



DER

Selbstversorger

GARTEN

Elke von Radziewsky
Fotos: Jürgen Holzenleuchter

Weltbild





DER

Selbstversorger

GARTEN

Elke von Radziewsky
Fotos: Jürgen Holzenleuchter

Weltbild

Inhalt

06 EINLEITUNG

- 06 Vorwort
- 08 **Anneliese und Heinz Ahlers:**
Selbstversorger seit über fünfzig Jahren

14 PLANEN

- 16 Zwei Fragen und sieben goldene Regeln
- 22 Grundstrukturen
Hecken – Wege – Beete
- 32 Gartenplan

34 PFLANZEN

- 36 Kaufen
Wochenmärkte – Pflanzenmärkte –
Gärtnereien
- 40 Vermehren
Aussäen – Saatgut sammeln –
Stecklinge – Teilen

54 PFLEGEN

- 56 Boden
Humus – Kompost – Mulch
- 66 **Die Nonnen von Fulda:**
Strateginnen gesunder Bodenkultur

72 OBST

- 74 Rhabarber
- 78 **Klaus Olbricht: Erdbeerforscher**
im sächsischen Weixdorf
- 82 Erdbeeren
- 84 Beeren
Rote Johannisbeeren –
Schwarze Johannisbeeren – Himbeeren –
Stachelbeeren – Blaubeeren
- 94 Kirschen
Sauerkirschen – Süsskirschen
- 100 Pflaumen
- 102 **Meinolf Hammerschmidt:**
Experte für alte Obstbaumsorten
- 110 Äpfel
- 120 Birnen
- 124 **Gunter Paul:**
Imker im eigenen Garten

130 GEMÜSE

- 132 Bohnen
Buschbohnen – Dicke Bohnen
- 142 **Joy Larkcom:**
Die englische Salatkönigin
- 148 Fenchel
- 150 Zwiebeln
- 154 Porree
- 156 Tomaten
- 162 Chili und Paprika
- 172 Gurken
- 176 Sellerie
Radieschen – Kohlrabi – Rettich – Möhre
- 182 **Karsten Ellenberg:**
Der Bauer mit der Kartoffel im Wappen
- 188 Kartoffeln
- 194 Kohl
Weißkohl – Rotkohl – Brokkoli –
Rosenkohl – Grünkohl
- 206 **Reinhard Lühring:**
Ein Sammler alter Gemüsesorten

210 KRÄUTER

- 212 Kräuter sind Muntermacher
- 218 Petersilie
- 220 Schnittlauch
- 222 Knoblauch
- 208 Weitere Kräuter
Basilikum – Bergbohnenkraut – Borretsch –
Dill – Estragon – Kapuzinerkresse – Kerbel –
Rosmarin – Salbei – Thymian – Zitronen-
melisse – Zitronenverbene

232 ANHANG

- 232 Adressen, die Ihnen weiterhelfen
- 234 Literatur
- 235 Stichwortverzeichnis
- 239 Über die Autoren
- 239 Impressum





Vorwort

Wir haben das Buch zu zweit gemacht, mein Mann Uwe und ich. Uwe stammt vom Land, einem Dorf im Sachsenwald bei Hamburg. Der Vater war Handwerker, die Mutter arbeitete bei den Bauern im Dorf. Die Eltern hatten einen Garten, etwa 3 000 Quadratmeter groß, zwei Schweine, Gänse und Hühner. Bis auf gut 200 Quadratmeter Blumengarten und ein Stück mit Apfelbäumen bestandener Wiese für die Gänse war das Land bestellt. Uwe ist mit dem Nutzgarten groß geworden. Die Mutter verdiente zwar nicht viel bei den Bauern, dafür bekam die Familie an Mehl und Kartoffeln, was sie brauchte. Eine Partie Stallmist im Herbst gehörte dazu, denn Geld für Kunstdünger war nicht da.

Meine Familie lebte erst in verschiedenen Stadtwohnungen, später zogen wir aufs Land, in ein Haus mit Garten. Meine Eltern haben kein Gemüse gezogen und nie Tiere gehalten. Der Garten war immer in Bewegung. Beete kamen dazu oder verschwanden, Bäume wurden gefällt, wenn sie zu hoch aufgewachsen waren, Hecken wurden gesetzt und umgesetzt. Ich hatte kein Interesse an dem Garten. Das änderte sich, als ich Uwe kennenlernte.

