



Geliebte Küchengärten

Eine Reise durchs Schlaraffenland

Christa Hasselhorst
Ursel Borstell



Ulmer



Seine erste Blüte erlebte der Küchengarten des Herrenhauses von Chatsworth in Derbyshire im 19. Jahrhundert. Ab 1950 wurde die Tradition der gigantischen Speisekammer vom Besitzer, dem Herzog von Devonshire, wieder zu neuem nahrhaften Leben erweckt. Zur Erntezeit haben die Gärtner alle Hände voll zu schieben.





Links: So sehen öffentliche Nutzgärten im 21. Jahrhundert aus. Die „Prinzessinnen-gärten“ in Berlin-Kreuzberg sind auf einer Brache angelegt und zeitlich begrenzt. Hier wird gemeinschaftlich improvisiert, kreativ recycelt und gezeigt, das Gemüse (fast) überall sprießt. Originell und praktisch: Tomaten in alten Reis-Säcken.

Rechts: Vordergründig nur ein schöner großer Garten. Doch im Schaugarten des Vereins „Arche Noah“ in Schiltern (Österreich) werden historische und vor dem Aussterben bedrohte Sorten von Obst und Gemüse angebaut. Es geht um Saatgut und damit die Erhaltung der geschmacklichen Vielfalt.

Wem die Regeln des „Bundes-Kleingartengesetzes“ zu strikt sind oder wer sich aus anderen Gründen nicht für einen Schrebergarten entscheidet, kann sich zeitweise ein Beet mieten. Die Netzwerke heißen „Meine Ernte“ oder „Wir beeten für Sie“, eine originelle Initiative in Brandenburg. Und dann ist da der Trend des „Urban gardening“. Großstädter, die in der Stadt leben und trotzdem ihren Traum vom Garten und vom eigenen Gemüse verwirklichen wollen. Auf Dachgärten und Brachflächen mitten in den Metropolen von New York, Mexiko, Madrid und Berlin stehen Beerensträucher, Salatbeete und Tomaten. Beete werden zeitweise angelegt, es wird improvisiert und jenseits aller Gärtner-Konventionen sprießen Kartoffeln aus recycelten Kaffeesäcken, aus alten Milchtüten wachsen Kräuter.

Berühmtestes Beispiel ist der „Prinzessinnen-Garten“ im tiefsten Berliner Kiez, in Kreuzberg, temporäre Gärten auf einer Brachfläche. Ebenso auf dem Tempelhofer Feld: wo früher Flugzeuge landeten, treffen sich jetzt Gleichgesinnte zum gemeinsamen Gärtnern. Auch das ist eine spannende Entwicklung, weg vom kleinen eigenen eingezäunten Garten, hin zum gemeinsamen, multikulturellen, nachbarschaftlichen Experimentieren, Austausch und Erntefest feiern. In der „Essbaren Stadt“ Andernach können Bürger, wo früher Schmutzdecken und Brachen waren, öffentlich gepflanzte Beeren und Obst naschen. Die neuen gesellschaftlichen Strömungen der Genuss-Gartenkultur haben gerade erst begonnen! In unsere Gärten zieht neuer Reichtum durch Vielfalt ein, sie verwandeln sich in genussvolle Paradiese mit Überraschungs-Faktor, wenn alte Sorten wieder neue Wertschätzung finden.

Guten Appetit – denn schließlich will all die schöne Ernte in gesundes und köstliches Essen verwandelt werden.



