



Borretsch

Himmelsstern



So haarig die Blätter des Borretsch auch sein mögen, so zart sind seine Blüten. So wässrig und erdverbunden der Stängel, so himmelblau erblüht er. Die zahlreichen, nickenden Blüten des Borretschs erscheinen von Mai bis in den Oktober. Die Blütenpflanze erfreut uns die ganze Gartensaison und versorgt Bienen mit ihrem Nektar.

Wer sie noch nicht in seinem Garten hat, der wird beim Erklängen der zahlreichen Namen die Pflanze *Borago officinalis* sogleich auf die Wunschliste für die nächste Saison setzen: Gurkenkraut und Herzblüte, Wohlgemutsblume und Augenzier, Blauhimmelsstern und Liebäuglein: Wer kann da noch widerstehen? Die vielen Namen, die der Borretsch trägt, verraten uns vieles über ihn, doch dazu später. Vorweg sei angemerkt, dass die einjährige Pflanze, einmal im Garten angesiedelt, kaum mehr wegzudenken, aber auch kaum mehr auszurotten ist. Sie sät sich selbst, viele geeignete Plätzchen suchend aus und überwuchert rasch so manches zarteres Gewächs.

Einzig die leichte Erkennbarkeit der jungen Sprösslinge – elliptisch-blättrig und dichtbehaart – versöhnt uns diesbezüglich in den folgenden Jahren: Die Pflanzen sind dort, wo Platz gemacht werden soll, auch schnell wieder ausgerupft.

Der Borretsch zählt zu den Gewürzkräutern und tanzt doch aus der Reihe. Im Gegensatz zu fast allen anderen Kräutern braucht er einen feuchten und nährhaften Boden – wenn auch bei leibe keine Staunässe. Die Pflanzen danken es, aufgrund ihrer saftigen Stängel, wenn sie vor Wind und damit vor dem Umknicken geschützt stehen und durch andere Pflanzen oder einen Stab gestützt werden. Borretsch ist ein Tiefwurzler und holt Nährstoffe aus tieferen Bodenschichten in die Höhe. Davon zehren dann auch Pflänzchen, die nach ihm an derselben Stelle wachsen.

Die Pflanze stammt ursprünglich aus dem Mittelmeergebiet, Nord-Afrika und Süd-Spanien. Doch zeugen isländische wie japanische, koreanische wie bulgarische Namen von der weiten Verbreitung, die sie über die Jahrhunderte gefunden hat.

Der Borretsch entspringt der Familie der Raublattgewächse. Dies kann er auch nicht leugnen. Feine Härchen überziehen Blätter, Stängel und Knospen. Sie fangen das Tageslicht ein und lassen ihn rau und gleichzeitig silbrig umhüllt erscheinen. Zu seiner Verwandtschaft zählen Vergissmeinnicht und Beinwell, zwei Pflanzen, die als symbolträchtige Zierpflanze und als Heilpflanze ebenso in vielen Gärten zu finden sind. Wer mit Botanikern und

Botanikerinnen über die Form des Blütenstandes fachsimpeln will, dem seien auch die Bezeichnungen des Blütenstandes «Wickel» oder «Fächer» verraten. Manche der blauen Blüten erscheinen, wenn sie sich frisch entfalten, rosarot und füllen ihre Blütenblätter dann erst nach und nach mit himmelblauem Farbstoff. Doch es gibt auch Varietäten, die rein weiß blühen.

Auch im Topf auf dem Balkon gedeiht der Borretsch gut. Die Pflanzen werden bis zu 60 cm hoch und lassen sich gut kombinieren mit anderen Kräutern, die es gerne feucht haben: zum Beispiel Schnittlauch, Basilikum oder Minze.

Der saftstrotzenden Pflanze wird nachgesagt, dass sie die Melancholie vertreibt, allgemein wirkt sie herzstärkend und kräftigend, entwässernd und blutreinigend. Womit wir wieder bei den vielen Namen der Borretschpflanze sind, die eben von diesen Anwendungen der Volksmedizin erzählen. Auch in der Kosmetik begegnet uns der Borretsch in Form von Gesichtswässern oder Reinigungsmilch. Hierzu wird das Öl der Borretschsamen verarbeitet.

Die Blätter sind natürlich essbar und werden als Gewürzkräut verwendet. Die jungen Blätter können laufend beerntet werden. Klein gehackt als

Würze zu Salaten, über eine Eierspeise gestreut oder zu Kräutertopfen verarbeitet. Immer wieder liest man von Empfehlungen, das Gurkenkraut zu Gurkensalat zu verwenden. Dies erscheint uns doppelt gemoppelt: Schließlich darf man ja bereits von der Gurke erwarten, dass sie auch nach Gurke schmeckt!?

Borretsch ist also einfach zu kultivieren, die Borretschblüten sind schnell gepflückt. Auch diese haben einen feinen Gurkengeschmack. Sie laufen in der Mitte zu bizarren, schwarzen Staubgefäßen zusammen. Süße wie saure Speisen passen zu diesen Himmelsstern-Blüten. Und sollten die Inhaltsstoffe die Melancholie nicht vertreiben, belebt sicher das Himmelblau der Blüten müde Geister. Zum Beispiel in erfrischenden Sommergetränken, wovon die folgende Geschichte erzählt.

Von Kräutern, die gegen das Sudern und Jammern gewachsen sind

*Wenn Leute sagen, ich weiß nicht, schon wieder Montag, es freut mich nicht.
Heute ist schlechtes Wetter draußen.
Und wenn es schön ist: Heute ist es so heiß draußen.
Alles ist so ein Jammer.
Dann habe ich das Gefühl: Die Lebensäfte, die fließen einfach nicht.
Verwöhnt, verzogen. Alles ist schwer.*

*Wenn es ein bisschen wärmer geworden ist.
Und der Holler ausgetrieben hat.
Und der Borretsch blüht.
Dann holt euch aus dem Garten Borretschblüten.
Himmelblau und sternenförmig*

*Füllt Eiswürfelbecher halb voll Wasser und lasst es anfrieren.
Und in jedes Quadrat gebt ihr eine Borretschblüte.
Gebt wieder Wasser darauf und friert es ein.
Dann habt ihr Eiswürfel mit blauen Blüten.*

*Ein Gläschen Sekt.
Einen Schuss Holunderblütensirup dazu.
Zwei Eiswürfel mit blauen Blüten rein.
Die Füße rauf.
Und holdrio.*

