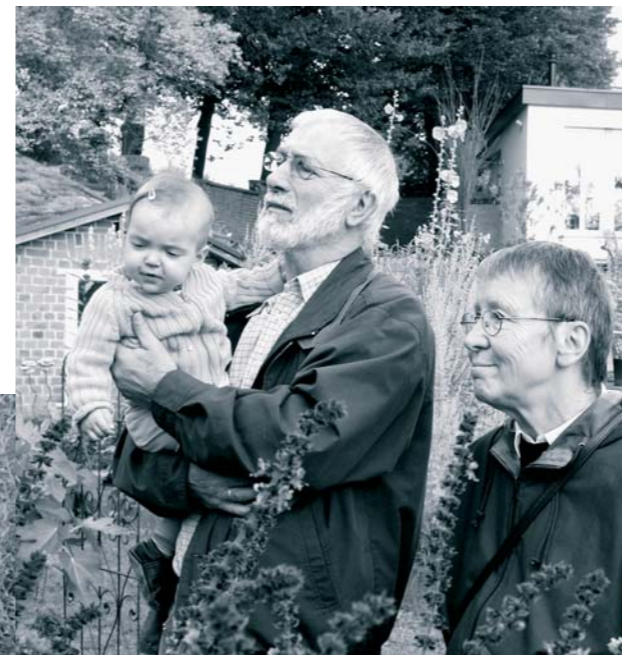


Eine hohe Ziegelmauer, darin eine Holzpforte. Fotografin Ute, ihre kleine Tochter Karla, Karlas Großeltern und ich stehen vor dem Eingang der alten Schlossgärtnerei in Plön. Ich klopfe. Die Tür geht auf, Frau Dahmke, die Besitzerin des Gartens, und Frau Albrecht, die die Kräuterproduktion betreut, begrüßen uns freundlich. Die Führung durch den überbordenden Kräutergarten beginnt. Zitronenverbene, Zierartischocke, Lakritz-Tagetes und Erdbeerspinat verbreiten eine Symphonie von Gerüchen. Essbare Blüten wie Ringelblume oder die Blüte des Honigmelonensalbeis wachsen neben zehn Sorten Basilikum. Karlas Großmutter, eine wahre Gartenexpertin, blüht im Fachgespräch mit Frau Dahmke und Frau Albrecht richtig auf. Ganz schnell ist klar, dass wir in einem kleinen, irdischen Paradies gelandet sind.

ganten wie geschickten Bewegung eine Tomate ab. Natürlich. Was sonst. Ich habe wohl zu viele Krimis gelesen. „Probieren Sie mal. Die Sorte heißt Ildi.“ Sie teilt die Tomate in Probierstücke und lässt uns kosten. Ein intensiver, süßer Tomatengeschmack mit einem Hauch von Erdbeeraroma breitet sich in meinem Mund aus. Auch meine Begleiter kauen verzückt. Kein Wunder, dass Tomaten auch Paradeiser oder Paradiesäpfel heißen. Begeis-



Kurzausflug ins Paradies

Im Gewächshaus reifen gerade die Tomaten: alte, im Supermarkt nicht erhältliche Sorten, die vom Aussterben bedroht sind. „Warum sollte man diese Sorten bewahren?“ frage ich, den Advocatus Diaboli spielend. Frau Dahmke schaut mich undurchdringlich an und zieht ein Messer. Plötzlich ist alles wie in Zeitlupe. War ich zu vorwitzig? Sollte mein Tag im Paradies jetzt schon zu Ende sein? Doch dann schneidet Frau Dahmke mit einer ebenso ele-

tert bestaunen und probieren wir nun die anderen Sorten. Kindskopfgröße gibt es da, die eine sechsköpfige Familie ernähren könnten, wären sie schon reif. Daneben wächst die „Grüne Traube“, eine Art alternativer Cocktailtomate, weiter hinten leuchtet eine orangefarbene Strauchtomate. Wir schwelgen, bis fröhliches Gackern uns aus dem Gewächshaus an den kleinen Teich lockt. Die Hühner haben unsere Anwesenheit entdeckt und kündigen

lautstark ihr Kommen an. Und da sind sie schon, die milchkafeegebenen, fedrigen Popos, die aussehen, als würden sie Rüschenunterhosen tragen, aufgeregt hin und herschwenkend; eine kleine, wadenhohe Armada älterer Damen im Cancan-Kostüm. Lachshühner, erklärt uns Frau Dahmke. Nun taucht auch noch der Lachshuhnahn auf. Ein echter Bilderbuchhahn. Karlas Augen werden tellergroß.

