

blätter rauschen

Gesellschaft zur Förderung der
Gartenkultur

32. Jahrgang | Ausgabe 64
Frühjahr 2024

KÜCHENGÄRTEN



TITELBILD Schnittlauch (*Allium schoenoprasum*) © Marion Nickig

INHALT

AUSGABE 64 | FRÜHJAHR 2024

GARTENBIBLIOTHEK

- 56 **Gärtnern wie die Rothschilds**
Antje Peters-Reimann
- 56 **Melonen der Monarchen**
Antje Peters-Reimann
- 57 **Afrikanische Riesenstachelbeeren**
Angelika Traub
- 57 **Auf den Wegen des Gewürzhandels**
Ursula Alsleben

GESELLSCHAFT

- 58 **Mitgliedergarten: Ein Küchengarten für Genießer**
Anja Birne
- 70 **Küchengärten**
Notiz der Präsidentin Karin Wiedemann
- 70 **Herzlich willkommen neue Mitglieder!**

STIFTUNG GARTENKULTUR

- 62 **Reallabor für Micro Climate Cultivation**
Stiftung Gartenkultur Illertissen

BLUME DES JAHRES

- 25 **Kleinwüchsiger Kraftprotz**
Ulli Gröttrup

NIEDERSÄCHSISCHE GESELLSCHAFT ZUR ERHALTUNG HISTORISCHER GÄRTEN

- 64 **Verzichtbarer Luxus?**
Dietrich Freiherr von Hake

BETT & BEET FÜR GARTENFREUNDE

- 68 **Villa Augustus: Hier wird „durchgeschmaust“**
Ulli Gröttrup
- 71 **Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe**
Impressum

03 Editorial

SCHWERPUNKTTHEMA

- 04 **Walled Kitchen Gardens**
Anja Birne
- 10 **Historische Küchengärten – Orte ambitionierten Gärtnerns**
Jost Albert
- 12 **Der Sound der Petersilie**
Heike Sicconi
- 14 **Rote Bete - Von wegen „Arme-Leute-Essen“!**
Ursula Alsleben
- 16 **Ein „Tomatenkonservatorium“ an der Loire**
Ute Studer
- 20 **David gegen Goliath**
Angelika Traub
- 22 **Faszination Spalierobst**
Reiner Wahl
- 26 **Der Kartoffelkönig – Ein Fall von Leidenschaft**
Angelika Traub
- 28 **Mediterrane Aromen aus der Garrigue**
Jonas Reif
- 30 **Was hat die Konservendose mit Clemens Wilmenrod zu tun?**
Renate Hücking
- 34 **Jemöhs und Jedöns – Küchengärten historisch betrachtet**
Stephanie Hauschild
- 38 **EM – eine Symbiose des Gebens und Nehmens**
Anne Lorich
- 42 **Der Blumenkünstler im Damenschloss**
Christa Hasselhorst
- 44 **Permakultur**
Katharina Heberer
- 48 **Ein „Gaaten“ neben der Zeche – des Bergmanns grünes Paradies**
Antje Peters-Reimann
- 52 **Gelebte Küchengartensolidarität**
Martin Traub
- 66 **Handgeschmiedete Spaten – ein Kulturgut**
Martin Traub



VORSCHAU

Die nächste Ausgabe erscheint im Herbst 2024

»FRAUEN IN DER GARTENKULTUR«

KÜCHENGÄRTEN

Liebe Leserinnen und Leser,

woran dachten Sie spontan beim Titel dieses *blätterrauschen*? Sahen Sie die beeindruckenden historischen Anlagen von Schlössern und Herrenhäusern vor Ihrem inneren Auge? Wurden Kindheitserinnerungen an einen Gemüsegarten mit Salat, Kohl und Möhren wach? Oder denken Sie an die arbeitsintensive „Einweckerei“, die heute kaum noch jemand auf sich nimmt?

