

ZURÜCK IN DIE ZUKUNFT

Feuerbohnen, Filderkaut oder Topinambur – alte Gemüsesorten sind wieder gefragt. Von Mirko Heinemann



„Kochende Gärten“: Gerry Kunz in Steinhöfel

Hinter dem Gartentor erstreckt sich eine Wiese, auf der alte, gebeugte Obstbäume grüne Alleen bilden. Am hinteren Ende des Grundstücks steht ein halbes Dutzend kunstvoll gestalteter Vogelscheuchen. Den Blickfang aber bildet die glänzende Edelstahl-Küche in der Mitte des Gartens. Eine mobile Kocheinheit auf Rollen, mit Arbeitsflächen, Gasherd und Backofen, und mit einem Sonnenschirm versehen. Zwei Mädchen schnippeln Gemüse, andere spazieren durch den Garten. Koch Gerry Kunz ist ein sportlicher Typ mit vielen Lachfältchen um die Augen. Er hat die Aktion „Kochende Gärten von Steinhöfel“ initiiert und die Gartenküche gebaut. In dem Teil des ehemaligen Schlossgartens, der an die Obstwiese angrenzt, kultivieren Kunz und seine Mitstreiter selten gewordene Gemüsesorten. Hier stehen dicke, wundervoll marmorierte Feuerbohnen neben Gewächsen wie Melde, Filderkraut oder Topinambur.

Verbraucher denken um

Die kommerzielle Landwirtschaft hat in den vergangenen Jahrzehnten ihr Augenmerk auf einige wenige Sorten gelegt, die hohen Ertrag versprochen. Dabei sind pflegeintensive und anspruchsvollere Gewächse vom Markt verschwunden. So sind zum Beispiel bei den Äpfeln von einst über tausend Arten nur die üblichen Verdächtigen übrig geblieben: Golden Delicious, Elstar, Gala, Braeburn und Granny Smith. Doch nicht in jeder Hinsicht sind die Neuzüchtungen überlegen. Manche der alten Sorten sind sogar resistenter gegen Klimaschwankungen und brauchen weniger Pflege (siehe Interview).

Fotos: Mirko Heinemann



Selten zu finden: Danziger Kantapfel

Allmählich denken die Verbraucher um. Der Bio-Boom zeigt, dass immer mehr Menschen bereit sind, für Qualität mehr zu bezahlen, was auch der Vielfalt der Sorten zugute kommt. So mancher Bio-Betrieb kultiviert nun zusätzlich Obst- und Gemüsesorten, die aus Großmutterns Garten stammen könnten.

Der Garten Steinhöfel ist einer von vielen Orten in Brandenburg, wo derzeit alte Obst- und Gemüsearten kultiviert werden. Bei vielen Köchen, Biobauern und Gartenfreunden setzt sich die Erkenntnis durch, dass mit dem Verlust der Sortenvielfalt nicht nur ein kultureller, sondern auch ein kulinarischer Schatz verloren geht. Bereits 1996 wurde der Verein zur Erhaltung und Rekultivierung von Nutzpflanzen (VERN), gegründet. Die Gruppe traf sich in einem verwilderten Garten in Greiffenberg in der Uckermark, den sie inzwischen in ein Eldorado seltener und vom Aussterben bedrohter Kulturpflanzen aus Norddeutschland verwandelt hat. Inzwischen besitzt VERN eine Samensammlung mit mehr als 2.000 Kulturpflanzenarten, deren Eigenschaften wie Robustheit und besonderer Geschmack heute wieder gefragt sind. Viele Besucher kommen im Sommer direkt nach Greiffenberg, kaufen Saatgut oder Jungpflanzen und lassen sich vor Ort von den Experten beraten.

Mehr als ein Dutzend Projekte widmen sich explizit der Erhaltung seltener Pflanzenarten. So betreibt etwa der Höllberghof in Langengrassau einen Bauerngarten mit Nutz- und Zierpflanzen, die Anfang des 19. Jahrhunderts typisch waren. Am Rande der Kleinstadt Lenzen, zwischen Löcknitz und Elbe, betreibt ein Förderverein einen Naturlehrgarten, in dem 300 seltene Pflanzenarten angebaut werden; rund 50 davon sind alte Heil- und Gewürzkräuter. Und die Umweltwerkstatt Unteres Odertal hat in der ehemaligen Gärtnerei des Gutshofes in Criewen einen ökologischen Schau- und Lehrgarten angelegt, der in Zusammenarbeit mit VERN betrieben wird.

