EIN SOMMERMÄRCHEN

Fotos: © Freilichtmuseum Vogtsbauernhof, Armbruster, Hummelhof

Gärten erleben in der REGIO

Vom traditionellen Bauern- bis zum stillen Klostergarten, vom liebevoll angelegten privaten Staudenparadies bis zum üppigen Selbstversorgergarten – jeder Garten hat seinen ganz besonderen Reiz. Einige Gartenschätze in der REGIO öffnen zum „Bauerngarten-Sommer“ ihre Pforten und lassen sich bei Führungen und Workshops, mit Konzert oder Kunstaktion, bei einem stimmungsvollen Frühstück oder einem Sommergarten-Dinner erleben.

Text: Heide Bergmann

Traditionelle Bauerngärten

Im Freilichtmuseum Vogtsbauernhof (o. l.) in Gutach kann man traditionelle Bauerngärten bestaunen. Wer in die Geschichte und in die Ideen dahinter eintauchen möchte, hat am Sonntag, 6. Juli, 11–16 Uhr, die Gelegenheit dazu. Walburga Schillinger, die erfahrene Bauerngärtnerin und Autorin beim Badischen Landwirtschafts-Verlag, stellt die Museumsgärten vor und beantwortet alle Fragen dazu.

Rund um das Herzensthema Garten

Zum zweiten Mal laden der Badische Landwirtschafts-Verlag und die Kräuter-Regio zum Bauerngarten-Sommer ein. Von Juni bis August gibt es eine bunte Mischung an Veranstaltungen in 13 Gärten – in der Ortenau, dem Schwarzwald, der Baar und in Horb am Neckar. Barbara Sester, Geschäftsführerin des Badischen Landwirtschafts-Verlags und Vorstandsmitglied der Kräuter-Regio: „Über einen längeren Zeitraum werden rund um das Herzensthema Garten ganz individuelle Veranstaltungen angeboten.“ Ende Juni startet das bunte Programm voller Inspiration und Vielfalt (Link zum Programmflyer siehe S. 13).

Artenreicher Selbstversorgergarten

Der Bauerngarten auf dem Hummelhof bei Schonach (o.) liegt in malerischer Höhenlage auf 1000 Metern. Der Nebenerwerbsbetrieb mit artgerechter Tierhaltung zeigt Beispiele für nachhaltige Landwirtschaft. Am Mittwoch, 25. Juni, 14 Uhr, sowie an drei weiteren Terminen im Juli stellen Manuela und Günter Hummel ihren Hof und den kleinen, artenreichen Selbstversorgergarten vor. Bei einer Führung in Hofnähe erfährt man etwas über prähistorische Steine, den aktuellen Zustand des Waldes und autarke Energieversorgung. In dem umgebauten Kuhstall ist eine kleine Gastronomie mit Kaffee und Kuchen eingerichtet.

Klostergarten & Kräuterduft

Auf dem Christleshof von Anita Aberle-Schwenk in Schramberg-Tennenbronn (o.) kann man im Garten auch Musik genießen. Am 28. Juni, 17 Uhr gibt es eine Gartenführung, und um 18 Uhr tritt die Band Querbeet auf. Während der Pausen kann ein Kräutersalz gemörsert werden.

Auch in Freiburg trifft Musik auf Garten. Ein Jazz Picknick im Klostergarten der Kartause steht am Dienstag, 8. Juli, 19 Uhr auf dem Programm. Zu Kräuterduft und Tanz lädt die Kräuterexpertin Anne Buschert am Freitag, 1. August, 17 Uhr in ihren Garten in Gengenbach ein.

Auch das Kulinarische kommt nicht zu kurz. Ulrike Armbruster in Berghaupten bietet am 2. August, 9 Uhr, ein Bauernhof-Frühstück mit Wildkräutern an. Und am Sonntag, 17. August, 17 Uhr wird „Badisch Uffdischt“, wenn Silvia Reichenbach und Petra Rehm-Hug ein feines Sommermenü auf dem malerischen Kapellenhof im Glottertal servieren.

Stauden, Kräuter & Beerensträucher

Ein sehenswerter Garten ist auch der Kapphansenhof im Glottertal. Auf einem weitläufigen Gelände in Hanglage hat Gabi Kapp über die Jahre viele unterschiedliche Stauden angepflanzt. In ihrem Selbstversorgergarten gedeihen Kräuter und Gemüsepflanzen. Auch Beerensträucher und Obstbäume gibt es. Am Sonntag, 6. Juli, 15–20 Uhr, bietet sie Führungen an und lädt ein, die Nachmittags- und Abendstimmung im blühenden Garten zu erleben.