Wir in der Redaktion staunten bei der Planung der bevorstehenden Ausgabe wieder einmal über das bunte Kaleidoskop der Möglichkeiten, das die intensive Beschäftigung mit einem Thema eröffnen kann. Daraus haben wir für Sie einen breit gefächerten, hoffentlich Leselust bereitenden Artikel-Strauß gebunden: Wir spannen einen großen Bogen von den historischen Küchengärten herrschaftlicher Schlossensembles hin zur Wiederbelebung oder Umnutzung schon aufgegebener Anlagen, stellen einen charmanten Blumenkünstler vor, erinnern an die einst so wichtige soziale Funktion der Zechengärten und informieren über ökologische und soziokulturelle Konzepte, die überzeugend in die Zukunft weisen wie der Pflanzenkreislauf der Permakultur und die Solidarische Landwirtschaft. Wir beantworten die kryptische Frage, was Clemens Wilmenrod mit der Konservendose zu tun hat, Sie erfahren, wie man Gemüse Musik entlockt, was Effektive Mikroorganismen vermögen, wie handgeschmiedete Spaten entstehen und warum Spalierobst eine Renaissance in unseren Gärten verdient hat. Auch von bodenständigem Gemüse berichten wir – und haben sogar Gemüse-Adel in Gestalt eines Kartoffelkönigs und Tomatenprinzen zu bieten.

Erstmalig beteiligen sich zwei uns verbundene gemeinnützige Organisationen mit eigenen Gastrubriken: Die Illertisser Stiftung Gartenkultur beschreibt ihr aktuelles Engagement in einem Reallabor für „Micro Climate Cultivation“, und die Gesellschaft zur Erhaltung historischer Gärten in Niedersachsen thematisiert zum Einstieg den enormen Aufwand, der aus der Verantwortung für den Erhalt historischer Garten erwachsen kann.

Wir danken unseren vielen Gast-AutorInnen sehr herzlich und würden uns freuen, wenn Ihnen diese Ausgabe neben Vertrautem auch Überraschendes bietet, vielleicht sogar zu tieferer Befassung mit den Themen, Persönlichkeiten und Reisezielen einlädt.

Wie immer freuen wir uns auf Ihre Rückmeldungen,

Anja Birne, Antje Peters-Reimann, Angelika Traub
und das *blätterrauschen*-Redaktionsteam

Feedback gern an: blaetterrauschen@gartengesellschaft.de
Bestellungen (gedruckt oder digital) über: www.gartenkultur-magazin.de



Gesellschaft zur Förderung der Gartenkultur e.V.

Unsere bundesweit organisierte Gesellschaft ist vielerorts mit regionalen Zweigen vertreten. Die Mitglieder sind begeisterte Garten- und Pflanzenfreunde, in unseren Reihen finden sich leidenschaftliche Privatgärtner, Gestalter, Gärtner und

Fachfotografen. Gemeinsam genießen wir ein vielfältiges Veranstaltungsprogramm, engagieren uns in Gartenprojekten, unternehmen Exkursionen und Reisen – und pflegen ein reges, freundschaftliches Gesellschaftsleben.



HISTORISCHE KÜCHENGÄRTEN – ORTE AMBITIONIERTEN GÄRTNERNS

Der Landschaftsarchitekt *Jost Albert* ist Leitender Gartendirektor der Bayerischen Schlösserverwaltung sowie Gründungsmitglied und Leiter des Küchengärten-Netzwerks, das er in seinem Beitrag vorstellt.

Küchengärten waren von jeher Orte anspruchsvoller Nahrungsmittelproduktion. Anders als auf dem freien Feld, wurden hier hinter schützenden Mauern und mithilfe raffinierter gärtnerischer Handwerkstechniken hochwertiges Tafelobst, delikates Gemüse, aromatische Kräuter und eine große Vielfalt an Salaten kultiviert. Die geernteten Gartenerzeugnisse dienten der Versorgung der Eigentümer. Sofern sie nicht sofort verarbeitet oder kon-

serviert wurden, lagerte man das Geerntete über die Wintermonate in Erdmieten, Kellern und Schuppen – meist in unmittelbarer Nähe des Gartens. In vielen privaten Haus- und Schrebergärten ist dies bis heute so.

