

**CHRISTEL EHLERS, DIE ALB-GOLD. KRÄUTER WELT MIT FOTOS VON
DIETMAR NILL UND SUSANNE REIN. EUGEN ULMER KG, STUTTGART
(HOHENHEIM) 2018, ISBN 978-3-8186-0084-6, WWW.ULMER.DE
(ZŁOTA JURA. ŚWIAT ZIÓŁ, SS. 125, 112 BARWNYCH FOTOGRAFII)**

Współcześnie narasta zainteresowanie roślinnymi ziołami i przyprawami. Rośliny lecznicze i aromatyczne, a także herbaty ziołowe cieszą się coraz większym zainteresowaniem. Rzadko jednak można zobaczyć zioła i przyprawy w uprawie, a także poznać ich smak w jednym tylko miejscu. Taką możliwość oferuje producent wyrobów zbożowych „Alb-Gold” – założył on dwuekhtarowy ogród ziołowy zwany „Światem Ziół”.



Kierownikiem ogrodu „Świata Ziół” jest Christel Ehlers, która prowadzi go już od wielu lat. W ramach tego ogrodu znajduje się bardzo bogaty zbiór roślin leczniczych i aromatycznych, przeznaczonych na herbaty ziołowe, kwiaty do ogrodów chłopskich, a także warzyw i zbóż. Firma „Alb-Gold” razem z Centrum Klientów i ogrodem „Świat Ziół” znajduje się na skraju malowniczego miasta Trochtelfingen na obszarze Jury Szwabskiej w południowych Niemczech.

Do tej pory brakowało opracowań poświęconych temu ogrodowi. Lukę tę wypełnia praca Kierownika ogrodu „Świat Ziół” Christel Ehlers. Znakomite fotografie wykonał przy tym renomowany fotograf przyrodniczy Dietmar Nill i jego współpracowniczka (siostra) Susanna Rein. Dzięki ich pracy powstał znakomity przewodnik po „Świecie Ziół”. Składa się on z następujących części składowych: „Plan ogrodu” (s. 6–12) z częściami wprowadzającymi: „Witamy w Świecie Ziół” (autorstwa Christel Ehlers), a także słowem wstępnym dyrektora handlowego firmy „Alb-Gold” – Irmgarda Freidlera. Podstawowe części książki obejmują: „Zioła lecznicze” (s. 13–44); „Rośliny alimentacyjne i herbaty ziołowe” (s. 45–80); „Ogród chłopski i morze kwiatów” (s. 8–102); „Różnorodność warzyw i zbóż” (s. 103–120) i „Serwis” (s. 121–124).

W części „Plan ogrodu” przedstawiono 27 poszczególnych jego składników. Obejmuje on m.in.: pawilon informacyjny i miejsce rynku; ogród skalny i step ze skałkami, tzw. rabatę ludzkiego ciała; część

poświęconą średniowiecznej uczonej świętej Hildegardzie von Bingen; ogród chłopski; ogród warzywny, rośliny pachnące i do farbowania; pawilon wierzbowy; kolorowy ugor; łąkę kwiatną, domek dzikich pszczół. W rozdziale „Zioła lecznicze” omówiono zioła tzw. rabaty ludzkiego ciała, a także historyczną działalność Hildegardy von Bingen. Wśród ziół omawia Ch. Ehlers rabatę ludzkiego ciała, a więc zioła stosowane na: skórę, stawy, nerki i pęcherz moczowy, zachowania płciowe, żołądek i trawienie, serce, układ krążenia, odporność organizmu i kurację wiosenną, przeziębienie i bronchit, zioła na uspokojenie, centralny system nerwowy i głowę, głowę i organy zmysłów, a także leczenie ziołowe dla dzieci.

Następna część pracy Ch. Ehlers nosi tytuł „Rośliny alimentacyjne i herbaty ziołowe”. Obejmuje ona rozważania o roślinach alimentacyjnych, ziołach herbacianych i ziołach przyprawowych, o mięcie pieprzowej i spiralach ziołowych. W ramach roślin alimentacyjnych autorka rozważa szczególne rośliny, zapomniane „chwasty”, czy wprost zdumiewającą kuchnię kwiatową. W okresie wczesnego lata uwagę zwiedzających zwracają owocowe szałwie (m.in. szałwia ananasowa, szałwia peruwiańska). Bardzo aromatyczne są także werbena cytrynowa i różne gatunki krzewiastej bazylii i bazylii jednorocznej. Ze szczególnych roślin wymienić trzeba roślinę wiecznego życia (jiaogulan), o wszechstronnym zastosowaniu podobnym do żeń-szenia, a także gotu kołę (indyjskie zioło pamięci) i murdannię (do stabilizacji immunologicznej).

W ogrodzie poświęca się wiele uwagi zapomnianym obecnie „chwastom” o charakterze alimetrycznym. Do tych roślin należą: czerwono i żółto ubarwione łoboda ogrodowa, komosa strzałkowata, szpinak drzewiasty (bogate w witaminy i substancje mineralne), karczochy, cykoria podróżnik, mniszek lekarski, kilka gatunków szczawiołów, zioło oliwne – popularne w krajach śródziemnomorskich, rozmaryn lekarski, gorczycznik pospolity (*Barbarea vulgaris*), nieco zapomniany dzwonek rapunkuł, a także mało znana obecnie roślina, szpinak truskawkowy. Na uwagę czytelników książki zasługuje także zapomniana „kuchnia kwiatowa”. Możliwości wykorzystania w kuchni kwiatów nasturcji i lawendy są dość znane. Można jednak stosować znacznie więcej kwiatów o celach kulinarnych.