Wir bauten uns ein Haus in einer Ecke des Sachsenwaldes. Die Hälfte des Gartens wurde mit Buchskanten gesäumt und zum Küchengarten gemacht. Wir pflanzten Kartoffeln, Erdbeeren, versuchten es mit Erbsen und Möhren. Die Bäume um uns wuchsen, wo einmal Sonne hin schien, kam bald nur noch im Frühling Licht auf den Boden.

Die Küchengärtnerei wurde weniger und ich begann als Gartenredakteurin der Zeitschrift A&W Architektur & Wohnen zu reisen. Von jeder Reise brachte ich Ideen mit. Wir gruben den Garten um, zweimal wurde er komplett geändert, bis er seine gültige Form hatte. Die Hälfte, wo früher der Küchengarten war, ist heute ein Schattengarten unter zwei Buchen und Eichen.

Vor acht Jahren kauften wir uns in Sachsen ein 300 Jahre altes Pfarrhaus mit Obstwiesen. Das Haus ist großartig: verspätete Renaissance, eine einfache Form, unten fast ein Würfel, oben ein überhohes Dach. Die Grundrisse innen sind kaum verändert. Das Restaurieren wurde unser Riesenhobby. Für Garten ist da eigentlich keine Zeit. Aber wir konnten es nicht sein lassen. Es dauerte keine drei Jahre, bis wir anfangen, einen Garten zu planen, einen für Obst und Gemüse, so wie wir ihn in Sachsen auf dem Land noch häufig sehen.

Ist es ein Selbstversorgergarten? Nicht, wenn man meint, ein Selbstversorger würde heute wie in der Zeit nach dem Krieg möglichst viel von dem selbst produzieren, was er zur Ernährung braucht. Aber der moderne Selbstversorger unterscheidet sich von dem der sogenannten schlechten Jahre. Der moderne Selbstversorger hat Spaß an einem Garten, der ihm nützt, statt ihm – kaum genutzt – sinnlos Arbeit zu machen. Und er sucht sich aus, was er anbaut: keine Erbsen, viel zu mühsam. Keine Möhren, denn ohne Schutznetz geht es kaum noch. Aber Kartoffeln in drei Sorten, Rhabarber und Stangenbohnen, denn die sind robust und die ausgesuchten Sorten anders nicht zu kriegen.

Nebenbei hat der moderne Selbstversorgergarten eine politische Dimension. Und das nicht zu knapp. In Niederösterreich gibt es seit einigen Jahren eine Bewegung mit dem Motto »Natur in den Garten«. Geht es noch absurder? Was soll ein Garten anderes sein als Natur? Gemeint ist mit dem krummen Satz ein Gärtnern ohne Pestizide, ohne Kunstdünger, ohne genoptimierte Saat. Der springende Punkt ist: Kein Naturschutzgebiet kann größer sein als alle zusammengefassten Hausgärten. Es gibt keine effektivere Möglichkeit, die Umwelt zu schützen, als Gemüse selbst zu ziehen. Denn jeder vom eigenen Beet geerntete Rosenkohl oder Brokkoli

verringert die Mengen, die LKWs von Riesenplantagen quer durch Europa in die Supermärkte bringen. Anders als in den ökologischen Anfangsjahren, in denen es immer um ein Entweder-oder ging, in denen Aussteiger Landkommunen gründeten, organisieren sich Menschen jetzt dort, wo sie sind, an ihren Arbeitsplätzen, in der Großstadt oder in ihren Villengärten. Sie setzen Bienenkörbe auf das Museumsdach – so wie im Museum für Moderne Kunst in Frankfurt am Main –, sie ziehen ihr Lieblingsgemüse im Verlagshaus – so wie die Redakteure des Magazins der Wochenzeitschrift DIE ZEIT es im November 2010 beschreiben –, sie gründen auf brachliegenden Geländen »Community-Gardens« – so wie im Prinzessinnengarten in Berlin-Kreuzberg – und pflanzen dort nicht etwa Blümchen, sondern Kohl. Sie tun das in Hamburg, in New York, in London und auf Kuba. Sie tun und taten es, weil sie sich damit wohlfühlen.

Dieses Buch erzählt von unseren gärtnerischen Erfolgen und von Fehlschlägen, aus denen man am meisten lernt. Und es berichtet von Menschen, die wir getroffen haben, Spezialisten auf ihrem Feld, dem Kartoffelexperten, dem Apfelsammler oder dem Imker. Denn wer gärtner, tauscht sich gern aus.

Im Januar 2011

Elke von Radziewksy



SEIT ÜBER 50 JAHREN SELBSTVERSORGER. In der Zeit nach dem Krieg sicherte der Kleinstacker das Überleben. Heute kann sich Heinz Ahlers ein Leben ohne den Nutzgarten nicht vorstellen.

