copyrighted material

copyrighted material

copyrighted material

Kathrin Hofmeister
Fotografie Ulrike Romeis und Josef Bieker

Küchengärten

Die Lust am schönen Nutzen

Deutsche Verlags-Anstalt

copyrighted material

Inhalt

6 Vorwort

Die Welt der Küchengärten

12 Historisch
16 Lukullisch
18 Dekorativ
22 Bewahrend
24 Avantgardistisch

De Boschhoeve

33 Effektvoll von Anfang an
41 Strukturen
48 Hingeschaut!
52 Farbkompositionen
60 Fruchtvariationen
70 Ernte gestaltet

copyrighted material

Schloss Ippenburg

78 Planung ist alles
86 Schlossdelikatessen
92 Blumen für die Tafel
96 Nahrung für Leib und Seele

Kaldenhof

108 Aus Liebe zur Kulturpflanze
112 Blatt und Blüte
116 Kunstwerk Blatt
119 Die perfekte Salatkollektion
120 Von kirschenklein bis ochsenherzgroß

Bewusster Leben

124 Ökologisch
130 Aus Leidenschaft zum Kochen
134 Gärtnern mit Leib und Seele

140 Verzeichnis der abgebildeten Pflanzen
142 Adressen

copyrighted material

Vorwort

Wollte man den Küchengarten von heute definieren, müsste man nach dem Ausschlussprinzip verfahren: Sein Besitzer leistet sich den Luxus selbst gezogenen Gemüses, doch Hoflieferant eines Schlosses ist er nicht mehr. Man findet darin eine faszinierende Vielfalt alter und neuer Sorten, aber als Sammlergarten kann man ihn nicht bezeichnen. In seiner dekorativen Art lässt der Traum vom Paradies Sinn für Styling erkennen. Das Prädikat Designergärten jedoch bleibt anderen Schauanlagen als dem wohltuend bodenständig gebliebenen Küchengarten vorbehalten. Was also sind diese Küchengärten?

Die Gartenfotografen Ulrike Romeis und Josef Bieker haben sich mit der Kamera auf die Suche nach dem Wesen der Küchengärten gemacht und die unterschiedlichsten Horte des schönen Nutzens in fantastischen Bildern festgehalten. Bei der Recherche wurde schnell klar, dass jeder Küchengarten sein eigenes Wesen hat. Es besteht aus jener geheimnisvollen Verbindung von Boden und Kleinklima, Tradition und Geschichte sowie der handwerklichen Fähigkeit seiner Gärtner. Hinter jedem erfolgreichen Küchengarten stehen ein oder mehrere starke Küchengärtnerinnen und -gärtner. Da trifft man auf Frauen, die es mit der gartenbegeisterten Schriftstellerin Elisabeth von Arnim halten, der es eines Tages aufging, »es müsste doch interessant sein, verschiedenes Gemüse zu ziehen, das auch noch solide Tugenden hat, die den Blumen abgehen«. Da stößt man auf Jean-de-Florette-Helden, die teilen das Verlangen des Romanhelden aus Marcel Pagnols Trilogie der Weltliteratur: »Ich will in Verbundenheit mit der Natur leben« und selbst gezogenes Gemüse aus dem eigenen Garten essen. Und überall schwingt das Credo einer Opernsängerin mit: »Du musst alles mit Leidenschaft tun!« Auf die Frage »Hat das Leben einen Sinn?« antwortete Cecilia Bartoli in einem Interview mit einer Geschichte aus dem Küchengarten ihrer italienischen Großmutter: Die habe wundervolle Bohnen gehabt und ihr aus den guten, einfachen Zutaten des Gartens eine Minestrone gekocht, die ihr tausendmal lieber sei als jedes Dinner. Wie man sieht, lassen sich sogar diejenigen von der schönsten Form des Nutzgartens begeistern, die gar kein eigenes Terrain zur Verfügung haben. Wenn man so will, ist der Küchengarten also der Traum von einem besseren Leben.

Rechte Seite: Der Charakter des Küchengartens erschließt sich über den Boden, auf dem er wächst, das Klima, in dem er gedeiht, die Menschen, die ihn pflegen, und die Pflanzen, die er hervorbringt. Dabei kann man zwischen Delikatessgemüse Meerkohl *(Crambe maritima)*, der im Austrieb unter einer Treibglocke gebleicht wird, und Schnittknoblauch *(Allium tuberosum)* auf Blütenschönheiten wie die Königslilie *(Lilium regale)* treffen.

copyrighted material

Copyrighted material

copyrighted material

Die Welt der Küchengärten

Jeder kennt eine Geschichte aus dem Küchengarten. Die vom Sonnenkönig Louis XIV zum Beispiel und wie er seinem Küchengartendirektor La Quintinie befiehlt, er möge den königlichen Machthunger mit Luxusgemüse stillen. Immer schwingt im Küchengarten ein gehobener Anspruch mit. Oder die von Marie Antoinette: Steckte sie sich doch ein Bukett von Kartoffelblüten ins Haar und setzte damit einen Modetrend. Küchengärten sind Orte des Experimentierens. Sie loten aus, was in einer Kulturpflanze steckt und wie ihr offensichtlicher Nutzen auf dekorative Weise einzusetzen ist. Kurz gesagt, können Küchengärten alles außer reine Obst- und Gemüsezucht sein.

Im Prinz-Georg-Garten in Darmstadt wächst historische Überlieferung nach: Zum Rokoko-Küchengarten gehörten Birnbäume, die frisches Obst für die Tafel lieferten. Innerhalb der streng geometrisch gezogenen Reihen tragen sie ihre Früchte an Spindelbäumchen. An Mauern kommen Spaliere zum Einsatz.

copyrighted material

copyrighted material

DVA

UNVERKÄUFLICHE LESEPROBE

Kathrin Hofmeister

Küchengärten
Die Lust am schönen Nutzen

Gebundenes Buch mit Schutzumschlag, 144 Seiten, 23,0 x 25,0 cm
ISBN: 978-3-421-03869-2

DVA Architektur

Erscheinungstermin: Februar 2014

Schön und ertragreich gärtnern

So überwältigend attraktiv können Küchengärten sein. In fotografisch subtil eingefangenen Szenerien entdeckt man Details und kommt hinter das Geheimnis der Kombination von Augenweide und Gaumenschmaus, die den Küchengarten wieder zu des Gärtners liebstem Kind gemacht hat. Im Mittelpunkt stehen drei große Anlagen, Schloss Ippenburg, Kaldenhof und De Boschhoeve, deren Besitzer aus ihrem reichen Erfahrungsschatz plaudern. Porträts mehrerer kleiner kreativer Küchengärten ergänzen die wertvollen Anregungen für alle, die selbst Gesundes und Dekoratives anbauen, ernten und genießen möchten.

Der Titel im Katalog