In den Klöstern, den größeren herrschaftlichen Schloss- und Burggärten vergangener Epochen und später auch in den Villengärten – sie stehen heute zum Großteil als Zeugnisse der Gar-

tenkunst und gartenkulturelles Erbe unseres Landes unter Denkmalschutz – wurden die Küchengärten meist von professionellen Hofgärtnern oder gar spezialisierten Küchengärtnern geleitet. Sie versorgten nicht nur die Adels- oder Fürstenfamilien, sondern meist auch die zugehörigen herrschaftlichen Höfe und Dienerschaften. Im 18. und 19. Jahrhundert konnten Küchengärten enorme Ausmaße von mehreren Hektar erreichen.

Mit der Abdankung der deutschen Fürstenhäuser zu Beginn des 20. Jahrhunderts ging auch die Blütezeit der herrschaftlichen Küchengärten in Deutschland zu Ende. Die ehemaligen Hof- und Schlossgärten wurden in öffentliches Eigentum überführt



und dauerhaft für den Publikumsverkehr geöffnet, der Nutzpflanzenanbau eingestellt. Die zumeist seitlich der Ziergärten gelegenen separaten Küchengärten gerieten in Vergessenheit, wurden abgetrennt, überbaut oder beispielsweise zu Besucherparkplätzen umfunktioniert. Durch ihr Verschwinden ist der Öffentlichkeit heute kaum noch bekannt, welche große Bedeutung die historischen Gartenanlagen mit ihren prächtigen Küchengärten für die Nahrungsmittelversorgung und für die Entwicklung der Gartenkultur insgesamt besaßen.

Dabei sind sie ein wesentlicher Teil unseres reichen gartenkulturellen Erbes. Ihre Bedeutung wieder ins Bewusstsein einer breiten Öffentlichkeit zu rücken, ist Ziel des 2010 gegründeten deutschen Küchengarten-Netzwerks. Unsere Arbeitsgruppe besteht mittlerweile aus ca. 35 bis 40 Mitgliedern. Das Netzwerk bringt diejenigen zusammen, die sich forschend mit historischen Küchengärten beschäftigen oder durch praktische gärtnerische Tätigkeit aktiv am Erhalt dieser Gärten mitwirken – sowie diejenigen, die verwaltungstechnisch für den Erhalt historischer Küchengärten zuständig sind. Wir versuchen im Netzwerk, das vorhandene Fachwissen zu bündeln, praktische Erfahrungen auszutauschen und uns aktiv für die Erforschung, den Erhalt und die Wiederbelebung historischer Küchengärten einzusetzen. Jedes Jahr im Juli treffen sich die Mitglieder für zwei Tage zu einem intensiven Erfahrungsaustausch. Diese Jahrestreffen finden immer an einem anderen

Ort in Deutschland statt und dienen auch dem Kennenlernen bereits reaktiver historischer Küchengärten sowie von Schau- und Museumsgärten. Das Küchengarten-Netzwerk konnte schon ein Jahr nach seiner Gründung dank einer Förderung durch die Deutsche Bundesstiftung Umwelt und weiterer Partner eine eigene Website an den Start bringen (www.kuechengarten.net). Hier werden einige der in Deutschland wiederbelebten historischen *Küchen- und Obstgärten* präsentiert – so beispielsweise der herrschaftliche Obstgarten im Schlosspark Bad Homburg vor der Höhe, die alten Küchengärten in Eutin, Würzburg und Veitshöchheim und der Winzerberg in Potsdam. *Schau- und Sortengärten* mit historischen Bezügen, wie Heilbronn, Cadolzburg und Ansbach, werden ebenfalls vorgestellt. Daneben können Website-Besucher auch themenverwandte *Museen* entdecken: das Gärtner- und Häckermuseum in Bamberg, das Niedersächsische Spargelmuseum in Nienburg, das Deutsche Gartenbaumuseum in Erfurt, das Deutsche Kartoffelmuseum in Fußgönheim, um ein paar Beispiele zu nennen. Alle diese Objekte lohnen einen Besuch.

In der Rubrik *Nutzpflanzenporträts* werden schließlich einzelne, in alten Küchengärten angebaute Obst- und Gemüsesorten sowie Kräuter und Salate vorgestellt. Unter den Menüpunkten *Aktuelles* und *Veranstaltungen und Ausstellungen* sind Veranstaltungshinweise zu finden. Ein Besuch der Website www.kuechengarten.net lohnt sich also immer.

