



Pflanzenstudien von Ernst Kreidolf (1895)

Folgende Kräuter und Pflanzen können – jahreszeitenbedingt oder anderen Umständen geschuldet – vorgestellt werden, aber jeweils nur vier bis fünf in einem Programm. Bitte kommen Sie wieder, wenn Sie mehr erfahren wollen.

Allium	Gänseblümchen	Pfefferminze
Baldrian	Giersch	Ringelblume
Bärlauch	Gundermann	Rosmarin
Basilikum	Holunder	Salbei
Beifuß	Johanniskraut	Schafgarbe
Birke	Kapuzinerkresse	Spargel
Breitwegerich	Königskerze	Tausendguldenkraut
Brennessel	Kürbis	Thymian
Borretsch	Lavendel	Vogelmiere
Dill	Löwenzahn	Wermut
Engelswurz	Melisse	Zwiebel
Estragon	Petersilie	

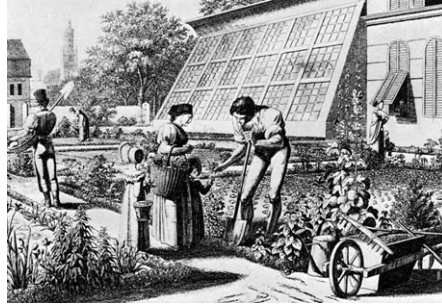
Quellenangaben 🐉

Jürgen Dahl – *Nachrichten aus dem Garten* (Manuscriptum Verlagsbuchhandlung Waltrop/Leipzig); Manuel Gassers *Kräutergarten* (Insel-Taschenbuch 377 1981); Geraldine Holt – *Kräuter* (Christian-Verlag München); Brigitte Klemme/Dirk Holterman – *Delikatessen am Wegesrand – Un-Kräuter zum Genießen* (Walter Rau-Verlag Düsseldorf 1995; Luzie Krolow – *Mein Kräutergarten* (Insel Verlag Frankfurt/ Main 1990); Frank J. Lipp – *Kräuter-Heilkunde* (Taschen GmbH Köln); Folke Tegethoff – *Kräutermärchen* (Nymphenburger Verlag München 1998); Werner Telesko – *Die Weisheit der Natur* (Prestel München); Vita Sackville-West – *Mein Garten* (Piper München); Gertrud Scherf – *Zauberpflanzen Hexenkräuter* (BLV Verlagsgesellschaft mbH München); Hans-Dieter Stoffler – *Der Hortulus des Walahfrid Strabo* (Thorbecke Verlag Stuttgart)



*In den Kräutern ist die ganze Kraft der Welt.
Derjenige, der ihre geheimen Fähigkeiten kennt,
der ist allmächtig.*

Indische Weisheit



Der Garten, um 1823

WEITERE PROGRAMME ZU GARTENTHEMEN

»Gartenlust« Teil 1 – vom Frühling bis zum Sommerbeginn; »Gartenlust« Teil 2 – vom Hochsommer bis zur Frühlingsahnung; »Gartenlust« Teil 3 – ein Garten ist die ganze Welt; Texte von Karel Čapek, Karl Foerster, Goethe, Peter Würth, Johannes Roth, Arthur Miller, Vita Sackville-West, Eva und Erwin Strittmatter, Hermann Hesse und vielen anderen mehr

»Daß wir noch mannichmal im Garten am Haus Schlampampen können« – J. W. von Goethe, seine Gärten und Stimmen der Nachwelt

»Als Allerschönste bist du Anerkannt« – Poesie der Rose – ein Programm mit Prosatexten und Gedichten um und über die »Königin der Blumen«

DEMNÄCHST: »Sonnentau und Goldregen« – Daniel Blajan und die Geheimnisse des ländlichen Gartens; »Für ein einziges Leben ist dieser Beruf zu groß« – Der Gärtner Karl Foerster in literarischen Zeugnissen

Rosmarin und Thymian wächst in unserm Garten



Gärtnerin mit Gartenzeugnissen, um 1730



Ein literarisch-musikalisches Kräuterprogramm

ausgewählt und gelesen
von Antje und Martin Schneider
musikalisch kommentiert von
Angela Stoll am Klavier

Informationen und Reservierungen
bei Antje Schneider
Tel. (030) 425 18 53 · Fax (030) 92 09 31 25
website: www.schneider-lesungen.de
mail: info@schneider-lesungen.de

Es gibt keine Kräutersammler mehr!

Das stimmt, wenn man es auf die Zunft bezieht, die sich früher ihren Lebensunterhalt damit ersammelte. Und es stimmt nicht, wenn man sich die Karten etablierter Restaurants mit ihren verführerischen Kräutergeschichten ansieht; Wildkräuter zumal als besondere Delikatesse inbegriffen.