Anneliese und Heinz Ahlers: Selbstversorger seit über fünfzig Jahren

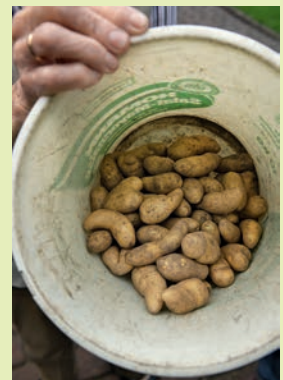
Grünkohl gibt im Garten von Schlachtermeister Ahlers die Richtung vor. Mehr als ein Drittel bepflanzt er mit dem Gemüse für sein Leibgericht. In Aumühle bei Hamburg bestellen Anneliese und Heinz Ahlers ihre 400 Quadratmeter Boden. Daraus holen sie fast alles, was sie brauchen – krisenfest, wohlfeil und in Ökoqualität.

5. April, Ostermontag. Im Garten von Schlachter Ahlers ist zwar noch durchwegs der blanke Boden zu sehen, doch Radieschen und Erbsen hat er »schon drin«. Nur mit den dicken Bohnen ist er im Verzug. Er legt sie möglichst im Februar, »dann kriegen sie keine schwarzen Läuse«. Doch der lange Winter hat das dieses Jahr verhindert. Bis in den späten März hinein gab es immer wieder Schnee. Ein paar krautig grüne Reihen Erdbeeren sind zu sehen. Allerdings weniger als sonst. »Die haben im letzten Sommer zu wenig Absenker gemacht«, sagt Heinz Ahlers. Und Nachkaufen ist teuer. 2,30 Euro kostet eine Pflanze aus der Gärtnerei. Drei Stück hat er sich mitbringen lassen. Bei aller Liebe für den Garten schaut Heinz Ahlers auf den Nutzen. Auch Spargel hat er nicht, weil: »Das dauert zu lange. Drei Jahre, bis man ernten kann.«

18. April. Die Radieschen und Erbsen sind aufgelaufen, der Rhabarber hat esstellergröße Blätter, am Zaun sind Wicken gesät, und die Kartoffeln sind auch schon gelegt. Das ist früh. Heinz Ahlers weiß es und guckt verschmitzt. »Ich bin der Erste.« Eigentlich ist der 1. Mai Stichtag fürs Kartoffellegen. Wie heißt die Sorte, die er nimmt? »Weiß ich nicht«, sagt er. »Die Gadeligen von den Einkellerungskartoffeln.« So macht er es seit je. Von den ein bis zwei Zentnern Kartoffeln, die er im September zur eigenen Ernte dazukaufte, sucht er die mittleren heraus, das sind die »Gadeligen«. Er legt sie zum Vorkeimen in eine Kiste und deckt sie mit Zeitungspapier ab. Wenn die Kar-

toffeln im Frühjahr keimen, kommen sie in die Erde. Ende Juni erntet Heinz Ahlers die ersten Knollen. »Wir haben es schon gehabt, dass sie bis Weihnachten reichen«, sagt Anneliese Ahlers. Danach werden Zugekaufte gegessen. Sie hätte gern mehr eigene Kartoffeln, auch weil die die wenigste Arbeit machen. Doch bisher sträubt sich ihr Mann.

Anneliese und Heinz Ahlers kommen beide vom Land, »so richtig vom Dorf«. Sie aus der Nähe von Itzehoe. Er ist auf einem Gut im Mecklenburgischen aufgewachsen. Schon als Kinder haben sie im Garten mitgeholfen, haben Unkraut gezupft, Wege »ausgeräumt«, Erbsen und Bohnen gepflückt, »das war einfach so«. Hacken durften nur die Erwachsenen, denn dabei musste man vorsichtig sein, »wegen der Wurzeln«. Gleich im ersten Jahr nach ihrer Hochzeit 1957 pachtete sich das junge Paar einen Schrebergarten. Gute 300 Quadratmeter, »da hatten wir von allem etwas – auch Kaninchen, zehn waren es, manchmal mehr«. Den freien Nachmittag in der Woche und die Wochenenden verbrachten sie auf ihrem Stückchen Land. Nur der Sonntagnachmittag war ausgenommen, der gehörte den Kindern. 1970 fand die Familie eine Doppelhaushälfte mit 600 Quadratmetern Gartengrundstück. Das Haus war 1925 mit sechs baugleichen errichtet worden – typische Siedlerhäuser, jede der Wohnhälften (etwa 70 Quadratmeter einschließlich Dachgeschoss) mit einem angebauten Stall für Schweine (unten) und Hühner (oben), jeder Garten mit einem Apfelbaum.