Das Küchengarten-Netzwerk freut sich über fachliche Beiträge für die Website, sei es durch die Vorstellung weiterer Küchen-, Obst- oder Gemüsegärten, Spezialmuseen oder interessante Veranstaltungshinweise zu diesem Themenbereich. Über die Website können am Thema Interessierte jederzeit mit uns Kontakt aufnehmen. Auch neue Mitglieder und Partner sind herzlich willkommen – einzige Voraussetzung für die Teilnahme an den Jahrestreffen des Küchengarten-Netzwerks ist die aktive Beschäftigung mit historischen Nutzgärten oder Nutzpflanzenkulturen.

Historische Küchengärten zu bewahren und wiederzubeleben ist eine große Herausforderung – aber auch eine dankbare und schöne Aufgabe. ■

LINKS Zuckerwurzel (*Sium sisarum* L.): Zeichnung aus: Les Plantes Potagères – L'Album Vilmorin, Préface de Jacques Barrau, Bibliothèque de l'Image, 1996, bearbeitet.

Chou de milan des Vertus (*Brassica oleracea* convar. *capitata* var. *sabauda* L.), eine alte Sorte des heutigen Wirsing- oder Savoyerkohls. © Zeichnung aus: Les Plantes Potagères – L'Album Vilmorin, Préface de Jacques Barrau, Bibliothèque de l'Image, 1996, bearbeitet.

OBN LINKS Blick von oben auf den wiederhergestellten Teil des Veitshöchheimer Küchengartens. © Barbara Müller, Bayerische Schlösserverwaltung – Schloss und Gartenverwaltung Würzburg

OBN RECHTS Küchengarten im Fürst-Pückler-Park Bad Muskau. © Astrid Roscher, Stiftung Fürst-Pückler-Park Bad Muskau

EIN „TOMATEN- KONSERVATORIUM“ AN DER LOIRE

Die Tomate gilt als das beliebteste Gemüse, verlor aber leider durch den Gewächshausanbau viel an Geschmack. *Ute Studer* hat den französischen Schlossbesitzer Louis Albert de Broglie besucht, der es sich zur Aufgabe macht, den guten Ruf des Nachtschattengewächses wieder herzustellen. Er sammelt Tomatensorten aus aller Welt und feiert die Tomate mit einem „Festival de la Tomate“ jedes Jahr am zweiten Wochenende im September im Park seines Château de la Bourdaisière an der Loire.

Im Gemüsegarten des 55 Hektar großen Anwesens befindet sich das Conservatoire National de la Tomate (das Nationale Tomaten-Konservatorium), in dem mehr als 700 Sorten mit ihrem ungeahnten Reichtum an Farben und Formen zu bewundern sind. Durch ein großes schmiedeeisernes Tor betritt man das Herzstück der Gartenanlage, den aus dem 19. Jahrhundert stammenden Gemüsegarten. Rasenwege im englischen Stil führen durch ein kunterbuntes und doch wohlgeordnetes Gemisch von Kräuter-, Blumen- und Gemüsebeeten, die die Tomatenstöcke des „Conservatoire“ umgeben. Angebunden sind die Tomaten an soliden dreibeinigen, zweieinhalb Meter hohen Kastanienholz-Gestellen, je eine Pflanze an jedem Stock. Die verschiedenfarbigen Früchte leuchten aus dem grünen Tomatenlaub heraus, mal winzig klein wie Johannisbeeren oder riesig groß, mal pflaumen- oder birnenförmig, plattrund oder länglich, in Tropfenform, rund wie kleine Kugeln oder als große Herzen. Einige sind glatt und glänzen wie frisch poliert, andere sind stark gerippt oder sogar mit einem zarten Haarflaum überzogen. Und wer denkt, Tomaten können nur rot sein, gerät hier ins Staunen: Sie kommen so-

