



# Mein bunter **Bio-Küch**engarten

Gärtnern für kreative Köche Annette Kretzschmar



THORBECKE

Weihnachten? Da stimmt doch etwas nicht, wenn Kirschen, die durch halb Europa transportiert wurden, nur die Hälfte kosten wie die vom Bauern nebenan. Das Bewusstsein, dass wir die Verantwortung dafür tragen, wie die Welt unserer Kinder, Enkel und Urenkel aussehen wird, zwingt uns, unser Handeln auf Nachhaltigkeit zu überprüfen. Hier. Heute. Jetzt.

Irritationen um verschiedene Biosiegel, EHEC-Krise und steigende Preise beschleunigen den Trend zusätzlich, Gemüse und Obst wieder selbst anzubauen. Es selbst in der Hand zu haben, was in der Küche in die Töpfe und auf den Tisch kommt, spielt für immer mehr Menschen eine wichtige Rolle. Auch wenn man nicht komplett zum Selbstversorger wird, bereichert es in

vielerlei Hinsicht, einen eigenen Küchengarten zu bewirtschaften.

Wir entscheiden selbst, welche Sorten angebaut werden: Am liebsten solche, die es nur selten zu kaufen gibt. Wir sehen dem eigenen Gemüse beim Wachsen zu, hegen und pflegen es, um dann endlich die Früchte geduldiger Arbeit mit eigenen Händen zu ernten. Was man selbst gesät, gepflanzt und gehegt hat, bekommt dadurch ganz besonderen Wert. Gärtnern stillt die Sehnsucht nach Verbundenheit mit der Natur, verwurzelt und erdet Körper und Seele im wahrsten Wortsinn. Die Mühe im Garten wird belohnt mit besonders aromatischen Früchten. Wer einmal Erdbeeren oder Tomaten direkt vom Strauch – noch sonnengewärmt – direkt von der Hand in den

Mund genießen durfte, will dieses unvergleichliche Geschmackserlebnis wiederholen. Duftende Kräuter stehen in großer Auswahl fast jederzeit frisch zur Verfügung. Auch ganz schnelle, einfache Gerichte werden durch ihre Würzkraft im Handumdrehen zu besonderen Köstlichkeiten. Das ist purer Luxus! Beruhigend ist zudem, dass man seiner eigenen Anbauweise vertrauen kann: Wer sowohl bei den Mitteln, die das Wachstum der Pflanzen unterstützen, als auch bei denen, mit deren Hilfe Krankheiten und Schädlinge ferngehalten werden, auf künstliche chemische Stoffe verzichtet, kann nach Herzenslust naschen und kosten – auch ohne vorher alles abwaschen zu müssen. Ohne Chemie kommt unser Garten schon seit

einigen Jahren aus. Doch zunächst war es eher „nur“ ein naturnaher Garten, überwiegend mit Kräutern und Blumen bepflanzt und ein paar Beerensträuchern hinten am Zaun. Weil der Boden von Natur aus sehr schwer ist (ganz in der Nähe wurde bis vor einigen Jahren Ton abgebaut!) dauert es seine Zeit, bis die Humusschicht wächst und seine Struktur lockerer wird. Deshalb pflanzten wir nur wenige Gemüsearten in etlichen Töpfen und Kübeln auf der Terrasse. Mit gutem Erfolg! Doch dann sollte daraus ein echter Bio-Küchengarten werden. Gleich vorweg: Der Weg dahin ist mit stetigem Lernen gepflastert und erfordert viel mehr Zeit und Geduld als angenommen. Mal kämpften wir mit Zucchini massen, die in der Küche ein regelrechtes Kreativitätstraining

auslösten, dann wieder mussten wir totale Fehlschläge und Enttäuschungen hinnehmen. Viele Erkenntnisse und Erfahrungen habe ich im Austausch mit anderen Gärtnern gesammelt, die die Pforten ihrer inspirierenden Gärten für mich öffneten. Je intensiver man diverse Gartenliteratur studiert – ganz besonders, wenn es um Fruchtfolgen und Mischkulturen geht – desto schwieriger erscheint die Sache und desto mehr Widersprüche tun sich auf! Doch beim Gärtnern ist es wie mit den meisten Dingen im Leben: Sobald man weiß, dass man etwas wirklich will, muss man einfach damit anfangen und dabei eigene Erfahrungen sammeln, diese dann mit denen anderer vergleichen, aus Fehlern und Erfolgen lernen. Und das Sprichwort vom dümmsten Bauern,