KARTOFFELN gehören dazu. Sie machen die wenigste Arbeit. Zum Pflanzen nimmt Heinz Ahlers die mittelgroßen von den Zugekauften. Ein Jahr funktioniert das prächtig. Hier sind Bamberger Hörnchen im Eimer: ein Experiment im Sommer 2010. »Doch viel saß nicht unter den Pflanzen.« Lieber pflanzt Heinz Ahlers seine gewohnten Kartoffeln.

ORDNUNG ist auf Gemüseland oberstes Gebot. Denn die Unkräuter sind Konkurrenten, wenn es um Nährstoffe geht. Schon im April legt Heinz Ahlers seine Kartoffeln. Ein Vlies schützt sie gegen späte Fröste. Seit zehn Jahre sät er Kapuzinerkresse um seinen stattlichen Apfelbaum. Das ist schön und praktisch zugleich. Die Blätter bedecken wie eine Multschicht den Boden. Im Folientunnel gedeihen frühe Salate und Kohlrabi. Unter dem Zelt für die Tomaten ist ein Stück Rohr eingegraben, »damit das Wasser gleich an die Wurzeln kommt«, sagt Anneliese Ahlers.

Der Boskoop steht noch, knorrig mit schrundiger Rinde, ein gedrungener Methusalem, mit wenigen, mächtigen Hauptästen. »Er bleibt, solange wir leben.« Nachdem Anneliese und Heinz Ahlers eingezogen waren, haben sie nach und nach ihren Garten verändert. Drei Pflaumenbäume des Vorgängers wurden gefällt, »weil sie zu viel Sonne genommen haben«, und die Rhododendren gerodet. An deren Stelle gibt es ein Stück Rasen neben dem kleinen, mit Platten belegten Wirtschaftshof. Eine Hecke rahmt ihn links zu den Nachbarn und nach hinten, wo das 400 Quadratmeter große Stück Ackerland liegt. Ein schnurgerader Weg trennt es bis zur Grundstücksgrenze in zwei Hälften.

Vierhundert Quadratmeter sind wenig oder viel. Eine ausgewachsene Eiche (*Quercus robur*, die heimische Stieleiche) braucht den Platz für sich allein. Lockere Wildhecken aus Hundsrosen, Weißdorn und Holunder wachsen mindestens drei Meter in der Breite. Haselnuss wird noch breiter. Darum gibt es in dem Ackerteil des Gartens keine Hecken, weder bei Heinz Ahlers noch bei den Nachbarn. Nicht einmal die schmalste geschnittene Eiben- oder Buchenwand. »Da wird einfach ein Zaun gezogen. Das ist meins, das ist deins«, sagt Heinz Ahlers. »Hecken nehmen Platz weg und Kraft aus dem Land«, pflichtet seine Frau bei.

Jede Ecke im Nutzgarten ist ausgenutzt, praktisch eingerichtet wie in einer ständig gebrauchten Werkstatt, in der über Jahre Hobel, Schraubzwingen und Sägeische ihre funktionsgerechteste Position gefunden haben. Die Plätze an den Zäunen sind an Stachelbeerbüsche, Rhabarber, Brombeeren und einige der Johannisbeeren verteilt. Hier haben auch die Tomaten ihren Platz und überall, wo noch ein Fleckchen übrig ist, wachsen Sommerblumen.

Für den Rest des Bodens gibt der Grünkohl das Maß vor. Alle – die Eltern, die erwachsenen Kinder und die Enkel – schwärmen für die norddeutsche Spezialität. Also ist ein Drittel des Landes ab Anfang Juli für die gerüschten Gemüsewedel reserviert. Als zweite Tracht wird er zum einen dort gepflanzt, wo die Kartoffeln abgeerntet sind, und zusätzlich dort, wo alle

zwei Jahre Erdbeeren gerodet werden. Weil Kartoffeln nicht zwei Jahre nacheinander auf dem gleichen Platz wachsen dürfen, wandert der Grünkohl ihnen folgend über die Ackerfläche.