gar in cremigem Weiß daher oder als Kontrast in lackglänzendem Schwarz mit roter Spitze. Daneben leuchten sie in allen Gelbtönen und Orangevarianten – die Rotpalette reicht von süßlichem Rosarot über Purpur, Signalrot bis zu rotbraunen Tönen. Einige Sorten behalten ihre mintgrüne Farbe aber auch bei der Reife. Daneben zeigen andere Paradiesfrüchte farbige Streifen, Marmorierungen oder Sprenkel, die aussehen wie ein Feuerwerk. Auf den oben an den Gestellen angebrachten Schiefertafeln stehen so wohlklingende Namen wie 'Miel du Mexique', eine kleine rote Cherrytomate, 'Abracazebra', eine hellgrün-gelbe runde mit dunkelgrünen Streifen, die pinkfarbige 'Canary Rose', die cremefarbige Kirschtomate mit haarigem Flaum 'White Rabbit', 'Gold Dust', eine orangefruchtige, niedrige Buschtomate oder die riesengroße, in Gelb-Orangerot leuchtende Fleischtomate 'Wagonwheel'. Dass die farbenprächtigen Früchte auch geschmacklich sehr unterschiedliche Aromen zu bieten haben, kann an der im hinteren Gartenteil befindlichen Tomaten-Bar erkostet werden. Zum Beispiel ein 'Gazpacho' aus sechs verschiedenen Tomatensorten als Entrée, als Plat eine 'Quiche mit Tomaten, Mangold

und Zwiebeln' und als Dessert 'Tomateneis mit Basilikum'.

Der „Gärtner-Prinz“ und der Erhalt der Artenvielfalt

Der Gastgeber des Festivals und Besitzer des Schlosses, das als Drei-Sterne-Hotel ausgebaut wurde, ist Louis Albert de Broglie, der aus einer der ältesten französischen Adelsfamilien stammt. Nach einer Karriere als Investment-Banker, die ihn nach London, Indien und Südamerika führte, kehrte er nach Frankreich zurück und erwarb das Château de la Bourdaisière. Es war vor allem der Garten des Schlosses, der ihn begeisterte. „Bei der Gestaltung des Schlossgartens fand ich heraus, dass tief in mir kein Banker, sondern ein Gärtner steckt“ erzählt mir Monsieur de Broglie während unseres Rundgangs durch den Tomatengarten.

Den Spitznamen „Gärtner-Prinz“ bekam der Naturliebhaber schon als Kind von seinen Geschwistern, denn bereits als kleiner Junge half er dem

LINKS Anthocyan-Tomaten färben sich auf der von der Sonne beschienenen Seite schwarz-violett

UNTEN Jede Tomatensorte ist mit einer Schiefertafel gekennzeichnet

Alle Fotos © Martin Studer





OBEN Um die Vielfalt der Stützmöglichkeiten zu zeigen, sind diese nur an einem Holzpfahl angebunden

UNTEN LINKS Die 'Gelbe Dattelwein', eine alte, deutsche, sehr ertragreiche Multi-Flora-Tomate

UNTEN RECHTS 'Erika d'Australie', flachrunde, grosse, hellrote Fleischtomate mit ausgezeichnetem Geschmack

RECHTS Monsieur de Broglie signiert mir sein Tomatenbuch 'Les Tomates du Prince Jardinier'

Alle Fotos © Martin Studer

Obergärtner des elterlichen Anwesens im Garten und genoss natürlich auch die süßen Früchte. Die Erinnerung an die Metallwerkzeuge aus dem Geräteschuppen des dortigen Obergärtners waren dann auch der Anlass, dass Monsieur de Broglie eine Firma gründete, die zunächst robuste, handwerk-

lich hergestellte Gartengerätschaften vertrieb. Heute ist das Repertoire durch elegante, aber robuste Gartenkleidung aus Naturmaterialien, Delikatessen aus dem Schlossgarten und eiserne Gartenmöbel erweitert. Zu letzteren gehört auch ein übermannshoher Stuhl, den Monsieur de Broglie benutzt, um in luftiger Höhe seine Gartenschätze zu bewundern. Den Spitznamen „Prince Jardinier“, „Gärtner-Prinz“, machte er zum Firmennamen. Auf die Tomaten kam er bei seinen Aufenthalten in verschiedenen Ländern, wo er die Vielfalt samenechter alter Sorten kennenlernte, deren Saatgut er mitbrachte. Er erwarb weitere Tomatensamen bei einigen Organisationen, die sich dem Erhalt alter Sorten verschrieben haben, wie Seed Savers Exchange in den USA, Kokopelli in Frankreich und Arche Noah in Österreich. Sein Ziel ist es, einem breiten Pu-

blikum die Vielfalt des Artenreichtums aufzuzeigen und klar zu machen, dass eine wesentliche Grundlage für das Überleben alter Sorten darin besteht, sie an künftige Generationen weiterzugeben.

