Kathrin Hofmeister
Fotografien von Christa Brand

Mein Stadtgarten Diary

52 Wochen mit Rezepten,
Tipps und Ideen

Deutsche Verlags-Anstalt

Vorwort

Gärtnern ist ein weites Feld. Wie willst du das in der Stadt beackern? Mit Kreativität und Begeisterung! Und was kann ein Tagebuch leisten, das aus der Schatzkiste an grünen Möglichkeiten 52 Wochen lang Anregungen und Anleitungen herausgreift? Viel – hat uns die Recherche für den vorliegenden Ideenratgeber gezeigt. Die Gründe, aromafrisches Grün zu ziehen und betoniertem Einheitsgrau die Flower-Power-Stirn zu bieten, leuchten sofort ein: Eigenes Obst und Gemüse wird auf kürzestem Transportweg produziert. Ein Stück Natur zurückgeholt. Die Lebensqualität des Umfelds nachhaltig gesteigert. So bist du eins fix drei Teil der Bewegung „Sich-Freiraum-Schaufeln".

Zwei Jahre lang haben die Fotografin Christa Brand und ich Themen und Orte aufgespürt, die exemplarisch für die Bedürfnisse der „Urban Generation" stehen. Viele haben uns dabei unterstützt. Ein Danke dafür! Auf den Punkt hat es eine Garten-Aktivistin gebracht: Das Beste am grünen Freizeitvergnügen sei, dass man aktiv abschalten könne. Stimmt! Die Hände bekommen was zu tun, das uns wieder erdet. Die Augen haben was zu schauen, mit dem unser Lebenstempo Schritt halten kann. Der Kopf wird nicht einfach ausgeschaltet, sondern frei für eine neue Sicht der Dinge.

Das Ergebnis ist das vorliegende Tagebuch. Hier ein Tipp, da ein Erlebnis aus der Garden-Community, dort ein Erfolgsrezept, das lohnt ausprobiert zu werden. Alles kann auf dem Weg zum authentischen Garten irgendwann nützlich sein. Deshalb stimmt das Kalendarium auf die jeweilige Woche im Jahreslauf ein und lässt Platz für eigene Aufzeichnungen. Die darauf folgenden Seiten geben eine Vorstellung davon, was im und mit dem Garten erlebt werden kann. Das muss man sich doch auf der Zunge zergehen lassen! Ein Gruß aus der Küche darf daher nicht fehlen. Die Rezepte präsentieren sich international. Gärtnern in der Stadt ist weltoffen.

Der Beginn einer großen Freundschaft

Alles was man ab jetzt im und mit dem Garten erlebt, hat Platz in diesem Diary. Vieles wird im Laufe der Zeit so verständlicher: Der immer wiederkehrende Rhythmus des Säens und Erntens, der richtige Zeitpunkt für Pflege und Genießen, das immer neue Erleben einer faszinierenden Welt.

Sogar das Gärtnerlatein leuchtet ein. Hinter den deutschen Pflanzen- und Sortennamen steht oftmals die botanische Bezeichnung. Bis zur Einführung des ordnenden Systems war die Verständigung oft ein Witz: Treffen sich ein Franzose, ein walisischer Brite und ein Eifler. Erzählt der erste von seinem „Poireau", der zweite von „Cenhinen" und der dritte von „Zuppekrout". Kommt der Schwede Carl von Linné 1735 daher und spricht, „ihr meint alle dasselbe Gemüse, nur wisst ihr es nicht". Dank seiner Ordnung bekamen Pflanzen, Tiere und selbst der Mensch einen Gattungs- und Artnamen.

Der Lauch beispielweise, wie oben beschrieben je nach Land und Region unterschiedlich genannt, heißt nun international verständlich *Allium porrum,* und gehört zur Familie der *Alliaceae*. Man kann sich das wie in einer richtigen Familie vorstellen: Von Hinz und Kunz und Alliums gibt's viele. Ob nun Leon, Lina oder Schnittlauch gemeint sind, spezifiziert der Artname. Oftmals steckt wie beim *Allium schoenoprasum* eine charakteristische Eigenschaft dahinter. Die Halme des „binsenblättrigen" Lauchs, sprich Schnittlauchs sehen ja auch wirklich „schoenoprasum", also wie Binsen aus.

Die eigene Spezies nannte Linné gar Homo sapiens – der kluge Mensch. Das lateinische Substantiv „sapiens" bezeichnet den Weisen, Philosophen und Feinschmecker. Na, wenn das kein Ansporn für das vor uns liegende Jahr im Stadtgarten ist?!