Wie in jedem amtlichen Paradies hat nun die Schlange ihren Auftritt: Eine Ringelnatter schlängelt sich zwischen den Seerosen hindurch. Diese hier versorgt die Besucher aber

nicht mit Äpfeln, sondern sorgt dafür, dass die Goldfische nicht zu viele werden. Die Schlange verschwindet im Gebüsch, und wir setzen unseren Weg fort zum essbaren Wald. Hier ersetzt Frau Dahmke die gesamte Flora vom Unterholz bis zu den Bäumen nach und nach durch essbare Pflanzen. Irgendwann soll wirklich alles hier wachsende Grün essbar sein.

Wir kommen an die alte Streuobstwiese. Also doch Äpfel. ... Noch ein bisschen weiter durch das wildromantisch zugewucherte Gelände, und wir stehen im Blumen- und Rosengarten von Frau Brass. Blumen aus aller Welt blühen um die Wette. Dann machen wir uns auf den Weg zur Sonnenterrasse. Die liegt vor dem hübschen Gastraum und hat einen Blick über den Garten. Gut gelaunt setzen wir uns auf die Bänke. Und dann werden unsere Erwachsenenaugen tellergroß: Vor uns türmt sich zartrosafarbene, selbstgebackene Himbeerwickeltorte. Hmm!

Bepackt mit pflanzlichen Raritäten aus dem gärtnereieigenen Verkauf verlassen wir glücklich die Schlossgärtnerei. Das Holztor fällt hinter uns zu. Aber in dieses kleine Paradies darf man ja immer wieder zurück.

Iris Leister



Ö: Stündlich aus Richtung Kiel und Lübeck mit dem Regionalexpress, ca. 7 Minuten Fußweg vom Bahnhof Plön.



TIPP 1

Mal was selber machen. Filzen lernen bei Frau Piel in der alten Schlossgärtnerei. Filzkurse, z.B. „Ich filze meine Tasche“, und sehenswerte Filzobjekte. Öffnungszeiten wie die der Alten Schlossgärtnerei. Infos und Anmeldung zu Kursen: T. 043 84 / 59 32 83.



TIPP 2

Mal was Ausgefallenes. Hübsche kunsthandwerkliche Kissenbezüge, Bekleidung und vieles mehr bei Frau Harmel in der Alten Schlossgärtnerei. Öffnungszeiten wie die der Alten Schlossgärtnerei. Infos: T. 045 22 / 78 98 18 und 043 42 / 88 88 35.



TIPP 3

Mal was selber kochen. Und zwar Blumen. Wer das Kochen mit Blüten einmal selbst ausprobieren will, greift zum Kochbuch von Kathy Brown: „Das Blüten Kochbuch. Die 60 schönsten Rezepte mit Blüten zum Reinbeizen und Tipps für den Anbau“. Kaleidsokop Buch, 12,00 Euro.



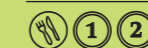
TIPP 4

Mal was entdecken. Zum Beispiel die Jugendstilschwimmhalle auf dem Schlossgebiet. Hierhin geht man nun nicht mehr zum Schwimmen, sondern zu Lesungen, Ausstellungen, ins Theater oder in das feine Restaurant. Schlossgebiet 1a, Informationen zum Programm unter www.touristinfo-ploen.de, Restaurant T. 045 22 / 59 36 30.



TIPP 5

Mal was mit Fisch. Wer nach der wunderbaren Wickeltorte von Frau Dahmke noch was Würziges braucht, sollte das Bistro der Fischerei Reese direkt am See besuchen und dies mit einem Spaziergang am Seeufer verbinden. Fußweg ca. 20 Min. (am Bhf. vorbei), Eutiner Str. 8, T. 045 22 / 62 36, www.fischzucht-reese.de, vom 18. März–3. Okt. tägl. ab 11:00 Uhr.



TIPP 6

Mehr Sommer in der Holsteinischen Schweiz genießen Sie rund um den Dieksee, auf dem Rad durch die Probstei, auf einer Wanderung nach Panker, mit dem Rad rund um den Stocksee oder in alter Reiselektüre in Eutin: zu finden auf www.nah-sh.de.

 Sommer in der Holsteinischen Schweiz