Während Monsieur de Broglie bei unserem Gartenrundgang genüsslich eine gelbe Dattelwein-Tomate in den Mund steckt, will ich von ihm wissen, warum ausgerechnet Tomaten sein Herz erobert haben. „Tomaten leiden wie kein anderes Gemüse an der Geschmackslosigkeit der Neuzeit. Die F1-Tomaten, die im Supermarkt angeboten werden, kommen nicht mal mit der Erde in Berührung, sie werden auf Steinwolle Hors-Sol in Gewächshäusern produziert. Diese Erzeugnisse der Agriindustrie sind wässrig und fad, während die hier traditionell angebauten alten Sorten, die in Erde im Freiland wachsen, je einen typischen, wunderbaren Geschmack haben, der der Nachwelt erhalten werden soll. Wir können sie vom Strauch sonnenwarm genießen, wir können sie in Salaten oder Saucen verarbeiten, grillen oder einkochen oder für den Winter dörren. Man denkt, Tomaten seien rot, dabei aber sie sind ausserordentlich vielfältig in Farben, Formen und Geschmack. Das Konservatorium ist der Mittelpunkt einer neuen Denkweise der Biodiversität, man muss den Reichtum der alten Sorten wieder entdecken, ihren gesundheitlichen, ästhetischen, geschmacklichen und kulturellen Wert wieder erkennen. Das Tomatenkonservatorium ist ein Vorreiter für ein neues Verständnis für



die Gleichgewichtskräfte in der Natur.“ Neben den Tomaten werden im Garten auch 76 Obstsorten und zahllose Gemüsesorten und ein weiteres Lieblingsobjekt des Prinzen kultiviert: 183 (!) Dahlien-Sorten. Als wir bei den wunderschönen historischen, in den Boden eingelassenen Glashäusern ankommen, stellt mich Monsieur de Broglie seinem braungebrannten Obergärtner vor, der eine Schubkarre vor sich herschiebt und mich unter seinem Strohhut freundlich anlächelt.

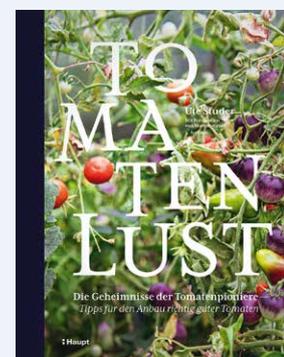
Monsieur Nicolas Toutain, Obergärtner

Verantwortlich für die Pflege des Gemüsegartens ist seit 2007 Monsieur Toutain. Als der Obergärtner mich durch sein Reich führt, weist er auf die hohe Steinmauer hin, die den Garten umgibt und erklärt, dass diese ganz wichtig sei für das gesunde Gedeihen der Tomaten, denn sie halte den Wind ab, damit schütze sie auch vor den Pilzsporen der typischen Tomatenkrankheiten – wie zum Beispiel der Braunfäule. Zusammen mit den niedrigen Trockenmauern, die die Blumenbeete einfassen, speichern die Steine tagsüber Sonnenwärme, die sie nachts an den Tomatengarten abgeben. Zwischen den Tomaten leuchtet überall das kräftige Orange von Ringelblumenblüten. „Es ist einfach schön, der Kontrast von den grünen Tomatenstöcken und dem kräftigen Orange der Ringelblumen“, erklärt mir Monsieur Toutain, „zudem locken die Blumen Bestäuber an, und die Ausscheidungen der Wurzeln töten Nematoden im Boden, die den Tomaten schaden können.“ Auch 20 verschiedene Minzenarten, Lavendel, Thymian und Oregano locken Insekten an und verströmen ihren würzigen Duft. Besonders beeindruckt mich die 27 verschiedenen Sorten von Basilikum, die mit kleinen oder grossen Blättern in grün und dunkelrot, mal einfach oder gekraust, aufwarten. Monsieur Toutain lässt mich an einigen Sorten schnuppern. Neben dem bekannten großblättrigen Genoveser Basilikum verströmt ein ganz kleinblättriges Griechisches Basilikum sein intensives Aroma. Zitrusnoten besitzt das Zitronenbasilikum,



