



Ein Garten zum Vernaschen

Zucchini, groß wie der Enkel

„Ich mag meinen Garten, weil ich ihn essen kann“, erklärt mir ein Gartenbesitzer am Telefon. Diesen Herrn und seinen essbaren Garten will ich kennenlernen.

Ich parke mein Fahrrad vor einem Mehrfamilienhaus im Erphoviertel und trete durch das weiße Tor in einen von vorne nicht einsehbaren Garten, der etwa 400 qm groß ist. Ich passiere einen Haselnussbaum, eine Sitzgruppe in einem mit bunten Wimpeln geschmückten Pavillon und eine kleine Wiese und finde den Gärtner Walter R. schließlich zwischen mehreren selbst gebauten Hochbeeten.

Hinter einem riesigen Rosmarinbusch sehe ich üppige Tomatenpflanzen in großen Kübeln. Mehrere Pflanzen stehen in einem offenen Gewächshaus, die übrigen unter einem durchsichtigen

Dach aus Wellplastik. Es sind alte Tomatensorten in verschiedenen Größen und Formen. Ich probiere eine reife Frucht: lecker! Zwischen den Tomatenpflanzen hängt noch eine einzelne Gurke, viele wurden bereits in den letzten Wochen geerntet.

Der Maschinenbauer hat einige Jahre im Hessischen eine Schäferei mit Getreideanbau betrieben, kennt sich also ein wenig mit der Landwirtschaft aus. Er verrät mir ein paar Tricks für den erfolgreichen Anbau von Biotomaten (siehe Kasten).

Um die alten Tomatensorten auch im nächsten Jahr anzubauen, lagert Walter R. im Herbst einige Tomatenkerne ein. Im Keller hat er eine kleine Anzuchtstation am Fenster stehen, in der die Tomatenpflänzchen ab Februar dank höhenverstellbarer Neonlichter aus den

Kernen herangezogen werden.

Nach einer längeren Pause wohnt der 65-Jährige seit 8 Jahren wieder hier, erzählt er. Vor 6 Jahren hat er mit dem Bau der Hochbeete begonnen. Er ist ein begeisterter Wiederverwerter. Drei Hochbeete hat er aus dem alten Holz eines Zauns gebaut, den ein Freund abgerissen hat. Die Hochbeete sind mit einer preiswerten Silofolie ausgekleidet.

In den Hochbeeten entdeckte ich neben gelben und grünen Zucchini Hokkaido-Kürbisse, Spitzkohl, Fenchel und verschiedene Salate. Es herrscht keine strenge Ordnung und der Rucola darf ruhig blühen. „Er schmeckt trotzdem noch“, meint Walter R. Seine diesjährige Zucchinierte schätzt er auf 20 bis 30 kg. „Kochen Sie gerne?“, frage ich ihn, worauf er strahlend von Zuchinisuppe, -puffern und -kuchen spricht. Seine Frau backe zudem leckeres Zucchini Brot. Neulich trug er auf einem Arm den kleinen Enkel, auf dem anderen eine reife Zucchini – er zeigt mir ein Foto davon auf seinem Handy: Die Zucchini ist so groß wie das Baby! Der Gärtner erntet oft mehr, als seine Familie essen kann. Das Übrige wird verschenkt oder eingefroren. Aus eingefrorenen Zuchinischeibchen wird im Winter Suppe gekocht.

„Bereiten Sie Kürbisschnitzel im Backofen zu“, empfiehlt der Selbstversorger. Dazu wird der Hokkaido in bratkartoffelgroße Schnitzel geschnitten und mit Öl und Gewürzen 10 bis 12 Minuten lang im Ofen ausgebacken. Da die Familie gerne asiatisch kocht, darf auch Koriander nicht fehlen. An Kräutern gibt es außerdem Blatt Petersilie, Zitronensalbei und einen Lorbeerbusch.

