

# Biokräuter und Räucherwerk

**BAMBERGER GÄRTNER (9)** Gertrud Leumer hat sich in ihrer Gärtnerei Mussärol in der Nürnberger Straße auf Würzpflanzen spezialisiert. Rund 150 hat sie im Angebot.

VON UNSERER MITARBEITERIN SUSANNE SCHWAB

**Bamberg** – Mussärol – dieser Begriff mag zwar noch einigen älteren Bambergern bekannt sein, jenseits der Stadtgrenzen kennen ihn aber die wenigsten. Dass Gertrud Leumer ihrer Gärtnerei in der Nürnberger Straße diese alte Bezeichnung für Majoran gegeben hat, kommt nicht von ungefähr: Erstens ist das Steckenpferd der Gärtnerin der Anbau von Kräutern und zweitens gehörte der einjährige Majoran neben der Kartoffelsorte Bamberger Hörnla und dem Süßholz ebenso zu den traditionell angebauten Pflanzenarten der Bamberger Gärtner.

Traditionsbewusst ist Gertrud Leumer allemal, führt sie doch in sechster Generation den Gärtnerberuf weiter. „Noch meine Oma hat Majoran angebaut und diesen zum Trocknen auf dem Dachboden aufgehängt“, erinnert sie sich. „Gärtnersein liegt mir im Blut und im Herzen“, sagt sie von sich selbst. Während ihrer Ausbildung im Garten- und Landschaftsbau und dem Studium der Landespflege verstarben ihre Eltern und die Gärtnerei lag längere Zeit brach.

Als einziges der drei Kinder machte es sich Tochter Gertrud zur Herzensangelegenheit, den Betrieb weiterzuführen. Also erweckte sie diesen 1994 zu neuem Leben. Über drei Dinge war sie sich gleich von Anfang an sicher: Sie wollte Kräuter in Bio-Qualität anbauen und direkt vermarkten.

Der Schaukräutergarten auf dem 3000 Quadratmeter großen Areal der Gärtnerei dient gleichzeitig als Mutterpflan-

zenquartier, aus dem die Gärtnerin Material für die Weitervermehrung gewinnt. Etwa 150 verschiedene Arten und Sorten von Kräutern im Topf hat sie im Angebot. Mit dazu gehören Duftkräuter, darunter Römische Kamille und Eberraute, Heilkräuter wie Johanniskraut und Beinwell sowie Teekräuter, zu denen unter anderem 20 Minzesorten zählen. Außerdem gehören Küchen- sowie Aromakräuter mit zum Programm. Letztere sind unter anderem auch bei Heilpraktikern begehrt.

Einen Teil der Pflanzen bietet die Gärtnerin in getrockneter Form an, sei es in Lavendelsäckchen, saisonalen Duftkräuterkränzen oder Räucherbüscheln, die von den Kunden zum Räuchern oder einfach zur Mü-

ckenabwehr verwendet werden. „Ein alter Brauch, der in den vergangenen Jahren wieder verstärkt auftaucht, ist das Aufhängen von Wurzbüscheln zu Mariä Himmelfahrt“, erzählt Gertrud Leumer. „Die ausgewählten sieben bis 77 zu einem Büschel gebundenen Kräuter sollen alles Unheil von Haus und Hof fernhalten.“

Selbst gemachte Leckereien sind bei Mussärol ebenfalls zu finden: Basilikumpesto, Tomatenaustrich „Sommerfeuer“, in Olivenöl eingelegte Cocktailsomaten, Chutneys, Kräuternessig und -öl. Zum 15-jährigen Jubiläum im Jahr 2009 hat die Gärtnerin zudem ihr Kräuter-Kochbuch neu aufgelegt, das neben den Rezepten die Würzpflanzen beschreibt. Enthalten

ist auch ihr Lieblingsrezept „Pfannkuchen mit fünf frischen Kräutern“. Gemü-

sejungspflanzen und saisonales, frisches Gemüse runden das Mussärol-Sortiment ab.

Seit acht Jahren bietet Gertrud Leumer in Zusammenarbeit mit dem Gästeführer und Geschichtenerzähler Christian Berkenkamp Führungen an, um Interessierten die Gärtnerstadt und deren Besonderheiten näherzubringen. Da kann es während der Saison schon vorkommen, dass die Gärtnerin täglich die Gärtnergeschichte und die wichtigsten Bamberger Kräuter vorstellt. Und das ist ihr ein Anliegen, denn sie findet, dass die Gärtnerflächen mitten in der Stadt genauso wertvoll sind wie der Dom oder das alte Rathaus – und genauso erhaltenswert.



Gertrud Leumer

Fotos: Susanne Schwab



**Die Bamberger Gärtner  
UND DIE GÄRTNERSTADT**

**Teil 10 Gärtnerei Mussärol**



**Adresse** Mussärol – Bamberger  
Kräutergärtnerei  
Nürnberger Straße 86  
96052 Bamberg  
post@biokraeuter.info, [www.biokraeuter.info](http://www.biokraeuter.info)  
Tel. 09 51 / 22023

**Sortiment** Heil-, Duft-, Gewürz-  
und Teekräuter, Gemüse und Ge-  
müsejüngpflanzen

**Öffnungszeiten** April bis Oktober  
Mi 14 bis 18 Uhr, Fr 10 bis 18 Uhr, Sa  
9 bis 14 Uhr, November bis März  
nach Vereinbarung.