

MARKT-FÜHRER



Der Kräutermann Thomas Künkele mit Thymian und Rosmarin Fotos Michael Steinert

Ein Thymianstrauß über der Tür heißt: Ich liebe Dich

Die Kräuter der Provence schmücken nicht nur Balkon und Garten – sie verfeinern auch Speisen und wecken Urlaubserinnerungen

Bodenständiges aus der Region oder Ausgefallenes aus aller Welt: das Angebot auf dem Stuttgarter Wochenmarkt und in der Markthalle ist reich und bunt. Jede Woche stellt der Markt-Führer ein anderes Produkt vor. Heute: Küchenkräuter.

Von Leona Stolterfoht

Wenn man sich ganz nah an den Stand von Thomas Künkele stellt, die Augen schließt, tief durchatmet und ein bisschen Fantasie hat, fühlt man sich wie im Urlaub am Mittelmeer. Rosmarin, Thymian, Lavendel, Basilikum, aber auch Schnittlauch, Petersilie, Koriander, Minze - es gibt keine Küchenkräuter, die der Esslinger nicht an seinem Stand auf dem Marktplatz verkauft. Und von vielen Pflanzen hat er zudem mehrere Varianten.

Besonders gern mag Thomas Künkele die Herbes de Provence, die Kräuter der Provence. „Die wichtigsten Bestandteile dieser Mischung sind Thymian und Rosmarin“, sagt Künkele. In den meisten Mischungen steckt zudem Lorbeer, Lavendel, Bergbohnenkraut

und Oregano. Auch Thomas Künkele denkt bei den Kräutern der Provence sofort an Südfrankreich. Dort kauft er die Mutterpflanzen, von denen er in seiner Gärtnerei in Esslingen die Ableger züchtet. „Die in Südfrankreich haben es einfach drauf“, sagt er. Aber die Bedingungen am Mittelmeer sind natürlich auch perfekt: „Das Licht, der Boden, die Temperaturen.“

Vielleicht auch deshalb seine Liebe zu den Kräutern der Provence. Von ihnen ist der Rosmarin am sensibelsten. „Der geht vielen kaputt“, sagt Künkele. „Am wichtigsten ist, dass man ihn nicht im Windkanal in die erste Reihe setzt, sondern ihn an eine geschützte Stelle pflanzt.“ Andererseits schade es ihm nicht, wenn er in den Nächten noch etwas Frost abbekommt. „Das tut ihm sogar gut und macht den Geschmack intensiver.“

Der immergrüne, buschig verzweigte Strauch duftet intensiv aromatisch. Seine schmalen Blätter schmecken besonders gut zu Kartoffeln und Fleisch. Äußerlich wirkt Rosmarin übrigens durchblutungsfördernd und wird daher als Badezusatz sowohl bei Kreislaufschwäche, Durchblutungsstörungen als auch

bei Gicht und Rheuma eingesetzt.

Eine nicht ganz ungefährliche Wirkung hat dagegen Thymian. Im Mittelalter wurde er als Rauschmittel bei religiösen Ritualen verwendet. Atmet man zu viel heißen Thymian ein, kann dies zu Benommenheit und Halluzinationen führen. Auch als Aphrodisiakum haben die Römer das Gewürz sehr geschätzt. Einfach und unkompliziert ist Thymian da

TIPP DER WOCHE



Wie aus dem Nichts ist er plötzlich da: deutscher Spargel aus Baden. Dass es noch früh für das beliebte Gemüse ist, merkt man an den Preisen. Ein halbes Kilo gibt es ab 5,50 Euro. Aber wer es nicht mehr erwarten kann: sowohl auf dem Schiller- als auch auf dem Marktplatz gibt es bereits Spargelstände.

gegen in der Handhabung. „Er mag es trocken und braucht einen durchlässigen Boden - mehr nicht“, sagt Thomas Künkele.

„Thymian ist eines meiner Lieblingskräuter“, sagt Lore Bolay, die auf ihrer Terrasse einen großen Topf mit Kräutern hat und auf dem Markt Nachschub kauft. „Mit frischen Gewürzen schmeckt alles gleich viel besser, und Thymian passt ja eigentlich zu allem“, sagt die leidenschaftliche Marktbesucherin und zählt auf: zu Fleisch, zu Fisch, zu Gemüse, Suppen und Kartoffeln. Dass Thomas Künkele nicht an Kräutern spart, wenn er kocht, ist ja selbstverständlich.

Der Thymian ist in jeglicher Hinsicht vielseitig. Er passt nicht nur zu vielen Speisen, es gibt ihn in noch mehr Varianten: bis zu 400 Arten - vom britischen bis zum Dalmatinerthymian. Mit dem Thymian hatte es in der Provence früher übrigens eine besondere Bewandnis: Hat ein Mann ein Sträußchen aus ein paar Thymianzweigen über eine Haustür gehängt, war dies ein Liebesbeweis für das Mädchen, das dort wohnte. Ein Brauch, den heute wahrscheinlich selbst Französisinnen nicht mehr kennen.