die Zimtstangen hineinlegen.
8. Mit Pfeffer, Chili und Oregano würzen, evtl. nachsalzen.
9. Zugedeckt bei schwacher Hitze 15-30 Min. garen, je nachdem, wie weich man die Auberginen möchte.

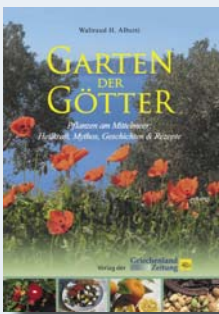
Das Gemüse sollte etwas ruhen und abkühlen. Es wird zusammen mit Reis, Kartoffeln oder Weißbrot gegessen. Ein Stück Schafs- oder Ziegenkäse macht sich gut dazu.



Waltraud H. Alberti, geb. 1956 in Bayreuth, arbeitete als Lehrerin in Deutschland. 1994 gab sie ihren Beruf auf und folgte ihrem Mann nach Griechenland auf die Insel Alónissos. Diese Insel auf den Nördlichen Sporaden in der westlichen Ägäis wurde zu ihrer zweiten Heimat. Dort widmete sie sich zuerst ganz dem Leben auf dem Lande.

2001/2002 absolvierte sie dann an der Freiburger Heilpflanzenschule eine Ausbildung in Heilpflanzenkunde und Phytotherapie. Seit 2003 bietet sie die Heilkräuter-Seminare „Salbei, Öl und Rosmarin“, Wildpflanzenküche und Kräuter-Exkursionen auf Alónissos an, hält im Winter Vorträge in Deutschland und schreibt Artikel und Geschichten zum Thema. Seit 2007 ist Waltraud H. Alberti freie Mitarbeiterin der Griechenland Zeitung.

Weitere Informationen zur Autorin: www.heliadromo.de



Alberti, H. Waltraud: Garten der Götter. Pflanzen am Mittelmeer: Heilkraft, Mythos, Geschichten & Rezepte. Verlag der Griechenland Zeitung, Athen, Oktober 2011. 208 Seiten, 295 Abbildungen (farbig), fest gebunden, Werkdruck, 24 x 17 cm. ISBN: 9783990210031. Preis: 24,80 Euro.

Sonderpreise für Abonnenten:

21,00 Euro (Silber-Bonus; gilt für alle Abonnenten)

17,30 Euro (Gold-Bonus; gilt für alle, die mehr als sechs Jahre ununterbrochen Abonnenten der GZ sind)

Das Buch ist ab Ende Oktober lieferbar. Vorbestellungen ab sofort möglich.