Wiele ziół można wykorzystać jako zioła do przygotowania herbat i jako przyprawy. Powszechnie znane są pietruszka, szczypiorek, chiński czosnek (ze znanymi odmianami ‘Kobold’ i ‘Monstrosum’), kilka gatunków cebul, m.in. cebula wielopiętrowa czy cebula kartoflanka, bardzo obecnie popularny czosnek niedźwiedzi, ogórecznik lekarski z jadalnymi listkami i kwiatami i powszedni koper, kminek i czarnuszka, a także lubczyk ogrodowy. Mniej znane, ale pożyteczne do szerokiego wykorzystania, są trybuła ogrodowa i bardzo aromatyczny marchewnik anyżowy (*Myrrhis odorata*). W ogrodach uprawia się też wiele roślin przyprawowych pochodzenia śródziemnomorskiego. W szklarni rośnie wiele ziół pochodzących z obszarów tropikalnych i subtropikalnych (trawa cytrynowa, stewia, kardamon, perilla). Zioła służą także do przygotowania herbat: biedrzynek anyż, rumianek lekarski, dziurawiec lekarski, melisa lekarska, jadalne kwiaty monardy, inaczej pysznołówki. Kolejną częścią pracy Ch. Ehlers jest „Ogród chłopski i morze kwiatów”, gdzie przedstawiono: ogród chłopski, pole kwiatów ciętych, dzikie łąki i szczególnie miejsca w ogrodzie „Świat Ziół”. Pojęcie ogrodu chłopskiego (niem. Bauerngarten) jest stosunkowo nowe, bo pojawiło się na początku XX wieku. Jest to dobrze ustrukturyzowane miejsce, gdzie rosną: rośliny kwiatowe, zioła, drzewa owocowe i warzywa. W ogrodzie tym rośnie wiele roślin cebulkowych (m.in. tulipany, narcyzy, szafirki), a także kwitnących bylin (m.in. kaukazka niezapominajka, omiegi, serduszki). Do tradycji ogrodu chłopskiego należą wieloletnie łubiny, ostróżki, floksy wiechowate i poduszkowe. W ujęciu K. Förstera „Ogród bez floksów jest błędem” (s. 85). Kwiaty wszystkich gatunków floksów (nazywanych też w Polsce płomykami) są jadalne i mogą służyć do ozdoby posiłków.

Dzikie łąki tworzą ramy dla ogrodu ziołowego. Rosną tutaj głównie rośliny rodzime. Stanowią one ważny pokarm dla ptaków w czasie zimy. W pobliżu znajduje się także domek dla dzikich pszczół. Rosną tutaj takie rośliny jak: wrotycz pospolity, pokrzywa zwyczajna, lebiodka pospolita, dziurawiec lekarski, ostrożeń. Szczególne miejsce zajmie w tej części ogrodu tzw. pawilon wierzbowy. W jego ramach możliwy jest odpoczynek, zwłaszcza w lecie. Do szczególnych miejsc w ogrodzie należy: step ze skałkami, uprawa starych odmian drzew owocowych, a także brzegi dróg z wieloma ciekawymi roślinami kwiatowymi.

Rozdział „Różnorodność warzyw i zbóż” zajmuje się kulturami szklarniowymi; jagodami i warzywami, zbożami i kulturami rolniczymi. W szklarni rosną od połowy maja pomidory i ogórki, papryki i peperoni, oberżyny, a także wrażliwe zioła jak: bazylika, stewia, trawa cytrynowa. W szklarni stosuje się płynne nawozy biologiczne, wywary z roślin (pokrzywa i żywokost), a także mączki skalne. Także wobec szkodników stosuje się metody ochrony biologicznej. W ogrodzie rosną stare odmiany pszenicy. Wymienia się m.in. pszenicę samopszą, pszenicę płaskurkę, a także pszenicę orkisz. Wszystkie one potrzebują specjalnych omłotów. Istotne znaczenie posiadają także odmiany pszenicy twardej. Służą one do produkcji wyrobów makaroniarskich. Dawniej zbożom towarzyszyły różnorodne rośliny, tzw. chwasty, a więc maki, chabry, kąkole, osty i wiele innych. Obecnie wiele z nich zagrożonych jest wymarciem w wyniku stosowania środków ochrony roślin.

Książka Christel Ehlers podejmuje problematykę świata ziół. Przedstawia ona swoje długoletnie doświadczenie uwzględniając przy tym trudne warunki przyrodnicze Jury Szwabskiej. Rzadko pojawiają się opracowania o ogrodach ziołowych przy uwzględnieniu historycznych aspektów określanych upraw. Uzupełnieniem znakomitego tekstu Ch. Ehlers są piękne zdjęcia Dietmara Nilla i Susanne Rein. Należy upowszechnić maksymalnie wiedzę o tym wspaniałym ogrodzie i ich roślinach, a także firmie „Alb-Gold” również i w Polsce. Wydaje się, że celowe byłoby jej szybkie przetłumaczenie na język polski. Książka posiada dobrze wybraną strukturę, a jej treść i fotografie są interesujące nie tylko dla specjalistów, ale też dla szerokiego grona czytelników zainteresowanych problematyką ziół i ich wykorzystania.

Eugeniusz Kośmicki (Poznań)
Prof. (em.) dr hab. Eugeniusz Kośmicki
e-mail: e.h.kosm@gmail.com