Auf den Obstanbau spezialisiert hat sich der „Pomologische Garten“ im äußersten Süden des Landes. Wer in den Ort Döllingen bei Plessa reist, fährt zuvor kilometerlang durch Obstbaumalleen. Hier wachsen mancherorts Apfel- oder Birnbäume noch am Straßenrand, als Erosionsschutz, Wegestabilisatoren und zur Versorgung derjenigen, die keinen



Mispeln pflückt man erst im Spätherbst



Selbstgeerntetes Abendessen in Steinhöfel

eigenen Garten haben. Klima und Böden sind optimal in den Ebenen nahe der Schwarzen Elster, der Obstbau hat eine lange Tradition. Im Gegensatz zu dem heute üblichen Anbau in Form von Plantagen stehen auf den Streuobstwiesen keine „Halbstammbäume“, wie man die niedrig gezüchteten Bäumchen nennt, sondern „Hochstammbäume“, die noch mit der Leiter abgeerntet werden müssen.

Obstkammer Ostdeutschland

Der Pomologische Garten ist erst knapp fünf Jahre alt; auf den ausgedehnten Streuobstwiesen sind die meisten Bäume noch zarte Pflänzchen. Einige aber sind durchaus schon auf Mannshöhe gewachsen, neben Apfel, Birne, Pflaume, Kirsche, Walnuss kann man hier beinahe vergessene Obstsorten wie Quitten, Schlehens und Mispeln bestaunen. Wie so viele andere Projekte in Brandenburg könnte auch der Pomologische („obstkundliche“) Garten ohne ehrenamtliche Unterstützung von Nachbarn nicht existieren. Zahlreiche engagierte Brandenburger über-

nehmen Baumpatenschaften, in deren Rahmen man für 25 Euro Jahresbeitrag unter anderem das Recht erhält, den Obstbaum selbst abzuernsten. Alternativ kann man sich nach der Ernte zwei Liter frischen Obstsaft und ein Gläschen Obster abholen.

Das 300 Hektar große Gartengelände war einst die Streuobstwiese des Dorfes Döllingen. Nach der Wende lohnte sich der kommerzielle Anbau nicht mehr, das Gelände verkam. Heute ist der wieder erweckte Garten ein ökonomisches Experimentierfeld. So möchte der Landwirt Albert Ehring von den Erfahrungen des Pomologischen Gartens profitieren. Ehring glaubt, dass die Nachfrage nach ökologisch erzeugten Obstsaften in Kürze derart ansteigen wird, dass sich der Anbau von Obstplantagen auf Streuobstwiesen wieder lohnen wird. Dann möchte er selbst in den Obstanbau einsteigen. Der Pionier hofft, dass die Region dann wieder ihre einstige Bedeutung als die „Obstkammer Ostdeutschlands“ erlangen könnte.

Zurück in den Garten Steinhöfel zu den „Kochenden Gärten“. Gerry Kunz hat mit Rentnern aus der Umgebung gesprochen, die sich noch an die Zubereitung der ausgestorbenen Sorten erinnern können und alte Rezepte gesammelt. Die Besuchergruppe ist eher jung, ratlos steht sie vor den unbekanntem Gewächsen im Garten. Die Gäste sollen selber ernten, was nachher in den Kochtopf kommt. Gerry erklärt, dass die Spargelsorte für den Salat aus Taiwan stammt, dass er sowohl gekocht als auch roh schmeckt, und dass er mit dem hiesigen Spargel höchstens einen Anflug von Geschmack gemein hat. Unter seiner Anleitung geht es ans Schälen und Karamellisieren von Schmorgurken. Gegen Abend wird serviert: Das Essen beginnt mit einem selbstgebackenen Fladenbrot und einem Gemüsesalat mit Blütenverzierung. Die Blüten von Kapuzinerkresse und Löwenmäulchen sind nicht nur essbar, sondern schmecken ganz hervorragend. Danach gibt es „Russische Gemüsesuppe“, die mit dem russischen Malzbier Kwas verfeinert wird. Dazu wird weißer Landwein gereicht. Aus dem Wald tritt ein Reh mit seinem Kitz. Nur ein paar Schritte entfernt von der Tafel bleibt es seelenruhig stehen und zupft an den Ästen der Apfelbäume. Die Speisenden bemerken es kaum. Sie sind in den Genuss der sorbischen Biersuppe vertieft und erzählen sich Geschichten übers Kochen.

VERN e.V. Seite 139, **Garten Steinhöfel**, Seite 140, **Pomologischer Garten Hohenleipisch-Döllingen**, Tel. 035341-61512, www.pomologischer-garten.de