Januar

1

2

3

Vögel füttern

4

5

Obstbaumstämme durch Schutzanstrich vor Frostrissen schützen

6

7

Who's who

In der Praxis kursieren Begriffe wie Stauden, Gehölze, Sommerflor und mehr. Muss man das wirklich wissen? Für die konkrete Planung vor Ort ist es hilfreich, ausdauernde Pflanzen von kurzlebigen zu unterscheiden. So kann man die begehrten Plätze im Stadtgarten optimal vergeben. Einjährige Pflanzen wie Sommerblumen ermöglichen, jedes Jahr etwas anderes auszuprobieren. Die meisten Gemüsepflanzen wach-

sen, reifen und fruchten innerhalb einer Saison. Im nächsten Jahr muss man sie neu ansiedeln. Stauden und Gehölze dagegen gehören zu den mehrjährigen Pflanzen.

Beste Beispiele

Orange leuchtende Ringelblumen *(Calendula officinalis)*, deren Blütenblätter essbar sind, und Kornblumen *(Centaurea cyanea)* (2) sät man als einjährige Blumen jedes Jahr neu aus. Die Aussaattermine stehen auf den Aussaattütchen. Stauden kehren ohne Zutun wieder. Sie lassen sich zu Farbbildern aus Steppeniris *(Iris-Spuria*-Hybride) in Katzenminzenwolken und Wolfsgrün verweben (1). Den Jahreszeiten geben sie wie rosafarbene Flammenblume *(Phlox paniculata)* (3) und gelbe Schafgarbe *(Achillea)* (4) im Sommer ein unverwechselbares Gesicht. Fenchel *(Foeniculum)* kultiviert man als einjährige Gemüsepflanze und/oder meist zweijähriges Heil- und Würzkraut (5). Kurzlebig aber selbst versamend, wirbelt die Prachtkerze *(Gaura lindheimeri)* durch den Garten (6).

Grundsätze der Gestaltung

Mit den Gestaltungsregeln ist es ein bisschen wie mit den Mitmenschen, die zu jeder Situation den richtigen Spruch auf Lager haben. Da bekommt man zu hören: „Es gibt nichts Gutes, außer man tut es.“ Das klingt so, als müsse man dem Garten einfach eine Struktur durch Wege, Hecken, Zäune und andere Grenzposten geben, den Boden vorbereiten und mit dem Pflanzen loslegen. Doch noch vor dem ersten Spatenstich kommt ein Schopenhauer-Kenner und zitiert den Philosophen: „Bei gleicher Umgebung lebt doch jeder in einer anderen.“ Will sagen: Man muss das jeweilige Kleinklima beachten und sich an dem zur Verfügung stehenden Raum orientieren. Dass „Einsicht der erste Schritt zur Besserung ist“ gilt im Garten nur bedingt. Wenn möglich, sollte der ganze Garten nicht auf einen Blick überschaubar sein. Völlig fehl am Platz ist die Philosophie „willste gelten, mach’ dich selten“. Vielmehr überlegt man sich vorab, wie viel Zeit und Kraft man in den Garten investieren kann und will.

Seine fünf Sinne hat man dabei beisammen. Wer schon bei der Planung berücksichtigt, neben dem Sehen und Schmecken den Tastsinn mit flauschigem Blattwerk, die Nase mit Duftpflanzen und das Ohr mit raschelnden Gräsern oder einem plätschernden Quellstein anzusprechen, blüht zwischen seinen Gewächsen förmlich auf. Für die ultimative Gärtnerregel hört man sich am besten in Afrika um. Dortige Weisheiten lehren, Geduld zu haben: „Das Gras wächst nicht schneller, wenn man daran zieht.“

Januar

8

9

10

Schneelast von Gehölzen schütteln

11

12

Winterschutz kontrollieren

13

14

Es ist Erntezeit

Ein echtes Wintergemüse sind Pastinaken. Die hellen Wurzeln (2) der zweijährig gezogenen Pastinaken können von Oktober bis März direkt aus dem Garten geerntet werden. Die Samen (3) streut man von Februar bis Juni ins Freie.

Von der Süßkartoffel, deren rosarote Knollen man in der Küche schmackhaft zubereitet (2), gibt es Sommerflor-Varianten, die man wegen ihres Blattschmucks pflanzt (1). Diese Zierpflanzen bilden nur minimale Knollen aus.