Auch wenn man Sammlern heute kaum noch mit Körben und Kiepen über Feld und Flur und durch die Wälder streifen sieht, um Taubnessel, Guten Heinrich oder Süßdolde zum einfachen Verzehr oder als Heilkraut einzusammeln – es gibt sie doch noch!

Daß es etwas mühsamer geworden ist heutzutage und man nur weit außerhalb der Ortschaften und Autostraßen unbedenklich zur Ernte schreiten kann, das könnte – neben verloren gegangenem Wissen – ein Hauptgrund für die verschwindend kleine Zahl der Wildkräuterspezialisten sein. Heute hüten Köche in feinen Restaurants den Namen ihres Kräutersammlers wie ein Geheimnis, denn die Fähigkeit, die wilden Delikatessen zu entdecken, beherrschen nur noch wenige.



Maßliebchen aus dem
Kräuterbuch des Adamus
Lonicerus (1679)

Aber Gartenkräuter erfreuen sich steter und zunehmender Beliebtheit, und immer mehr Köche und Köchinnen wollen sie frisch vom Garten weg selbst ernten und verarbeiten. Und der Garten kann ein hübsches Stück Land – aber auch ein Blumentopf oder ein Balkonkasten sein! Kräuter sind nicht immer pflegeleicht, aber meistens mit dem ihnen zugewiesenen Platz unter ihnen angenehmen Bedingungen zufrieden.

Die ersten frischen Kräuter im Frühling waren vor Zeiten für die Menschen nicht nur eine willkommene Abwechslung nach einem langen Winter, sondern auch ein wichtiger Vitamin-C-Lieferant; und daran hat sich eigentlich, auch wenn man heutzutage in jedem Monat die berühmte Frankfurter »Grüne Suppe« kochen könnte, nichts geändert.

Unser Kräuterprogramm erzählt Geschichte und Geschichten über Kräuter, vergessene Sagen, Bräuche und Märchen. Einen Leitfaden zur Anzucht kann es nicht bieten – fragen Sie in einer guten Buchhandlung nach!

Die ausgewählte Musik wird eine unterhaltsame Girlande um die Texte schlingen oder eine Kräuterbeeteinfassung – wie man es gern sehen möchte.

*Guten Tag, Herr Gärtnersmann,
haben Sie Lavendel, Rosmarin und Thymian
und ein bißchen Quendel?*



Der Kräutergärtner, Holzschnitt 1557



Verkauf von Lauch – aus dem italienischen
Tacuinum Sanitatis – 14. Jhd.



» Für manchen Garten ist der Salbei erst noch zu entdecken. Auch der Gärtner, der in seiner Küche dilettiert, kann noch lernen. Wenn wir wieder in jenem gargantuelischen Restaurant sitzen, das uns das liebste ist, erbitten wir uns Entenleber, mit Salbei umwickelt, in Butter gebraten. Aber zum Aperitif schon Plätzchen aus Reismehl mit eingebackenen Salbeiblättern. Später Nudeln mit Salbei. Fisch mit Salbeisauce. Geflügel mit Salbei-Zwiebelfüllung. Frischkäse mit gehacktem Salbei. Schließlich ein berauschendes Salbei-Sorbet. Das wäre ein heilsames Essen! Allerdings wird es süchtig machen: Nach mehr Salbei im Garten.«

Johannes Roth – *Neue Gartenlust*
»Wenn die Salbeimäuse springen«

*Daß Petersilie nur roh gebraucht werden darf,
ist eine Legende, die sich in Kräuterbüchern hart-
näckig behauptet; zählt doch beispielsweise die
ausgebackene Petersilie zu den delikatesten Beigabe-
n für gebratenen Fisch und viele Fleischgerichte.*

MARTIN SCHNEIDER 🐦

Geboren 1938 in Merseburg. Studierte Germanistik und Musikwissenschaft in Halle und war als Opernregisseur an verschiedenen Theatern und Professor für Szenischen Unterricht an der Hochschule für Musik »Hanns Eisler« in Berlin tätig.

ANTJE SCHNEIDER

Geboren 1946 in Finsterwalde. Buchhändlerlehre und Arbeit im Beruf als Buch- und Musikalienhändlerin. Daneben Arbeit beim Rundfunk und Musikvorträge. Bis 1993 bei der Deutschen Schallplatten GmbH Berlin tätig, danach freischaffend.

Seit mehreren Jahren Autoren und Interpreten von literarisch-musikalischen Programmen.



ANGELA STOLL

absolvierte ihr Klavierstudium in Düsseldorf und lebt seit 1984 in Berlin, wo sie an verschiedenen Bühnen die musikalische Leitung hatte. Sie ist Korrepetitorin des Studio Chors Berlin und arbeitet mit Instrumentalisten und Sängern aus Klassik, Chanson und Musical zusammen. Ihre zahlreichen Konzertauftritte mit namhaften Künstlern führen sie durchs In- und Ausland, zuletzt nach Namibia.

