

Artikel veröffentlicht: Montag, 18.07.2016 15:53 Uhr, Göttinger Tageblatt
Von Hauke Rudolph

Andorn, Engelwurz und Indianernessel

Gewöhnliche Sorten wie Pfefferminz und Kamille, aber auch Exoten wie Indianernessel und Anis-Agastache: Diese wachsen im Teegarten des Cheltenham-Parks. Jeden dritten Sonntag im Monat treffen sich hier Teeliebhaber, um gemeinsam zu trinken, zu klönen und zu entspannen.



Wichtigstes Thema im Teegarten: natürlich Tee.

Göttingen. „Lecker“, sagt Konstantin Reier, „diese Zitronenmelisse war wirklich gut.“ Er nimmt seine Tasse, spült sie aus, tritt vor eines der beiden Teebeete und betrachtet die dort wachsenden Pflanzen. Nach kurzem Überlegen pflückt er vorsichtig ein paar Blätter: „Ich möchte so viele Sorten wie möglich probieren, mal sehen, wie Thymian schmeckt.“

Wichtigstes Thema: natürlich Tee

Der 26-jährige Medizinstudent ist einer von 15 Teefreunden, die das kleine Areal hinter der Stadthalle am Sonntag besuchen. Gemeinsam trinken sie, essen selbstgebackenen Kuchen und tauschen sich aus. Wichtigstes Thema: natürlich Tee. In zwei jeweils rund zehn Quadratmeter großen Beeten wachsen rund 15 Sorten, von denen jede mit einem kleinen beschriebenen Stein gekennzeichnet ist. An einer Holzvorrichtung ist eine Mappe befestigt, die Informationen über die einzelnen Sorten enthält. Zum Beispiel, dass Andorn zwar bitter ist, jedoch gegen Erkältung wirkt und die Leber stärkt. Dass beim Engelwurz nur die Wurzeln, aber nicht die Blätter genießbar sind. Und dass Fenchel gegen Blähungen hilft.

Eine Gruppe von vier Frauen und zwei Männern kümmert sich regelmäßig um die Beete. „Ich komme alle zwei Tage vorbei, um zu gießen“, berichtet Nina Besecke. Das Wasser holt die 68-Jährige aus dem nahegelegenen Schwächenteich, und zwar vier Gießkannen á zehn Liter. Um sich etwas Arbeit zu ersparen, hat die Gruppe eine Regentonne aufgestellt. Die ist derzeit allerdings fast leer. Dafür stehen die Pflanzen in voller Blüte. Besecke, promovierte Agar-Ingenieurin und ehemalige Berufsschullehrerin für den Ausbildungsberuf Koch, klärt einen Besucher darüber auf, dass sich die Blätter des Salbeis nicht nur für Tee eignen, sondern auch frittiert hervorragend schmecken.

Frische Teeblätter

Wer möchte, könne sich auch außerhalb der Zusammenkünfte mit frischen Teeblättern versorgen, betont Helgard Greve (63), Mitglied der Gruppe. Ein Schild weist auf das richtige Vorgehen hin: „Mit Gefühl ernten.“ Was das heißt? „Pflanzenschonend und nicht im Übermaß“, sagt Sonja Tröster (35) und weist darauf hin, dass sich im Endeffekt jedoch „jeder selbst fragen“ müsse, wie er das Geschriebene interpretiere.

Kontakt: teegarten@posteo.de