Die anderen Pflanzen verteilt Heinz Ahlers in die Zwischenräume. Er braucht dafür keinen Plan. Im Winter, wenn er Schnee schippt, entsteht das Pflanzmuster. Zwei Reihen Brechbohnen, sechs Reihen Erbsen, vier mit Zwiebeln, ein Beet mit Kohlrabi, Porree, Salat und Sellerie, und so weiter. Mit dem Sellerie klappt es nicht gut. »Obwohl ich ihn mit Salzwasser gieße oder auch mal Salz bestreue und einhacke. Er kommt ja vom Meer.« Heinz Ahlers hat das in der Zeitung gelesen. Aber die Knollen bleiben klein. Auch Kohl will in Heinz Ahlers Garten nichts werden. »Vielleicht ist der Boden zu sandig.« Aber, ganz Mecklenburger Dickkopf, er gibt nicht auf. »Irgendwann klappt das mal.« Immerhin brachte der Rotkohl letzten Sommer wenigstens faustgroße Köpfe.

3. Juli. Die Erdbeeren sehen schlecht aus. Das Kartoffelkraut liegt schlapp am Boden. Die Saubohnen sind notreif. Es ist zu trocken. Seit gut zwei Wochen herrschen Hochsommertemperaturen. Das dauerfeuchte Wetter vorher hatte die Pflanzen so mächtig ins Kraut getrieben, dass sie jetzt viel zu schnell Feuchtigkeit verlieren.

1. August. Die Dahlien, sonst zu dieser Zeit riesengroß, kümmern. Die Astern sind klein und dünn. An den Zucchini sitzt kaum etwas dran. »Letztes Jahr haben wir 15 dicke Früchte an den Sohn im Nachbardorf weitergegeben.« Es bleibt trocken.

29. August. Der Garten ist wieder grün. Drei Wochen mit viel Regen haben der Natur gereicht, um aufzuholen. Die Dahlien stehen prächtig. Sogar die Möhren, die schon aufgegeben waren, wachsen. Unter einem Riesenkürbis steht ein Kindertischchen und fängt seine Last auf. Die Kräuselblätter des Grünkohls bedecken die Flächen, auf denen zuvor die Kartoffeln standen. Wie aus dem Nichts heraus haben sie sich plötzlich breitgemacht. Überall, wo noch ein Reihenabschnitt zu füllen war, an den Zwiebeln entlang, neben den Kartoffeln, vor den Blumen am Zaun, hatte Heinz Ahlers den Lieblingkohl ausgesät. Noch





sind die Wedel nicht viel größer als Gänsefedern. Doch sie werden armlang und immer schöner. Grünkohl braucht den Frost, um zu schmecken. Im November, nachdem es den ersten Bodenfrost gegeben hat, wird geerntet. »Er pflückt dann, ich stehe mit zwei Wannen und dem Gartenschlauch im Hof und wasche die Blätter«, sagt Anneliese Ahlers. Sie kocht den Kohl kurz ab, »weil er sonst zu viel Platz wegnimmt«, und friert ihn ein.

Bohnen und Suppenkraut, Rote Bete und Kürbis werden eingeweckt. Stachelbeeren nur, wenn welche nach dem Kompott- und Grützekochen übrig bleiben, und Möhren auch. »Mir gefällt nicht, dass sie so weich werden, wenn man sie eingefroren hat«, sagt sie. Viel wird nicht dazugekauft. Kartoffeln, ja. »Und Kohl«, grinst Heinz Ahlers. Was die Beete hergeben, reicht nicht nur für die eigene Küche. Es wird auch an die Kinder verteilt – die haben zwar längst eigene Gärten, aber keines von ihnen pflegt Gemüsebeete.

Noch in den sechziger Jahren zeigte jedes allgemeine Gartenhandbuch dem Leser auf seinen Anfangsseiten verschiedene Pläne für die Einteilung eines Nutzgartens, den einen mit viel Obst, den anderen mit mehr Gemüse, den dritten zwischen beidem ausgewogen. Doch schon Anfang der Siebziger rutschte der Nutzgartenaspekt in den hinteren Teil dieser Ratgeber. Im allgemeinen Wirtschaftsaufschwung wurde das zur Liebhaberei, was in den Mangeljahren vorher mit Siedlungsprogrammen politisch gefördert worden war. Doch für Schlachter Ahlers und seine Frau gehört der Nutzgarten zum Leben. Früher, als beide noch arbeiteten, war er das Gegengewicht zur Arbeit hinter den Ladentheken, heute regelt er den Tages- und Jahresverlauf. »Sollen wir im Wohnzimmer sitzen und die Wand angucken?«, sagt Anneliese Ahlers. »Ich hab immer gern was zu tun.«

26. November. Das Ackerland liegt wieder blank da. »Das mit dem Mulch mögen wir nicht«, sagt Anneliese Ahlers. Der Nachbar hat mal mit Stroh gemulcht, aber das ist schon einige Jahre her, da konnte er es noch umsonst bekommen. Heute müsste er es kau-