das Thai-Basilikum überrascht mit zartem Anisaroma, und das Mexikanische Basilikum duftet nach Zimt. „Die würzigen Gerüche rund um die Tomatenpflanzen verwirren Schädlinge wie die Eulenfalter und halten sie von der Eiablage auf den Tomaten ab. Auch Schnecken, die die Tomaten zum Fressen gern haben, werden von den Düften eher verwirrt“ erfahre ich. Die Tomatenstöcke sind mit Bast locker an die Gestelle angebunden, die kleinfruchtigen Sorten mit bis zu drei Trieben pro Pflanze, die großfruchtigen mit nur einem Trieb. „Wir verwenden aus ökologischen Gründen Bast zum Anbinden“ erklärt mir der Gärtner. Das Holz der Gestelle stammt von den Bäumen des großen Schlossparks, wir reinigen sie jährlich im Herbst und verwenden sie jährlich im Herbst und verwenden sie jährlich im Herbst und verwenden sie jährlich im Herbst. Dabei zeigt mir Monsieur Toutain die verschiedenen Arten von Tomatenstützen. Die einfachste Art ist ein gerader, mannshoher Holzpfahl, neben den Dreibeinen gibt es auch noch fächerförmige und leiterartige Stützgerüste, um dem Publikum zu zeigen, auf welche Art Tomaten gezogen werden können. Besonders bei Kindern beliebt ist der Anbau der Tomaten in Form eines Indianer-Tipis. Auch ich bekomme für den Anbau der Nachtschattengewächse einige Tipps: „Tomaten darf man von Anfang an nicht zu viel gießen, sonst machen sie nur oberflächliche Wurzeln und schmecken fad. Gegossen wird höchstens zweimal pro

Woche mit temperiertem Regenwasser aus der Zisterne.“ Eine dicke Mulchschicht aus Pappelschnitt bedeckt den Boden. Das schützt ihn vor dem Austrocknen und fördert das Bodenleben. Als Flüssigdünger wird Brennnesseljauche gegeben, die auch als Stärkung über die Blätter gespritzt wird. Ein Präparat auf der Basis von Backpulver wird ebenfalls vorbeugend zum Schutz vor Pilzkrankheiten gespritzt. Die Samen der angepflanzten Sorten werden sorgfältig gewonnen und jedes Jahr wieder neu angesät. Einige der alten Sorten, deren Samen vor Ort käuflich erworben werden können, stehen seit meinem Besuch auch in meinem Garten. ▣



Noch mehr über Tomaten gibt es in Ute Studers preisgekröntem Buch „Tomatenlust“, erschienen im Haupt-Verlag, zu entdecken.



HIER WIRD „DURCHGESCHMAUST“

...schwärmt unsere Autorin *Ulli Gröttrup*, die eine ganz besondere Empfehlung für reiselustige Gartenfreunde hat.

Es gibt viele Paradiese. Aber nur wenige erfüllen die Vorstellung, die uns die altpersische Sprache vorgibt: pairi daeza, ein Garten von einer Mauer umgeben. Und hinter den Mauern überwältigen der Duft der Blumen, die Pracht der Bäume und die Fülle des Gemüses.

Als ich vor einigen Jahren mit unserer Gesellschaft eine Gartenreise in die Niederlande machte, war für mich die Villa Augustus in Dordrecht die größte Überraschung: Sie erfüllt alle Voraussetzungen, die die inflationäre Zuschreibung „paradiesisch“ tatsächlich rechtfertigt.

Sechs Tage haben wir dort übernachtet, gegessen, über unsere Reiseziele geredet und staunten jeden Tag über die vielen witzigen, kunstvollen, praktischen und dekorativen Einfälle, die uns hier überall begegneten.