Für den Gemüseanbau im Hochbeet benötigt man nur eine etwa 30 cm dicke Schicht Erde. Der Gemüsegärtner nimmt





durchaus gerne die Bioerde der Stadt Münster. Das ist ein Mutterboden, dem 15 % Kompost zugemischt wurde. „Und was ist unter der Bioerde?“, frage ich gespannt. „Das sind 4 Schichten in fester Reihenfolge: unten grobes Holz, dann Heckenschnitt, als drittes Grassoden mit den Halmen nach unten und schließlich Laub, das ich im Herbst gesammelt habe.“ Diese Abfolge hat er sich von der Permakultur (Hügelbeet) abgeschaut. Hierdurch und durch die Hauben, die er bei Kälte auf die Beete setzt, verlängert er die Wachstumsperiode. Von April bis zum Winter wachsen hier Gemüsepflanzen. So kann er alle 2 bis 3 Wochen kleine Salatpflanzen nachsetzen, ab

September dann Feldsalat, den er den ganzen Winter ernten kann. Allmählich sackt die Erde in den Hochbeeten ab, weil die darunterliegenden Schichten quasi kompostiert werden. Dann ergänzt der Gärtner mit Bioerde, die noch durch eigenen Kompost verbessert wird.

Der Hobbygärtner sammelt das Regenwasser aus der Dachrinne für die Gartenbewässerung und hat ein zentrales Bewässerungssystem errichtet, das auch ein Nachbar einfach bedienen kann, wenn die Familie im Urlaub ist.

Ein Pflaumenbaum trägt fast reife Früchte, der Rhabarber ist schon überreif. Ordentliche Trauben hängen an dem Weinstock, der vor den Hochbeeten wächst. Tatsächlich hat der Hausherr zusammen mit einem Freund schon mehrfach westfälischen Rotwein daraus gemacht. Der sei eigentlich ungenießbar, aber man habe ihn dennoch mit Freunden und Freude getrunken, erzählt er grinsend. Über den Weinreben thront eine Nachahmung von Picassos Stier aus Fahrradsattel und -lenker.

Vor dem hinteren Hauseingang rankt eine riesige Trompetenblume mit einer pinkfarbenen Kletterrose um die Wette und um ein Stahlgestell, das er und seine Tochter vor vielen Jahren gebaut haben. Eine Kamelie wirkt etwas eingepfercht. Sie habe ihn angefleht, sie dennoch am eigentlich ungünstigen Standort zu belassen, behauptet Walter R. Schließlich sei sie ein empfindliches Geschöpf.

Ein paar Studentenblumen setzen Farbtupfer in den Hochbeeten, aber

auch sie dienen nicht nur der Zierde, sondern sollen Schädlinge abhalten. Wie hält er es mit Schnecken? Er gönnt 20 % der Ernte den Tieren. Nehmen die Schnecken überhand, sammelt er sie und trägt sie auf den nahe gelegenen Hörster Friedhof, gesteht er augenzwinkernd.

Sogar im Vorgarten hat Walter R. unter einer Art Silberweide zwei weitere Hochbeete stehen: das eine mit Zucchini, das andere mit Hokkaido. Ein Garten ist für ihn erst schön, wenn er „wild, toll und essbar“ ist, gesteht er und gibt mir Rosmarin und Lorbeer mit für die heimische Küche.

So gedeihen Biotomaten gut: Pflanze Tomaten in gute Erde oder in einen großen Topf mit guter Erde. Sorge für ein lichtdurchlässiges Dach oder eine Haube überm Kopf. Dünge ordentlich, am besten mit Naturdünger, also mineralischem Dünger, Hornspänen, gutem Kompost. Halte die Erde feucht, aber vermeide Staunässe, denn Tomaten wollen trockene Blätter und nasse Füße. Kappe die Pflanze nach ca. 6 bis 8 Seitentrieben in der Höhe, damit sie alle Kraft in die Früchte steckt und die Tomaten ausreifen können. Sorge für Rankhilfen, damit nichts unter der Last der Früchte abknickt. Geize die Triebe zwischen Stamm und Seitentrieben regelmäßig aus. **d**

