

Vom Glück eigener Salate

■ Bäuerrliche Selbstversorgergärten

In Gartenzeitschriften werden Bauerngärten vor allem als gestalterisches Element behandelt, das von Buchsbaumhecken, bunten Sommerblumen und einem zentralen Wegkreuz lebt. Bäuerrliche Nutzgärten, die der Selbstversorgung der Familie mit Salaten, Gemüse und frischen Kräutern dienen, sehen jedoch meist anders aus, wie bei einer Fahrt auf der Bauerngartenroute im Schwarzwald zu erleben ist. Wir haben zwei Gärten besucht.



Die Kalte Sophie hat ihrem Namen alle Ehre gemacht. In der Nacht vom 15. auf den 16. Mai ist das Thermometer in Vollmaringen im Nordschwarzwald nochmals auf ein, zwei Grad unter Null gesunken. Den Paprikasetzlingen hat die Frostnacht zugesetzt, wie Margret Raible mit einem schnellen Blick über den Gartenzaun feststellt: „Die hats g’nommen.“ Das Missgeschick quittiert sie mit einem Lächeln. Eigentlich hätte sie es besser wissen müssen, in 550 Meter Höhe ist Mitte Mai immer noch mit Frost zu rechnen. Im frostsicheren Anzuchtquartier sei es nur langsam zu eng geworden, sagt sie. Den Ausfall kann sie verschmerzen. In der Kinderstube warten weitere Paprikajungpflanzen auf den Umzug ins Freiland

Vor dem Kochen in den Garten

Von den lädierten Setzlingen abgesehen wächst und gedeiht es in den zwei rund 15 Quadratmeter großen Beeten hinter dem Latenzaun prächtig. Die Mitte März gesetzten Kopfsalate in Grün und Rot stehen erntebereit in Reih und Glied. Ebenso Pflücksalate in vielen Formen und Farben. Die Kohlrabis zeigen erste Bauchansätze und der Schnittlauchsaum am Beetrand schiebt jede Menge rosa Blütenkugeln. Den Kräutern rechts und links des Mittelganges haben die Eisheiligen ebenfalls nichts anhaben können. Liebstöckel, verschiedene Salbeisorten, Thymian und mehrjähriges Bohnenkraut treiben frische Blätter. Margret Raible zeigt auf eine zwiebelartige Pflanze, die an mehreren Stellen im Boden steckt. „Das ist Schnittknoblauch, eines meiner Hauptkräuter“, sagt sie. Kleingeschnitten bringen die Röhrenblätter Knoblauchge-

schmack ins Essen, ohne jedoch den typischen Körpergeruch zu hinterlassen.

Die 59-jährige Bäuerin liebt es, den Speiseplan der Familie aus frischen, selbstgezogenen Zutaten zu kombinieren. Über Jahrzehnte war das allerdings mit deutlich mehr Aufwand verbunden, weil Salate und Gemüse mit den Kartoffeln draußen auf dem Acker wuchsen. Die holzeingefassten Gemüsebeete hinter der Hofstelle in Vollmaringen wurden erst vor fünf Jahren auf einem Wiesenstück innerhalb des liebevoll gepflegten, sehr großzügigen Hausgartens angelegt. Umso mehr genießt es Margret Raible heute, vor dem Kochen schnell „ins Gärtle springen“ zu können.

Spaß am Experimentieren

Zudem hat sie Spaß daran gefunden, Gemüse selbst nachzuziehen. „Ich lasse jetzt von jeder Pflanze ein Exemplar zur Samenbildung stehen“, sagt sie. So freut sie sich in diesem Jahr über reichlich Mangold-Nachwuchs, eine ihrer Lieblingskulturen. Das ist auf dem Feld nicht möglich, da wird der Bewuchs spätestens im November abgeräumt und eingearbeitet. Raumgreifende Kulturen wie Kartoffeln und Zwiebeln oder auch Kohlsorten wachsen gleichwohl weiterhin draußen auf dem Acker. Den raren Platz in den hausnahen Beeten nutzt die experimentierfreudige Gärtnerin

lieber für den Anbau von Besonderheiten wie Haferwurzel, Süßkartoffeln und Jakonknollen, einer Kartoffelart aus den Anden.

Wie sie das alles schafft? Margret Raible lacht. Diese Frage hört sie oft. Garten sei für sie viel mehr Ausgleich und Hobby als Arbeit, sagt sie. Darüber hinaus handhabt sie vieles ziemlich lässig. Außer Kübelpflanzen und Setzlingen wird nichts gegossen, ebenso verzichtet sie auf chemischen Pflanzenschutz und aufwendige Winterschutzmaßnahmen. Sensibelchen, die nicht gedeihen, braucht sie auch nicht. In den Gemüsebeeten hält die dichte Bepflanzung den Boden feucht und unterdrückt zugleich das Wachstum von Unkraut. Die Beetumrandung aus Fichtenbohlen sorgt in Kombination mit einer Pflanzenbarriere von Salbei und Knoblauch in den Randbeeten dafür, dass sich auch Schnecken rar machen. Gedüngt wird mit abgelagertem Mist aus der Mutterkuhhaltung. Außerdem setzt Margret Raible auf Pflanzenbrühen und Effektive Mikroorganismen (EM).