Gemüse, Kunst, Musik

Ein Genuss für Auge, Nase und Gaumen ist der Brunnenhofgarten der Familie Vitt in Biberach im Kinzigtal (o.r.; u.). Der prächtige Bauerngarten mit Steinbrunnen, Gemüse- und Kräutergarten und vielen lauschigen Gartenwinkeln lädt zum Verweilen und Entspannen ein. Am 20. Juli, 12–18 Uhr, bietet Rita Vitt, gelernte Brennmeisterin, Gartenführungen und Verkostung von Bränden und Likören an. Irina Vitt, ihre Schwiegertochter, stellt im Garten ihre Bilder aus. Außerdem gibt es einen Flohmarkt und natürlich feine Leckereien.

Fotos: © Christleshof, Familie Vitt

Im Öko-Garten

Immer mehr Gärtner und Gärtnerinnen, die ihre Gärten nach ökologischen Kriterien bewirtschaften, arbeiten nach dem „Hortus-Prinzip“. Was genau dahinter steckt, was das „Drei Zonen-Modell“ bedeutet und was eine „Mulchwurst“ ist, erfährt man bei den Gartenführungen von Thomas Bischof am Samstag, 26. Juli, 10–14 Uhr, in Horb-Talheim.

Weitere offene Gartentüren gibt es bei der Familie Breisacher in Ihringen am 12. Juli, im Naturgarten von Martina Schwarzburger in Horb-Talheim am 19. und 26. Juli oder in der Sonnengärtnerei Belisama in Müllheim-Dattingen am 26. Juli.

Im Märchengarten

Können wir als Erwachsene uns noch von Märchen verzaubern lassen? Vielleicht ist der Garten die richtige Umgebung dafür. Am Freitag, 22. August, 19.30 Uhr und am Samstag, 23. August, 15 Uhr, lädt Maria Harter vom Sesterhof in Gengenbach-Reichenbach in ihren Garten ein. Die Schweizerin Christel Müller erzählt Märchen für Erwachsene. Bei Kaffee und Kuchen oder Sekt und Häppchen kann man entspannen und sich vom Sternenhimmel und den Baumwipfeln davontragen lassen. Denn das können unsere Gärten in der Sommerzeit: Uns in eine federleichte, verträumte Stimmung versetzen. Ein Sommermärchen eben.

INFO

BAUERNGARTEN-SOMMER

Den Programmflyer zum Bauerngarten-Sommer gibt es hier:

wirlandwirtenmedia.de/aktuelles

Anzeige

BRÜCKEN BAUEN

Fotos: © Armbruster, Heide Bergmann

Publikumsmagnet: Der Badische Kräutertag ist eine der vielen Veranstaltungen, bei denen die Kräuter-Expertinnen ihr Wissen weitergeben.

Netzwerk „Kräuter-Regio"

Wer sich für Kräuterwanderungen, aromatische Tees oder Kochen mit Wildpflanzen interessiert, ist bei der „Kräuter-Regio" richtig. Das Netzwerk von Frauen aus Stadt und Land vereinigt Wissen und Erfahrung rund um Kräuter, Bauerngärten und Pflanzenvielfalt. 2009 wurde der Verein gegründet und hat seither so manches auf die Beine gestellt.

Text: Heide Bergmann

Zwei Gruppen waren maßgeblich an der Gründung beteiligt: Frauen, die eine Weiterbildung Kräuterpädagogik mit Zertifikat abgeschlossen hatten, und Frauen, die sich am „Tag des offenen Bauerngartens" der Badischen Bauernzeitung beteiligten. Bäuerinnen, Städterinnen, Kräuterpädagoginnen, Phytotherapeutinnen und Naturpädagoginnen kamen damals zusammen und beschlossen, ihrer Expertise eine Stimme zu geben. Das Netzwerk „Bauerngarten- und Wildkräuterland Baden e.V.", kurz „Kräuter-Regio", war geboren.

„Diese Vielfalt ist das, was uns ausmacht", erinnert sich Walburga Schillinger, Gründungsmitglied und langjährige Vorsitzende. „Es war uns wichtig, dass wir alle, die sich schon lange mit Pflanzen befassen, mitnehmen."

