Das Krautland

Krautland

Die Terrasse am Stall

Die Bäuerin

HOCH ÜBER DEM TAL

Auf dem Höfenhof im Mittleren Schwarzwald wird Gartentradition gelebt und weiterentwickelt

„Der Garten will dich jeden Tag sehen."

Walburga Schillinger zieht ihre Jungpflanzen selbst an und pflanzt sie nach und nach aus. So reift nicht zu viel Gemüse auf einmal.

Der Höfenhof liegt umgeben von ausgedehnten Waldflächen in Alleinlage im Mittleren Schwarzwald. Der schwere Boden und das milde Klima im oberen Kinzigtal bieten gute Voraussetzungen für einen Bauerngarten, aber vor allem auch der Gartenenthusiasmus der Bäuerin, Walburga Schillinger.

Tradition und Moderne

Aufgewachsen ist Walburga Schillinger auf dem Fallerhof im Jostal im Hochschwarzwald. Nach der Schule hat sie Modedesign studiert. Sie zog nach München und war dort in einer Trachtenwerkstatt beschäftigt. Schon bald wurde ihr klar, dass dies ihre Sache nicht ist. Sie kehrte in den Schwarzwald zurück, traf ihren Mann Karlheinz und wurde Bäuerin auf dem Höfenhof.

Arbeit der Frauen

Auf dem Hof wird traditionell großen Wert auf die Selbstversorgung gelegt. Die Wege zum nächsten Laden sind weit. Als Walburga Schillinger vor über zwanzig Jahren hier einheiratete, wurde der Gemüsegarten in der heutigen Größe schon bewirtschaftet. Auch die Obstwiese und eine Reihe Beerensträucher gehören zum alten Gartenbestand. Die Großmutter und die Schwiegermutter gärtnerten Seite an Seite. Mit den Jahren lernte die junge Frau von beiden, wie und wann diese ihre verschiedenen Tätigkeiten im Garten verrichteten. So lebt der Erfahrungsschatz der vorigen Generationen in ihrer Arbeit weiter. Neue Gartenstücke kamen nach ihren Ideen hinzu. Das Hofgelände rund um die verschiedenen Gebäude des Anwesens umfasst 1ha. „Wenn man Platz hat, dann breitet man sich eben mit seinem Hobby aus", meint die Gartenliebhaberin.

Erfahrungen machen

„Wie schaffen Sie das alles?" ist eine von Besuchern oft gestellte Frage. Die Antwort der Bäuerin ist: „Man muss Prioritäten setzen. Im Haushalt bleibt im Sommerhalbjahr schon mal was liegen, denn der Garten geht vor. Wenn ich dort arbeite, nehme ich kein Telefon mit. Ich brauche die Zeit ungestört, um voran zu kommen." Viele sind an Tipps und Ratschlägen interessiert. „ Beim Gärtnern ist das ähnlich wie beim Backen," weiß die Bäuerin, „man muss eben spüren, wann der Hefeteig soweit ist, um in den Ofen geschoben zu werden." Lernen durch selber tun ist das beste Erfolgsrezept, davon ist sie überzeugt.

Arbeit oder Passion

Der Garten füllt Töpfe, Gläser und Flaschen und ist Teil der traditionellen Selbstversorgung auf dem Höfenhof. Aber die verschiedenen Gärten sprengen bei weitem das, was für die Versorgung der Familie notwendig wäre. „Es gibt mir eine tief empfundene Freude, wenn braunes Land durch die Arbeit meiner Hände sich in wenigen Wochen mit Blättern, Blüten und Früchten füllt", antwortet Walburga Schillinger. „Ich arbeite gerne im Garten, einfach so vor mich hin und lasse dabei meinen Gedanken freien Lauf. Bin ich durch andere Tätigkeiten mal einen Tag ans Haus gefesselt, fühle ich mich nicht wohl. Montags ist das oft so, denn dann ist Backtag."

Der Gemüsegarten

Die intensivste Bearbeitung fordert der Gemüsegarten. Er liegt zwischen dem Wohnhaus und dem Altenteilerhaus (Leibding) und wird seit Generationen bewirtschaftet. Auf 560 Metern Höhe

Die Gemüse stehen in R eihenmischkultur zusammen ohne Zwischenwege. „Trampelpfade" werden gleich wieder gelockert.