1 Klein, aber fein. Der Nutzgarten auf dem Raiblehof versorgt die Familie das ganze Jahr über mit frischen Zutaten für Salate, Gemüsepfannen und Kräutertees. | 2 Der Garten ist für Margret Raible mehr Leidenschaft als Arbeit. | 3 Die Gärtnerin hat auch ein Händchen für besonderes Gartendekor. | Fotos: Koeck





Selbstversorgung mit Obst und Gemüse ist angesagt. Diesen Eindruck vermitteln zumindest die vielen Artikel in diversen Gartenzeitschriften und zahlreiche Buchneuerscheinungen zum Bau von Hochbeeten, zur Anbauplanung für die Versorgung eines Vierpersonenhaushalts oder zur Kultur von Salaten und Erdbeeren auf dem Balkon. Wie es um die Gartenbegeisterung der Städter bestellt ist, kann Walburga Schillinger nicht einschätzen. In den ländlichen Regionen beobachtet die Vorsitzende des Netzwerkes „Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden“ und Initiatorin der Bauerngartenroute allerdings eher einen umgekehrten Trend.

Platz für Salate ist überall

Die Nutzgärten, die nicht nur im Schwarzwald über Jahrhunderte ein wichtiger Bestandteil der bäuerlichen Tradition waren, werden kleiner oder verschwinden ganz. Zum einen, weil auch auf dem Land die Familien und Haushalte kleiner werden, wie Schillinger erklärt. Zum anderen aber auch, weil sich die Prioritäten auf den Höfen verschieben. Insbesondere wenn die Betriebe wachsen. Manchmal musste der Gemüsegarten dem Stallneubau weichen. Meist mangelt es jedoch eher an der Zeit, weil die Frauen neben Haushalt und Kindern ebenfalls intensiv in die Landwirtschaft eingebunden sind oder außerlandwirtschaftlich dazuverdienen.

Walburga Schillinger kennt die Situation. Auch sie hatte nach ihrer Einheirat auf den Höfenhof, einem Vollerwerbsbetrieb mit Milchkühen und Waldbau im Schiltachtal im mittleren Schwarzwald, und zwei Kindern genug um die Ohren. Vom Gärtnern hat sie das

BUCHTIPP

Praxiswissen Bauerngarten

Was muss wann in den Boden? Wie lange sind Samen keimfähig? Welche Geräte braucht ein Gärtner wirklich? Auf all die Fragen hat Walburga Schillinger aus ihrer bald 30-jährigen Erfahrung als Gärtnerin und Selbstversorgerin eine Antwort. Dass sie es zudem versteht, ihr enormes Wissen um den bäuerlichen Nutzgarten unterhaltsam zu vermitteln, beweist der jetzt erschienene Ratgeber „Bauerngartenglück“. In sechs großen Kapiteln beschreibt sie alle Arbeiten im Jahresverlauf, angefangen von den Beetvorbereitungen und ersten Anzuchten im Januar bis zur Ernte des Wintergemüses im Dezember. Dem Arbeitskalender vorangestellt ist eine Schritt-für-Schritt-Anleitung zum eigenen Gartenglück. Für Lesefreude sorgen auch die übers ganze Buch verteilten „Gut zu wissen“-Kästen und „Was die Oma schon wusste“-Hinweise. Spaß machen außerdem die kreativen Ideen, die die junge Gärtnerin Charlotte Pohse als Koautorin beisteuert. | koe ■



➔ Walburga Schillinger, Charlotte Pohse: „Bauerngartenglück. Ernten und genießen rund ums Jahr“, 192 Seiten, 29,95 Euro, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8186-0654-1.

BAUERNGARTENROUTE

Blick über den Gartenzaun

Wer Lust bekommen hat, die Gärten von Margret Raible, Anita Aberle-Schwenk, Walburga Schillinger und weiterer Mitgliedern der „Bauerngartenroute in den Naturparken des Schwarzwaldes“ zu besichtigen und mit den Gärtnerinnen ins Gespräch zu kommen, kann dies von Juni bis September jeweils am letzten Mittwoch im Monat tun. Das erste Mal in diesem Jahr also am 26. Juni. Für Gruppenbesuche und besondere Führungen können individuelle Termine ausgemacht werden. Ansprechpartnerin ist Walburga Schillinger. Alle teilnehmenden Gärten mit Adressen und weitere Informationen sind unter www.bauerngarten-route.de zu finden. ■