Grünkohl wie bei Ahlers

Zuerst kocht Anneliese Ahlers Kassler und Schweinebacke, nimmt die Brühe und gart in ihr den aus der Tiefkühltruhe genommenen Grünkohl. Manchmal gibt sie eine Zwiebel dazu, die sie vor dem Anrichten wieder entfernt. Kohlwürste werden in einem Extratopf erhitzt. »Sie bringen zu viel Fett in das Gericht«. Die zum Grünkohl gereichten Kartoffeln müssen klein sein und werden mit Salz und Zucker in der Pfanne geröstet. Früher, bei Anneliese Ahlers Eltern, wurden für das Resteessen am zweiten Tag die Salzkartoffeln in den Grünkohl gestampft und das Ganze in der Pfanne gebraten.

SCHNITTLUMEN dürfen im Selbstversorgergarten nicht fehlen. Anneliese Ahler zieht Löwenmäulchen, Gladiolen, Dahlien und mehr. Sie fügen sich zwischen Kohl und den Bohnen ein. Den Kürbis macht sie süßsauer ein, mit Essig, allerhand Gewürzen und »viel Zucker«. Auch Tomaten werden eingeweckt und eingefroren. Im Winter macht Anneliese Ahlers daraus Tomatensauce. »Das geht wunderbar.«

fen. »Und dann ist das mit dem Mulch ja auch so, dass das Unkraut durchwächst, wenn er länger liegen bleibt. Das macht die Mühe umso größer. Ich hab' lieber schwarze Erde,« sagt Anneliese Ahlers. Ihr Mann schreddert viel. Und an Pflanzenresten kommt »alles, was weich ist«, in den Kompost. Drei Behälter haben sie. Einen, in dem Kompost reift, einen für frische Stängel und Blätter und einen hinten im Garten, auf dem der Kürbis wächst. Im Herbst gräbt Heinz Ahlers seinen Kompost unter, damit »er sich ordentlich zersetzen kann«. Eine Brachfläche hat er dieses Jahr mit Lupinen eingesät.

24. Dezember, Heiligabend. Dreißig Zentimeter Schnee bedecken den Garten, schon seit Wochen. Jeden Tag schaufelt Heinz Ahlers aufs Neue den Weg nach hinten frei. Er nutzt die Schneedecke und streut Thomaskali aus. Zwanzig Kilo braucht er jeden Winter. »Wenn der Schnee taut«, erklärt Anneliese Ahlers, »nimmt das Wasser die Nährsalze mit in den Boden. Auch jetzt gehen sie gern durch den Garten und planen das nächste Jahr. »Hier Bohnen, da Kartoffeln.« Es werden die erprobten Pflanzen sein, kaum Neues. »Vielleicht«, sagt Anneliese Ahlers, »kann ich ihn zu dem einen oder anderen noch überreden.«





Planen

Zwei Fragen und sieben goldene Regeln

Grundstrukturen:
Hecken – Wege – Beete

Gartenplan

Zwei Fragen und sieben goldene Regeln

führen auf den richtigen Weg bei der Anlage eines Nutzgartens. Es muss nicht immer das Wegekreuz in der Mitte mit Fruchtfolge in vier Beeten sein. Auch ein Erdbeermuseum oder ein Honigbienenparadies sind denkbar. Und wer sagt, dass einmal entschieden auf ewig bleiben muss?

John Brookes, der berühmte englische Landschaftsarchitekt, stellt seinen Kunden zu Beginn einer Kooperation immer die zwei gleichen Fragen: **Was wollen Sie?** Und: **Was haben Sie?**

Diese beiden Fragen sind Dreh- und Angelpunkt jeder Gartenplanung. Wir wollten zunächst vor allem wenig Arbeit. Und wir hatten siebentausend Quadratmeter Grundstück. Aber darauf steht ein dreihundert Jahre altes Haus, und das wollten wir restaurieren. Gemächlich. Zimmer für Zimmer.

Die umgebenden Obstwiesen schienen wie geschaffen, den Garten erst einmal Garten sein zu lassen. »Höchstens eine Reihe

Beerensträucher und hinten auf der Wiese ein paar Kartoffeln und Salatköpfe«, sagten wir uns. Etwas später: »Was wir jetzt nicht pflanzen, wächst auch nicht, wird nicht groß. Wenigstens eine Hecke, die den Hundezaun verbirgt und den Hausgarten von den Wiesen trennt.« Und dann: »Gut funktioniert das nicht mit den Kartoffeln auf der Wiese. Man sieht sie nicht und vergisst sie, sie verkommen. Schade um die Arbeit, die man hineingesteckt hat.« Wir stellten uns die Frage neu. Was wollen wir? Antwort: einen Küchengarten direkt am Haus. Die älteste Gartenform und zugleich die modernste.