Die 221 Mitglieder, in der Mehrzahl Frauen, aber auch einige Männer, organisieren alle zwei bis drei Jahre den Badischen Kräutertag, ein Publikumsmagnet mit mehreren tausend Besucherinnen und Besuchern. Weitere Aktivitäten des Vereins sind die Bauergartenroute, die Kräutermanufaktur oder „Badisch Uffdischt", ein Gästetisch der gehobenen Küche auf dem Land. Außerdem sind Bücher der Kräuterfrauen beim Ulmer Verlag und im Selbstverlag erschienen. Jedes Mitglied ist Expertin auf ihrem Gebiet und gibt ihr Wissen weiter. Etwa bei den Weiterbildungen in der Landvolkshochschule St. Ulrich beim Kräuter-Grundkurs, der Gartenschule, den Jahreskursen Naturaromen oder zum Thema Biodiversität. Auf der Website bieten die Mitglieder regelmäßig ihre Veranstaltungen an. Manche Frau, die auf dem Land lebt, hat sich damit ein zusätzliches Standbein erarbeitet. Der Verein macht Mut dazu. „Ich glaube, ich wäre heute nicht mehr selbstständig, wenn ich die Kräuterpädagogik-Ausbildung nicht gemacht hätte", sagt Christiane Denzel, die aktuelle Vorsitzende. „Ich habe eine Bioland-Gärtnerei mit Hofladen, aber das ist auf dem flachen Land nicht einfach. Jede Kräuterführung, jeder Räucherabend, jedes Kinderprogramm, das ich anbiete, macht mich bekannter und schafft Synergien."

Offen für Neues

Der Verein steht zwar für traditionelles Wissen und Bauerngärten, aber er ist auch offen für Neues. Auf dem Land verändert sich vieles. Während Bauerngärten eher zurückgehen, sind viele junge Familien am Gärtnern interessiert, engagieren sich beim Urban Gardening oder in einer solidarischen Landwirtschaft. Gärten entwickeln sich weiter. Heute stehen Hochbeete, Gärtnern auf kleinem Raum, Selbstversorgung und Klimaschutz im Fokus. Aber oft fehlt das Know-how. „Da können wir ganz viele Brücken bauen zwischen den traditionellen Höfen und dem zeitgemäßen Gärtnern auch in den Städten", meint Eva-Maria Schüle vom Vorstand. Gut zu wissen, dass man sich an die engagierten Frauen der Kräuter-Regio wenden kann.

INFO

Sämtliche Anbietende und ihre aktuellen Veranstaltungen:
www.kraeuter-regio.de

Regelmäßige Rundmails mit interessanten Infos auch für Nichtmitglieder. Anmeldung bei:
info@kraeuter-regio.de

Die Jahreskurse werden ab Herbst im Programm der Landvolkshochschule St. Ulrich angekündigt:
www.bildungshaus-kloster-st-ulrich.de

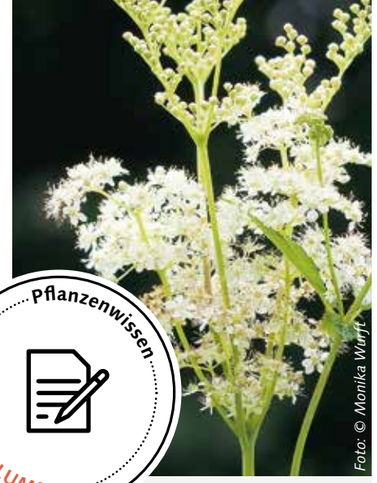

Foto: © Monika Wurft

Pflanzenwissen KOLUMNE

EIN HOCH AUF DIE „WIESENKÖNIGIN"

Die Kräuterpädagogin Monika Wurft über das duftende Mädesüß

Wer zurzeit cremeweiße Blütenrispen über feuchten Wiesen thronen sieht, der hat die Wiesenkönigin entdeckt. Offiziell als Mädesüß (Filipendula ulmaria) benannt, gehört das auffallende Kraut zur Familie der Rosengewächse. Da es bis zu zwei Meter hoch werden kann, überragt es majestätisch alle Wiesenkräuter um sich herum.

Seine nach Honig duftenden Blütenbüschel setzten sich aus unzähligen winzigen Einzelblüten zusammen, und seine unpaarig gefiederten Blätter sind auf der Unterseite silbrig behaart.

Als Heilpflanze steht das Mädesüß für die Entwicklung des Aspirins, deshalb ist ein Tee aus Mädesüß-Blüten bei Kopfschmerzen und rheumatischen Beschwerden hilfreich. In der Kräuterküche aromatisieren die duftenden Blüten Getränke, Likör, Marmelade und Desserts. Mein persönlicher Tipp: Mädesüß-Sahne. Dazu einige Blütenstände in Sahne erwärmen, diese abkühlen lassen, durch ein Sieb abgießen und nach dem vollständigen Erkalten steif schlagen. Schmeckt lecker zu Obstsalat und Kuchen.