

Neue Wege im Gemüsegarten

Garten / Der Klimawandel zeigt sich auch im Nutzgarten. Es braucht ein Umdenken. Sabine Reber und Markus Kobelt haben darüber ein Buch geschrieben.

LAUENEN Taro, Oca oder auch Yacon: Das sind nicht etwa trendige Babynamen, sondern essbare Pflanzen, auch für hiesige Gärten. Denn da sich das Klima verändert, lohnt es sich für Gärtnerinnen und Gärtner, Neues auszuprobieren.

Milde Winter und Hitzesommer. Mehr Wind und Starkregen und immer mal wieder Hagelkörner gross wie Pingpongballen. Welche Gemüse und Kräuter kommen damit klar, auch ohne den Einsatz von Chemie? Und auf welche lieb gewonnenen Klassiker muss man deshalb nicht verzichten?

Sabine Reber und Markus Kobelt haben mit «Der essbare Garten» darüber ein Buch geschrieben. «Beim Gemüse ist nicht weniger möglich, sondern anders», sagt Sabine Reber. Sie ist Redaktorin, Gartenkolumnistin und hat als Autorin über 20 Bücher herausgegeben.

«Wir wollen den Leuten zeigen, dass es für die veränderten Klimabedingungen neue Pflanzen gibt, durch Selektion und Züchtung», ergänzt Markus Kobelt. Er ist Besitzer und Gründer der Baumschule Lubera. Die dazugehörigen Betriebe in der Schweiz und in Deutschland produzieren zusammen mehr als eine Million Pflanzen, vor allem essbare.

Neue Art von Bauerngarten

Tatsache ist: Durch die Veränderung des Klimas hat so manch alte Bauerngartenpflanze heute einen schweren Stand. «Der klassische einjährige Gemüseanbau der letzten 100 Jahre mit seinen einheitlichen Beeten und Monokulturen wird problematisch: Er braucht viel Wasser, viel Gift und sehr viel Arbeit. Das ist passé», schreiben Reber und Kobelt im Buch.

Sie möchten Mut machen für einen wilderen, vielfältigeren Garten. «Neue Pflanzen, wiederentdeckte alte Pflanzen und neue Sorten machen das Gärtnern auch unter den veränderten Bedingungen einfacher und lustvoller.» Dazu gehört, dass vermehrt Pflanzen aus anderen Teilen der Welt Einzug in unsere Gärten finden.

Das ist eigentlich nichts Neues. «Dass nur alte Sorten gute Sorten sind, stimmt so nicht. Das gilt auch für Aussagen wie, «das



Gemüsegärten, die mit dem Klimawandel klarkommen, werden wilder und vielfältiger sein als bisher, schreiben Markus Kobelt und Sabine Reber in ihrem Buch. (Bilder Stöh Grünig)

war schon immer so», weiss Sabine Reber. «Wir wären ohne fremde Pflanzen aufgeschmissen», sagt Pflanzenzüchter Markus Kobelt und plädiert dafür, den Begriff «Neophyt» nicht nur als etwas Negatives anzusehen. «Aus warmen Regionen stammende Fruchtgemüse wie Gurken, Tomaten oder Kürbisse passen sich seit 500 Jahren an. Nicht zuletzt sind fremde Pflanzen, die sich bei uns durchsetzen, auch erfolgreiche Pflanzen.»

Ein Umdenken ist auch aus anderen Gründen angesagt. «15 Pflanzenarten liefern weltweit 95% unserer Nahrungsenergie», schreiben die beiden im Buch. 90% aller Züchtungsbemühungen betreffen ebenfalls diese Arten. 60% des weltweiten Kalorienbedarfs decken wir Menschen mit nur drei Pflanzen: Mais, Weizen und Reis. «Allein schon aus Risikoüberlegungen ist es dringend notwendig, diese dürftige Auswahl zu ersetzen.»

«Der Garten kann dabei als Labor für die Landwirtschaft betrachtet werden», so Markus Kobelt. «Denn in der Landwirtschaft gibt es bis heute kaum resistenten

Sorten, da dort ganz andere Prioritäten gesetzt werden.» Neue Züchtungen für den Privat- oder Bauerngarten sollten aber nicht nur resistent sein, sondern auch im Geschmack überzeugen und einfach anzubauen sein.

Schmackhafte Exoten

Oder man probiert gleich etwas ganz anderes aus, wobei wir wieder bei Taro, Oca und Yacon wären.

Taro: Die Pflanzen mit ihren dekorativen, grossen Blättern kann man in Asialäden kaufen. Sie brauchen viel Feuchtigkeit, sind aber hitzeresistent. Die Knollen der Pflanzen sind in Asien, Afrika oder auch auf Hawaii ein bewährtes Grundnahrungsmittel. Die bis zu vier Kilo schweren Knollen werden wie Kartoffeln verarbeitet.

Yacon: Das Gewächs stammt aus den Hochlagen der Anden, sie wachsen fast überall und das Wetter ist ihnen weitgehend egal. Sie bilden grosse schmackhafte Knollen, die roh oder gegart gegessen werden können.

Oca: Diese Pflanze stammt ebenfalls aus den Anden, schon die Inkas kannten sie. Die Pflanze mag es aber halbschattig bis schattig. Sowohl die Blätter und Triebe als auch die Knollen des Sauerklee sind essbar, sowohl roh als auch gekocht.