Der Küchengarten ist eine Zier

Lange Zeit war der berühmte französische Potager »Villandry« bei Tours nicht viel mehr als ein Reiseziel. Kaum jemand ließ sich von dem bunt mit Salaten, Kohlköpfen und Kräutern gemusterten Schaustück auf Selbstversorgergedanken bringen. Aber es regte Menschen an, Mangold und Goldmajoran in ihre Staudenrabatten zu setzen. Gemüse war nicht bloß zum Essen da, es wurde zur Zier.

Doch dann haben in den letzten Jahren einige der besten europäischen Landschaftsarchitekten großartige Küchengärten angelegt. Der Franzose Pascal Cribier baute in England einen aus komplexem Streifenmuster komponierten und nach Farben organisierten Potager für Rosamond Brown.

Die Kunst liebende Gattin eines international arbeitenden Architekten legte Wert auf zweierlei: ästhetischen Reiz und Brokkoli aus dem eigenen Garten.

Der Belgier Erik Dhont konstruierte einen Nutzgarten für einen zwischen Brüssel und China pendelnden Regierungsbeauftragten, mit einer Riesenpergola als Festsaal in seiner Mitte. Statt das Ackerland hinter Hecken zu verbergen, betonte er es mit einem breiten Rahmen aus Rosenbeeten und Staudenrabatten.

Prinz Charles gärtner seinen Landsleuten nicht nur in seinem Landsitz Highgrove in Cornwall biologisch-dynamische Methoden vor. Er schafft die Gemüsebeete auch in seine offizielle Londoner Residenz.

Und im schwedischen Gunnebo, einem gustavianischen Vorzeigeschlösschen nahe Göteborg, experimentiert der junge Chefgärtner Joakim Seiler mit neuen Kräuterbeeten neben den traditionell angelegten Küchengartenteilen und setzt dabei ganz auf ökologische Methoden. Die Produkte aus eigener Ernte gibt es in Gunnebos gemütlichem Restaurant zu essen.

PITTORESKE GEMÜSE Rotstieliger Mangold, blau bereifter Kohl, bronzelättriger Fenchel und weißsamtiger Salbei sind für den Franzosen Pascal Cribier Farbwerte, die er mit Rasenstreifen trennt. Den Potager in Woolton House hat er nach konstruktivistischen Vorbildern entworfen.







STÄHLERNE HOCHBEETE Der Münchener Landschaftsarchitekt Alexander Koch hat für eine Kundin, die frische Kräuter für die Frankfurter gern selbst zieht, eine minimalistische Version des Nutzgartens erfunden.

MATERIALRECYCLING ist eine der Spezialitäten des Architekten Olle Lundberg. Auf seinem Wochenendgrundstück in Cazadero bei San Francisco nutzt er gebrauchte Gerüstbrettern und Bauzäune für seinen Gemüsegarten.





KÜCHENGARTEN MIT FESTSAAL In der Mitte der Gemüsebeete errichtete der Belgier Erik Dhont eine 32 Meter lange und 4,80 Meter hohe Riesenpergola: reichlich Platz für eine lange Tafel, Bänke und Stühle. Für die Konstruktion hat er doppelwandige japanische Holzverbindungen gewählt, damit die tragende Struktur bei der gewünschten Höhe nicht so massiv wirkt. »Der Mensch fühlt sich wohl unter hohen Decken«, sagt der Landschaftsarchitekt.

Das wollten wir auch haben, aber viel einfacher. Einen Garten voller Gemüse und Früchte, der sich gut neben unserer Arbeit pflegen lässt. Schön und nützlich. Nützlich, ja – aber wie schön kann ein Selbstversorgergarten sein? So schön wie das Rot einer Erdbeere oder der Stern einer Borretschblüte, die Porzellanhaut eines Kohlkopfs und der Wuchs eines Knoblauchs. Schönheiten, die gegessen werden. Und vorher gesät, gepflanzt, gepflegt und geerntet. Jeder Apfel duftet stärker, wenn er vom eigenen Baum stammt. Mit dem Nutzgarten ist es wie mit der Küche im Haus. Sie ist der meist genutzte Raum im Haus, hier treffen sich die Bewohner. Wie die Tische in Küche, Werkstatt oder Arbeitsplatz sind die Gemüsebeete den Bedürfnissen ihres Besitzers als Maßanzug auf den Leib geschnitten. Wer also seinen Garten plant, sollte sich einige Grundsätzlichkeiten zu Herzen nehmen und zuerst klären, was für eine Art Selbstversorger er eigentlich ist.