KALENDER

Bauerngärten für Zuhause

Zwölf Bauerngärten der Bauerngartenroute sind im nächsten Jahr außerdem in einem großformatigen Fotokalender zu bewundern, den der Stadler-Verlag aus Konstanz für 2020 zum ersten Mal produziert hat. Die farbenprächtigen, stimmungsvollen Blumenbilder werden ergänzt von einer kurzen Beschreibung des Gartens sowie einem Lieblingsrezept der Gärtnerinnen. Der Kalender ist bereits erschienen und kostet 17 Euro (ISBN 978-3-86192-974-1). ■



nicht abgehalten. Denn die Befriedigung, sich aus dem eigenen Garten zu ernähren, macht ihrem Erleben nach die Mühe allemal wett. Diese Erfahrung will die engagierte Gärtnerin weitergeben und ermuntert deshalb ausdrücklich dazu, sich ans Selberanbauen zu wagen. Es müsse ja kein Supergemüsegarten sein. „Ein paar Salate, Kräuter, vielleicht Bohnen, ein paar Tomaten, das bekommt man hin, ohne sich zu verbiegen“, sagt sie.

Das Unkraut einfach aufessen

Salate, Bohnen und Tomaten gehören natürlich auch bei Anita Aberle-Schwenk zum Standardanbauprogramm, ebenso die klassischen Gemüsekulturen wie Karotten, Rote Bete, Mangold, Zucchini und Kürbisse sowie, in den beiden Foliengewächshäusern, Gurken und Paprika. Die meisten Fragen von Besuchern bekomme sie allerdings zu ihrer „Gierschpflanze“ in der Himbeerhecke, wie die 53-Jährige

mit einem verschmitzten Lächeln berichtet. Ihr Zuhause, der Christleshof in Schwarzenbach-Tennenbronn, ist wie auch der Raiblehof in Vollmaringen eine Station auf der Bauerngartenroute im Schwarzwald. „Ich hacke fleißig, damit er sich weiter vermehrt“, sagt sie. Denn Giersch ist eine Hauptzutat ihrer Wildkräuterquiche, die bei Führungen auf den Tisch kommt. Überhaupt ist Aberle-Schwenk seit ihrer Ausbildung zur Kräuterpädagogin dazu übergegangen, das vermeintliche Unkraut im Garten aufzuessen. „Im Frühling bin ich geradezu hungrig nach Chlorophyll und freue mich über jede Wildpflanze, die frisches Grün auf den Teller bringt“, sagt sie.

Entsprechend wildwüchsig präsentiert sich der Gartenteil am ehemaligen Mühlengraben, den Anita Aberle-Schwenk als Tee- und Kräutergarten bewirtschaftet. Die ursprüngliche Ordnung habe sie aufgegeben, auch weil die Fläche immer größer geworden sei. Jetzt dürfen Muskatellersalbei, Zitronenmelisse und Königskerzen dort wachsen, wo sie sich aussäen. Das spare im Übrigen nicht nur Zeit, sondern fördere auch die Artenvielfalt. „Mein

Garten sieht mich nicht jeden Tag“, erklärt die Landwirtin, die neben der Färsenaufzucht und einer kleinen Hühnerhaltung einen Job als Hausmeisterin wuppt. Zudem gibt es noch einen Beerengarten, einen Kartoffelacker und einen sogenannten Berggarten zu bewirtschaften, der talaufwärts am Standort des ehemaligen, inzwischen abgebrannten Leibgedinghaus angelegt ist.

Umso mehr weiß sie es zu schätzen, dass in den Gemüsebeeten, die in einem umzäunten Geviert auf der Ostseite des Wohnhauses liegen, noch ihre 80-jährige Mutter Regie führt. Auch wenn sie vielleicht manches anders anpacken würde. Denn die praktizierte, klassische Reihenkultur bedeutet viel Jäterei. Außerdem sind im vergangenen Jahr bei Starkregen einige der schrägen Beetflächen ins Rutschen gekommen. Vielleicht wird sie den Gemüsegarten irgendwann auf eine ebene Fläche weiter Richtung Bach versetzen, überlegt Anita Aberle-Schwenk. Jetzt, nach Abzug der Eisheiligen, steht allerdings erst mal das Auspflanzen von Salatsetzlingen an. | koe ■

➔ Weitere Fotos aus den beiden Gärten finden Sie unter www.bwagrar.de, Webcode 6163071.



4 Der Gemüsegarten auf dem Christleshof im Schwarzenbachtal ist nutzenorientiert. Schmückendes Beiwerk sucht man hier vergeblich. | 5 Anita Aberle-Schwenk genießt es, sich das ganze Jahr über aus ihren Gärten ernähren zu können. | 6 Die originelle Holzumrandung des Kräutergartens hat Aberle-Schwenks Tochter gesägt. | Fotos: Koeck