Schmuck- oder schmackhaft

Soll es nützlich oder dekorativ sein? Die Frage stellt sich der gärtnernden Spezies immer wieder. Oftmals lässt sich beides miteinander verbinden. Viele Gemüsepflanzen haben ein hübsches Laub oder zierende Blüten. Die als Wurzelgemüse gezogenen Pastinaken beispielsweise bringen im zweiten Jahr gelbgrüne Doldenblüten hervor. Die hübschen Schirmblüten sind wie viele Doldenblütler von Dill bis Fenchel bevorzugte Landeplätze für Insekten. Das Schwirren und Summen belebt einen Garten. Eintönigkeit wird vollends zum Fremdwort, wenn man überall Blattschmuck wie den von Süßkartoffeln einsetzt.

Backofen auf 175 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen. Pastinaken (1) und Süßkartoffeln schälen und mit dem Messer in etwa gleich große Scheiben schneiden (2). Scheiben auf das Backblech geben, Olivenöl darüberträufeln und von allen Seiten damit einschmieren (3). Chips anschließend so verteilen, dass sie nebeneinander zu liegen kommen (4). Je nach Scheibendicke etwa 20 bis 30 Minuten bei Umluft backen. Dazu passen süß-herbe Delikatessen wie Roter Moselweinbergpfirsich und süß-saure Chutneys.

Parsnips and Sweet Patato-Chips

Einige Wurzeln Pastinaken und Süßkartoffel-Knollen
Olivenöl, Salz
Regionaltypische Kompottfrüchte wie Roter Moselweinbergpfirsich (eingelegt)
Chutney nach Wahl (z. B. Tomatenchutney)

Wenn die Kataloge reinschneien

Sieben Seiten Setzkartoffeln, verführerische Gemüsespezialitäten und die neuesten Fruchterlebnisse: In diesem Angebotsdschungel die richtige Wahl für die kommende Saison zu treffen, ist nicht leicht. Für die Gourmetsafari gibt es ein paar hilfreiche Auswahlkriterien. Doch bevor die zur Anwendung kommen, malt man sich das zukünftige Gartenparadies, wie bei einer Reise, in den schönsten Farben aus. Steht auf der Liste dann alles, was man sich vorstellen kann, folgt der Tauglichkeits-Check:

Was ist im Sortiment der Supermärkte nur schwer zu bekommen? Alte und lokale Landsorten gehören dazu. Was soll möglichst frisch auf den Tisch? Das Vitamin C in Salat beispielsweise ist flüchtig. Was verliert bei den marktüblichen Transportwegen an Qualität? Druckempfindliche Früchte kann man im eigenen Garten wirklich reif ernten.

In der Sparte „Auf Entdeckerjagd“ findet sich Kurioses wieder. Bei Gemüsesamen lautet das Prüflabel „Mal was Neues ausprobieren“? Ein Anteil von zwei Drittel Sorten, mit denen man gute Erfahrungen gemacht haben und ein Drittel Unbekanntem hat sich bewährt. Entsprechen die Testfrüchtchen nicht dem persönlichen Geschmack, ist das kein Problem. Im Gegensatz zu standorttreuen Obst- und Beerengehölzen, die man besonders sorgfältig auswählt, probiert man im nächsten Jahr etwas anderes aus. Auf Praxiswissen sollte man sich bei der Wahl dennoch verlassen. Die Angaben über Höhe, Breite und Standortansprüche schränken die Wunschliste oft schon auf ein überschaubares Maß ein. Sparfüchse schreiben unter die Auswahl noch: Das erste gewonnene Geld, ist jenes, das man nicht ausgegeben hat.