1 Vergessen Sie die Pflanzen.

Wichtiger sind zunächst die Grundvoraussetzungen: dass sie wachsen können und die Arbeit in einem guten Maß bleibt. Also: Woher kommt das Wasser? Liegt der Kompostplatz zentral und ist bequem zu erreichen? Das sind zwei Punkte, die

aufwändig zu installieren sind und lange bestehen bleiben. Sind die Wege bequem zu gehen? Brauchen Sie für Ihre Vorlieben ein Frühbeet? Wo verarbeiten Sie die Ernte? Ein Nutzgarten folgt praktischen Überlegungen. Dicht am Haus ist er am besten zu kontrollieren. Gerade Beete und gerade Wege sind am leichtesten zu bearbeiten.

2 Stehen Sie zu Ihren individuellen Vorlieben.

Niemand zwingt Sie, Möhren und Erbsen zu ziehen. Vielleicht wollen Sie lieber Tomatensorten sichten oder Sie schmachten nach Grünkohl? Dann bepflanzen Sie den halben Garten voll damit! Vielleicht geht es Ihnen vor allem um die Gerüche? Dann planen Sie einen Sitzplatz mit einem Rahmen aus duftenden Kräutern. Viel mehr als gefüllte Marmeladengläser interessieren Sie die raren Früchte der Vergangenheit? Legen Sie sich ein Erdbeermuseum an. Zu Ihren Lieblingsgerichten gehören Kartoffelkrapfen mit Grüner Sauce? Bauen Sie sich zwei Hochbeete für die nötigen Kräuter. Sie haben Spaß an Dekorativem? Dann experimentieren Sie mit bunten Salaten.

3 Lernen Sie verzichten.

Denn weniger ist mehr. Überlegen Sie nicht, wie viele verschiedene Gemüse- und Obstarten Sie haben möchten, sondern mit wie wenigen Sie auskommen. Bei der Selbstversorgung geht es um Einfachheit und um Zurückhaltung. Gehen Sie pragmatisch vor. Verzichten Sie auf das, was bei Ihnen nicht gedeiht. Richten Sie sich bei der Auswahl von Tomaten oder Birnen nicht nach deren Seltenheit, sondern nach Geschmack, Reichhaltigkeit der Ernte und Robustheit der Sorte. Säen Sie nur so viel, wie Sie verbrauchen. Portionieren Sie die Saat oder teilen Sie sie mit Freunden.

4 Seien Sie streng.

Dulden Sie keine Sonderplätze für Pflanzen, die zufällig mitten in Ihrem zukünftigen Nutzgarten stehen. Geben Sie nicht spontanen Eingebungen nach und setzen die Pfingstrosen, die Sie gekauft haben, weil Sie es nicht lassen konnten, ins Gemüseland. Auch nicht an die Ecke. Parken Sie keine Astern zwischen den Beeresträuchern, keine überzähligen Tulpenzwiebeln vor den Himbeeren. Auch wenn die Tulpen einziehen, die Astern erst klein sind, im nächsten Jahr machen sie den Nutzpflanzen Konkurrenz und stören beim Jäten und Hacken.

5 Blicken Sie in die Höhe.

Mehr Spaß macht das Gemüsegärtnern, wenn die Ästhetik stimmt. Da die meisten Gemüsepflanzen eher bodendeckend wachsen, ist willkommen, was Höhe bringt. Stangenbohnen bringen es auf gut zwei Meter, die fantastischen Artischocken und Karden ebenfalls.

6 Ertragen Sie Misserfolge.

Das Wichtigste am Gärtnern ist die Bereitschaft zum Experimentieren. Geben Sie nicht auf, wenn die Schwarzwurzeln nicht auflaufen. Säen Sie noch einmal. Suchen Sie andere Erdbeeren als die mickrigen Dinger, auch wenn die angeblich bei jedem prächtig wachsen. Fangen Sie mit wenig an, wenn Sie Anfänger sind. Nehmen Sie nur Kartoffeln oder Bohnen, dann schaffen Sie es auch.

7 Lassen Sie Veränderungen zu.

Der erste Gartenplan ist zum Lernen da. Vielleicht ist alles auf Anhieb an den richtigen Ort geraten. Wenn nicht, zögern Sie nicht, die Aufteilung zu ändern. Beim Tun entstehen die praktischen Lösungen.