Vom Industriedenkmal zum Hotel

Das Hotel ist allerdings keineswegs

eine Villa, sondern ein ehemaliger mächtiger Wasserturm, der zu einem siebenstöckigen Hotel ausgebaut wurde. Das Industriedenkmal in seiner schmucken Backsteinarchitektur wurde von wenigen Elementen ergänzt, z.B. einem gläsernen Fahrstuhl und einer stählernen Außentreppe, die aber den Charakter des weithin sichtbaren Bauwerks nicht verändern. Durch eine kleine Pforte in einer hohen Mauer betreten wir einen langgestreckten formal angelegten großen Garten in italienischem Stil: Eine Hälfte ein Rondell, dreifach von Buchsbaum umrundet, die andere Hälfte schachbrettartig aufgeteilt mit sorgfältig in Form geschnittenen Buchshecken und Eiben-Säulen. Daneben ein langgestrecktes Wasserbecken, in dem sich die Wolken spiegeln und das unseren Blick und unseren Schritt durch ein schmiedeeisernes Tor lenkt. Die Altstadt von Dordrecht ist in wenigen Minuten fußläufig zu erreichen.

In der Rezeption des Hotels stehen überall wundervoll arrangierte Blumensträuße, Bücher liegen auf bunt lackierten Tischen, farbenfrohe Kissen auf Bänken und Stühlen – ein heiterer Anblick, nichts Schwergewichtiges, wie wir es von den uniformierten Sternhotels kennen.

Garten oder Park?

Aus meinem Zimmer im obersten Stockwerk des ausgebauten Wasserturms sehe ich bereits einen Zipfel des zweiten Gartens, der für dieses Heft so wichtig ist: den Gemüsegarten, Herzstück und Schatzkammer der ein Hektar großen Anlage. Aber Garten? Es ist ein regelrechter Gemüsepark! Jeden Tag entdecke ich neue Beete, erstaunen mich die Einfälle in der Art der Pflanzung, die Vielfalt der Salate, Kräuter, Artischocken, Kürbisse, Gurken, die Spaliere für Obstbäume, Wein und Bohnen – alles, was ein gut sortierter Wochenmarkt zu bieten hat, ist hier üppig, wohl gepflegt und wunderschön vorhanden. Dazwischen Rosen, Astern, Tulpen, Dahlien, Cosmea, Tagetes. Hier wird „durchgeblüht“, wie Karl Foerster es so treffend schreibt.



erntet. Was von der Ernte übrigbleibt, kann in der benachbarten großen Markthalle, in der auch das köstliche Brot für die Hotelgäste gebacken wird, gekauft werden.

Selbst am Tag meiner Abreise entdeckte ich noch neue Details – eine bunte Brücke, eine kleine, wie unfertig aufgebaute Mauer, schmale Wasserläufe oder die Parade der Bleichtöpfe aus Ton. Natürlich fehlen auch nicht zwei große Gewächshäuser für die Anzucht des Frühgemüses und ein Limonenhaus, in dem die vielen Zitruspflanzen, die um das Hotel stehen, die kalten Winter überstehen können. ▣



LINKS Köstlich gekocht und mit essbaren Blüten verziert © Ries van Wendel de Joode

OBEN RECHTS Überall schmücken kunstvoll arrangierte Sträuße © Anja Birne

UNTEN LINKS der mächtige (Hotel-)Wasserturm mit Gemüsegarten © Anja Birne

UNTEN RECHTS Bunte Gemüsevielfalt, stilvoll präsentiert © Anja Birne

Schönheit, Nutzen und köstliche Speisen

Und – hier wird auch „durchgeschmaust“. Wenn ich morgens zum Frühstück gehe, kann ich bereits an der Ernte erkennen, was es abends zum Essen gibt. Alles wird frisch in der einsehbaren Küche zubereitet und mit essbaren Blüten dekoriert. Der Garten ist in all seiner Schönheit ein Nutzgarten – hier wird gesät, gehackt und ge-

Eigentümer: Dorine de Vos, Hans Loos en Daan van der Have

Adresse: Oranjelaan 7, 3311 DH Dordrecht

Größe: 1 ha

Dekorativer Küchengarten, Italienischer Garten

Geöffnet: ganzjährig, täglich für Hotel- und Restaurantgäste (Tisch reservieren)

www.villa-augustus.nl