Januar

15

16

17

Saatvorräte sichten

18

19

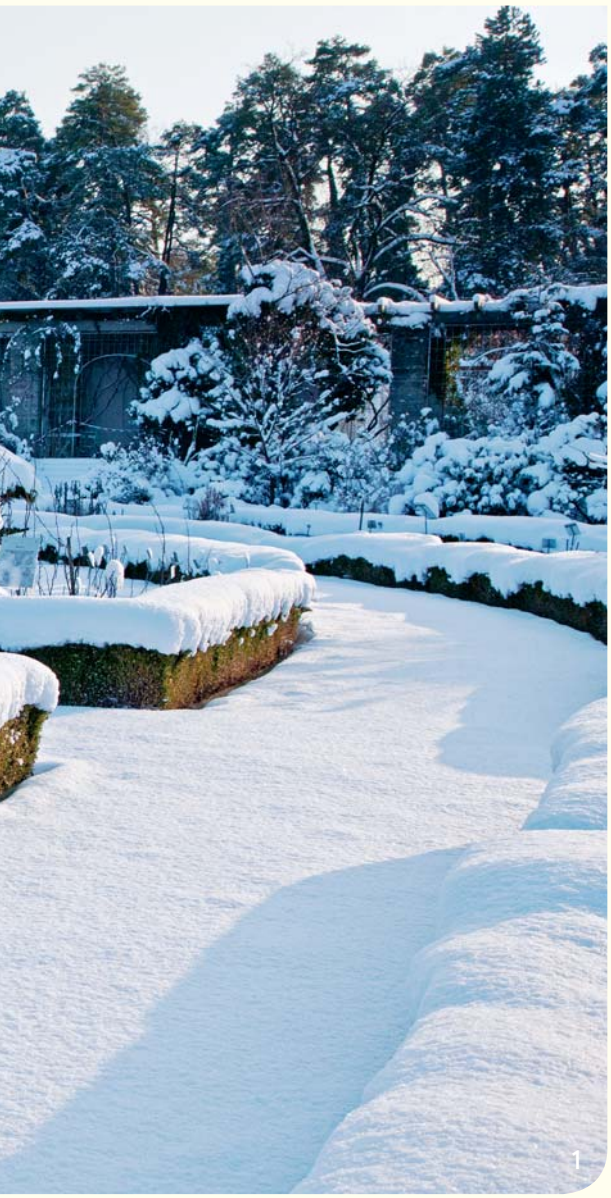
Chicorée antreiben und bleichen

20

21

Gärtnerfreizeitspaß

Das Surfen im Online-Shop der Versandgärtnereien erhöht die Freude auf die Saison (2). Hier findet man Infos von Aussaat und Pflanzanleitung über Pflegemaßnahmen bis zu Blüte und Ernte. Im Hinterkopf behält man, dass das Eintauchen in die Welt der Pflanzen vor Ort ein Riesenspaß wird. So lässt sich auf dem Wochenmarkt nach Sicht auswählen (3) und anschaulich in derzeit noch verschneiten öffentlichen Gärten forschen (1).



Man lernt nie aus

Hält der Garten Winterschlaf, vergräbt sich der Gärtner in die Fachbücher oder ackert das Internet nach Vorschlägen zu Pflanzkombinationen durch. Erfahrungsgemäß bleiben die beeindruckensten Beispiel jene, die man selber erlebt hat. Deshalb gehört zur Jahresplanung auch das Vormerken diverser Gartentage, Festivals und Offenen Gartenpforten. „Jeder Besuch in einem Garten, ob klein oder groß verbessert das gärtnerische Können“, lehrt die berühmte englische Gardenlady Penelope Hobhouse. Für alle Fälle hat der Stadtgärtner sein Notizbuch dabei. Ausgewertet werden die Aufzeichnungen in diesen Tagen.

Die Planung für den Küchengarten steht an

Welche grünen Gewächse in der kommenden Saison die Mieter unserer Kisten, Kästen und Beete sein werden, kann sich in diesen Tagen entscheiden. Gute Nachbarschaft ist auch ein Thema unter Gemüse. Das beginnt schon beim Platzbedarf: Ideal ist ein Nebeneinander von Wurzel- und Blattgemüse. Hohe Arten dürfen anderen Sonnenhungrigen nicht das Licht wegnehmen. Lange Bohnenstangen landen am Nordrand, wo sie keine Schatten werfen.
Persönlich wird's bei der Partnerwahl. Pflanzen beeinflussen sich gegenseitig im Wachstum. Im schlimmsten Fall, wie dem von Bohnen und Kohl, die sich nicht mit Zwiebeln aller Arten vertragen, hemmen sie sich. Im besten Fall fördern sie sich. Von echter Nachbarschaftshilfe kann man bei Möhren und Zwiebelarten sprechen: Zwiebelgeruch vertreibt die Möhrenfliege, Möhrenduft hält die Zwiebelfliege fern. Über die besten Mischkultur-Partner gibt es ganze Tabellen. Gerade auf engem Raum scheint es jedoch fast utopisch, allen Bedürfnissen gerecht zu werden. Für den Anfang reicht es, die auf der folgenden Doppelseite beschriebenen „Must not's" zu kennen. Für den Rest gibt es eine Art Hausordnung: Arten aus der gleichen Pflanzenfamilie sollten nicht in direkter Nachbarschaft wohnen, und auch nicht im Folgejahr auf die gleiche Stelle ziehen. Erbsen und Bohnen beispielsweise gehören beide zur Familie der Schmetterlingsblütler. Man kultiviert sie räumlich und zeitlich getrennt. Idealerweise sollen sich Vor- und Nachmieter ergänzen. Doch selbst ohne strenge Frucht- und Nährstofffolge kann was aus einem bunt zusammengewürfelten Haufen werden. Das Wichtigste ist: keine Monokultur aufkommen zu lassen.