DIe Blätter des Butterkohls können einzeln geerntet werden. Die roten Früchte des Erdbeerspinates sind dekorativ, aber fade.

gelegen könnte man mit erschwerten klimatischen Bedingungen rechnen. Warme Luftströme des Rheintals erreichen über das Kinzigtal auch diesen Bergsattel. An der Einfriedung entlang, einem Holzlattenzaun mit Stehern aus rotem Sandstein, drücken sich vielerlei Stauden. Einen eigenen Blumengarten gab es früher nicht. Nützliches und Schönes ist in diesem Garten vereint. Durch die beständige Bodenpflege findet sich hier fruchtbarer Gartenboden. Die Beete werden jedes Jahr im Herbst umgegraben. Starkzehrer wie Tomaten setzt die Gärtnerin bis über das erste Blatt in ein tiefes Pflanzloch. Zu unterst kommen Brennesselblätter, darauf eine Prise Hornmehl, dann Erde und darauf der Wurzelballen. Während des Wachstums werden alle Starkzehrer mit Pflanzenjauchen gegossen, am besten morgens nach einem Regenschauer. Die Düngejauchen werden im Frühling mit Beinwell und Brennnessel angesetzt, bevor diese blühen, damit sich keine Samen im Garten ausbreiten. Die geschnittenen Blätter gibt Walburga Schillinger dazu in ein großes Fass, füllt mit Wasser auf, bis alles bedeckt ist und lässt es drei Wochen stehen. Der Ansatz sollte täglich umgerührt werden. Zum Ausbringen verdünnt die Bäuerin die Pflanzenjauche im Verhältnis 1:4 mit Wasser. In der Regel zieht Walburga Schillinger ihre Pflanzen selbst an, die empfindlichen im Gewächshaus, die robusten durch Direktsaat ins Beet. Ihr Interesse gilt allen mehrjährigen Gemüsearten. Das spart die jährliche Aussaat. Dazu zählen die Heckenzwiebel A*llium fistulosum* oder der „Ewigen Kohl“. Sie wachsen dauerhaft wie Stauden und man kann sie fast das ganze Jahr über beernten. Aus demselben Grund lässt die Gärtnerin vieles in Samen gehen. Im kommenden Jahr muss sie nur die Jungpflanzen im Beet aufnehmen, wo sie gekeimt sind, und in die Reihen verpflanzen. Besonders willig tut das der Pflücksalat ´Ochsenzunge`. Walburga Schillinger schätzt den Butterkohl mit seinen lockeren, gelbgrünen Blättern, die einzeln geerntet werden können. Auch Haferwurz und Schwarzwurzeln baut sie an, ebenso Erdbeerspinat, Amaranth und wilde Tomaten. Für die Wurzelgemüse

Der Muttergarten ist Experimentierfeld und eine Quelle für stetig neue Pflanzen, sollte ein Beet nachgepflanzt werden.

Fantasievolle Abgrenzung um den Kräutergarten mit Holz aus dem eigenen Wald.

Pflanzen in warmen Farben sind im Beet vor dem Backhaus kombiniert.

Der Hof liegt auf einer Kuppe geschützt in einer Mulde.

Zwischen Agastache, Weidenröschen und Monarden der

wie Rettiche und Möhren muss extra tief umgegraben werden, sonst gedeihen sie nicht im schweren Boden. Die Gemüse werden grundsätzlich in kurzen Reihen und in Mischkultur gezogen. Die Gärtnerin folgt in der Kombination mittlerweile ihrem eigenen Erfahrungsschatz.

Der Beerengarten

Der Beerengarten liegt etwas abseits vom Wohnhaus. Er wird im Norden und im Westen von den umliegenden Gebäuden vor kalten Winden geschützt. Rote Johannisbeeren sind in Schwarzwälder Bauerngärten sehr häufig anzutreffen und auch hier spielen sie zusammen mit den Himbeeren die Hauptrolle. Anfang Juli beginnt die Ernte und endet mit den letzten Herbsthimbeeren im Oktober. Die Beeren landen in Gläsern und Flaschen; süß verkocht, mit Essig gesäuert oder gefroren in der Vorratskammer. Walburga Schillinger stellt nach eigener Rezeptur ein sirupartiges Getränk her, den „Beerengenuss“. Der wird zusammen mit anderen Köstlichkeiten aus dem Garten Besuchergruppen zur Stärkung gereicht.

Am Backhaus

Zwischen den Obstbäumen steht das Backhaus, in dem einmal die Woche im Holzofen Brot gebacken wird. Vor der Südwand ist es sehr warm, das hat zu der Idee geführt, auch in warmen Farben Blumen blühen zu lassen. Die Gärtnerin wählte rot blühende Indianernesseln *Monarda fistulosa* und die Wolfsmilch *Euphorbia griffithii*, dazu die moderne Strauchrose ´Westerland` und die Dahlie ´Little Tiger`.

Feierabendgarten in Weiß

Nach der Arbeit setzen sich Schilligers gerne „auf´s Bänkle“ und genießen die letzten Sonnenstrahlen. Der Blick fällt von hier auf den gegenüber liegenden weißen Garten am Backhaus, der manches Mal zum Mondscheingarten wird. Er wird dominiert von der wüchsigen Ramblerrose ´Bobbie James`, die den Zwetschgenbaum und nun auch das Dach des Backhauses erobert hat. Ihm zur Seite steht die Strauchrose ´Schneewittchen`, umgeben von silberlaubigem Blattschmuck der Artemisia ´Silver Queen` und weiß blühenden Stauden. In ihnen verfängt sich das letzte Licht des Tages.

Der Wohngarten in Purpur

Wohngebäude und Stall bilden einen schützenden Winkel für den Wohngarten. Hier ist der wärmste Platz. Unter dem weitausladenden Dachüberstand des Stalls stehen Tisch und Stühle. Auf dieser Terrasse trifft sich die Familie zu den Mahlzeiten im Freien, wann immer es möglich ist. Ein roter Perückenstrauch *Cotinus coggygria* ´Royal Purple` und ein weinrot blühender Sommerflieder *Buddleja davidii* bilden das farbintensive Rückgrat der Pflanzung mit großen Tuffs Katzenminze, Rotem Sonnenhut und sich aussamendem Muskatellersalbei.

Der Muttergarten

An der Hofzufahrt neben dem Krautfeld mit Kartoffeln und Kohl hat die Bäuerin ihren „Muttergarten“ angelegt. In diese Beete setzt sie alle Pflanzen-Neuzugänge. Die Pflanze kann hier wachsen und sich an Boden und Klima gewöhnen. Der Gärtnerin dient er zum Kennenlernen der Pflanze. Die kleinen Pflanzen würden in den eingewachsenen Beeten untergehen. Hier haben sie Raum, sich zu entwickeln. Erst nach zwei bis drei Standjahren pflanzt Walburga Schillinger sie an Ort und Stelle. Nun weiß sie, wen sie vor sich hat und in welche Nachbarschaft der Neuling am besten passt.

Kräuter und Heilpflanzen

Gleich neben dem Muttergarten am höchsten Punkt des Hofgeländes liegt der Kräutergarten. Die lichtdurchflutete Lage ist die beste Voraussetzung, damit sich reichlich ätherische Öle und Aromastoffe in Blättern und Blüten bilden können. Es gibt wohl kaum ein Kraut aus der ländlichen Hausapotheke, welches in diesem Garten nicht zu finden ist. Basiswissen um die Heilkraft der verschiedenen Kräuter hat sich Walburga Schillinger durch die Ausbildung zur Kräuterpädagogin verschafft. Bei Ratschlägen beschränkt sie sich auf solche, die ihren Familienmitgliedern bei diesen oder jenen Wehwehchen geholfen haben.

Die Ernte aus dem Garten wird von Walburga Schillinger in der Küche zubereitet. Die Früchte und Gemüse, Eier, Milch, Fleisch, Getreide und Honig aus eigener Produktion zu genießen, bedeutet für alle Familienmitglieder ein Stück Lebensqualität. So sind auch die verschiedenen Gärten auf dem Höfenhof keine „Vorzeigegärten“, sondern Bestandteil einer Lebensphilosophie. Walburga Schillinger versteht sich dabei als Botschafterin, „Bauerngärten“ als schützenswertes Kulturgut zu begreifen. ■

Text: Evelyn Thieme-Kienhöfer
Fotos: Christiane Bach (10), JuttaSchneider/Michael Will (4)

TIPPS

- **Offener Bauerngarten** auf dem Höfenhof, Sonntag, 16. September von 13-18 Uhr, Eintritt 3,50 €. Walburga und Karlheinz Schillinger, Höfenhof, Lehengericht, 77761 Schiltach, Tel.: 07836/7113, Bauerngarten-hoefenhof@schiltach.de. Besuche für Gruppen nach Voranmeldung zu anderen Terminen möglich, Wegbeschreibung unter www.schiltach.de, Suchbegriff „Höfenhof“
- **Netzwerk Bauerngarten und Wildkräuterland Baden**, www.kraeuter-regio.de, Informationen und Veranstaltungen über Bauerngärten
- **Buchtipp:** Evelyn Thieme, Jutta Schneider, Michael Will: Blühender Schwarzwald. 180 Seiten, Mercator Verlag, ISBN 9783874634588, XX€

Der Mittelweg im Gemüsegarten ist mit Goldoregano eingefasst.