Januar

	22
	23
	24
Laub wegrechen, wo Vorfrühlingsblüher stehen	25
	26
Anzuchtschalen reinigen	27
	28

Das Mischkultur-Rotations-prinzip

Teilt man sein Beet in „Block- oder Reihenhäuser“, wohnen in Nummer eins im ersten Jahr Blattpflanzen, im zweiten Jahr Wurzel- und Knollengemüse. Im dritten folgt Fruchtgemüse und im vierten ziehen Blütenpflanzen ein. Ebenfalls im Uhrzeigersinn geht’s nach dem Nährstoffbedarf. Wo Gründüngung den Boden „renoviert“ hat, folgen Starkzehrer, später Mittel- und Schwachzehrer. Über fünf, sechs Jahre am gleichen Platz halten es nur Erdbeeren und Tomaten aus.

„Must not’s“:

Prinzipiell ist jedes gemischte Beet besser als Monokultur (1). Zu den Arten, die sich absolut nicht mögen, gehören Petersilie und Salat. Überhaupt ist Petersilie, ob glatt oder kraus (2), ein Einzelgänger und verträgt sich nur mit Tomaten und Radieschen. Erbsen sollte man nicht zu Bohnen, Tomaten und Kartoffeln setzen. Fenchel „streitet“ mit fast jedem. Man mischt ihn besser unter Blumen.
Weitere „Stinkstiefel“ sind der geruchsintensive Liebstöckel und stark riechender Wermut.
Tipp: In eine einzelne Ecke oder in Kübel setzen.

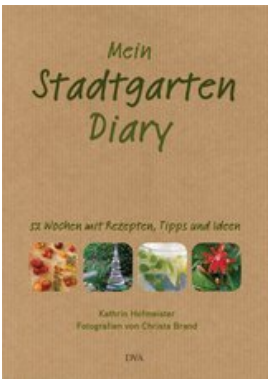
Zwei, die sich mögen:

Bohnen und Bohnenkraut sowie Gurken und Dill. Rettich und Radieschen sät man zwischen Salat und Buschbohnen ein. Das hält Erdflöhe ab. Tomaten und Sellerie in der Nachbarschaft von Kohl vertreibt Kohlweißlinge.
Als Diplomaten schickt man Blumen und Kräuter in jede freie Lücke.

1

2

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE



Kathrin Hofmeister, Christa Brand

Mein Stadtgarten-Diary
52 Wochen mit Rezepten, Tipps und Ideen

Gebundenes Buch, Pappband, 264 Seiten, 17,0 x 24,0 cm
ISBN: 978-3-421-03874-6

DVA Architektur

Erscheinungstermin: April 2013

Woche für Woche zum urbanen Schlaraffenland

Das inspirierende Kalender-Tagebuch lässt den Balkon, die Terrasse oder den kleinen Stadtgarten zum paradiesischen Genussraum werden. Von der ersten bis zur zweiundfünfzigsten Woche befeuert es die Lust am Gärtnern, gibt Ratschläge in unterhaltsamen Texten und eindrucksvollen Fotos und bietet Platz für eigene Notizen über Blüherfolg und Ernteglück im Jahreslauf. Selbst der so enthusiastische wie ahnungslose Einsteiger wird mithilfe der wöchentlichen Tipps schon bald eigene Kräuter und Früchte oder eigenes Gemüse nach verlockenden Rezepten genießen können. Alle Vorschläge sind erprobt, unkompliziert und doch spektakulär.

•Mit Wochenkalendarium voller Tipps und Platz für eigene Notizen
•Wunderschön bebilderte Rezepte und Anleitungen
•Ideales Geschenk für alle aktiven und potenziellen Stadtgärtner

Der Titel im Katalog