Sabine Reber und Markus Kobelt sprechen sich zudem dafür aus, wieder vermehrt mehr-



Taro-Knollen können drei bis vier Kilogramm schwer werden. Die Pflanze benötigt allerdings viel Wasser.

jähriges oder ewiges Gemüse anzubauen: einmal setzen, jahrelang ernten. Dazu gehören zum Beispiel Meerrettich, Ewiger Kohl, Meerkohl, Topinambur, Spargel, Rhabarber, Schnittknoblauch, Heckenzwiebeln, Cardy und Artischocken.

Für mehrjährige Pflanzen spricht so einiges: Man muss nicht jeden Frühling neue Samen und Setzlinge kaufen und diese dann hegen und pflegen. Das spart Zeit und Nerven und ist auch nachhaltiger. Zudem wird der Boden weniger beansprucht. Viele Gemüsestauden sind robust und wachsen auch bei Wetterkapriolen munter weiter. Nicht zuletzt brauchen sie deutlich weniger Betreuung, was bei den oft übervollen Tagen in der Landwirtschaft nicht zu verachten ist.

Generell liegt Sabine Reber und Markus Kobelt am Herzen, dass Pflanzen wieder vermehrt als Lebewesen betrachtet werden, nicht als Wegwerfpro-

dukte. «Manche sehen sie eher als Dekorationsgegenstände», sagt Markus Kobelt aus seiner Berufserfahrung. «Sie verzweigen sich schnell und wollen gleich die ganze Pflanze entsorgen, nur weil sie etwa Blattläuse hat.»

Sein Gartentipp: «Pflanzen haben Selbstheilungskräfte. Oft ist es am besten, nichts zu machen, ausser die Pflanzen mit Kompost und eventuell etwas Hornspänen und Schafwoll-Pellets zu stärken.» Sabine Reber rät, schon bei den Setzlingen auf Qualität zu achten. «Wer schnell getriebene Setzlinge kauft, hat unter Umständen schwächere Pflanzen. Doch man kann sie nicht zu sehr forcieren.» Wichtig sei, dass die Pflanzen starke Wurzeln bekommen. Und wenn etwas nicht klappt? «Nicht aufgeben und jammern, sondern mutig Neues probieren.»

Cornelia von Däniken

Sabine Reber, Markus Kobelt: «Der essbare Garten» Robuste Gemüse und Kräuter für Beet und Topf, Landliebe-Verlag, 224 Seiten

BÄUERINNENSICHT

Für mich reicht es!

Kürzlich war ich mit dem besten Ehemann der Welt ein paar Tage auf der Südseite der Schweiz. Unser wunderschönes Airbnb lag etwas abseits. Mit Garten und natürlich einem Grill, ohne den Ferien nur halb so schön sind, sagt der beste Ehemann der Welt. Wie dem auch sei, wir wohnten in einem Haus voll mit aufmerksamen Kleinigkeiten und Deko, die das Leben erst besonders schön machen, sage ich.

Dazu fällt mir ein, was ich erlebt habe, als wir uns nach einer Unterkunft umsahen. Ich rief dort an, ob ein Platz frei sei. Der Besitzer, er hat

verschiedene Angebote, die ich mir zuvor auf seiner Homepage angesehen hatte, meinte, es wäre alles ausgebucht bis auf eine Ferienwohnung, ob ich die haben wolle? Ich sagte ihm, ich hätte sie gesehen, möchte sie aber nicht.

Er war sehr erstaunt: «Darf ich fragen, warum nicht?» Ich antwortete: «Ehrlich gesagt, die Wohnung gefällt mir nicht.» Diesmal war er überrascht, und ganz ohne Verständnis für meine Ansicht. Mir gefiel nicht einmal das Haus, in dem die Wohnung war. Aber das sagte ich ihm natürlich nicht, ich vermutete, er hätte es nicht verkraftet.

ZUR PERSON



Therese Looser

Die Kolumnistin schreibt zu einem selbst gewählten Thema. Sie lebt in Urnäsch AR, ist Mutter von vier erwachsenen Kindern und bewirtschaftet mit ihrem Mann einen Betrieb. E-Mail: halooser@bluemail.ch

Was ich damit meine: Wenn ich Urlaub machen darf, will ich an einem Ort sein, wo es schön ist. Für mich schön! Ich will nicht einfach nehmen, was noch übrig ist, ich will, dass es stimmig ist. Und ich bin überzeugt, dass wir – und damit meine ich ausdrücklich nicht nur uns Frauen – viel mehr auf das achtgeben sollen, was uns wichtig ist.

In unserem Alltag als Bäuerinnen und Bauern gehen wir täglich viele Kompromisse ein. Oft sind sie nötig. Wenn wir sie aber eingehen, wo sie unnötig sind, müssen wir uns fragen, warum wir es tun. Weil wir angepasst

bleiben wollen? Weil wir nicht als Egoisten bezeichnet werden wollen? Weil wir denken, dass es für uns reichen würde? Weil es doch nicht so wichtig ist, den Aufwand nicht wert ist?

Das heisst: Ich bin nicht genug wert, etwas Schönes zu haben, das zu erleben, was mich erfüllt, zu essen, was mir schmeckt, die Dinge cool zu finden, die ich cool finde. Die Aufzählung liesse sich fortsetzen. Ich bin jedenfalls glücklich darüber, diese Ferien in einer kleinen, geschmackvoll eingerichteten Villa erlebt zu haben, mit einer Prise Luxus, umgeben von Schönheit und in einer ansprechenden Umgebung.

Ich kenne das Gefühl eines falschen Kompromisses nur zu gut. Ich kenne aber auch das Gefühl der Freude und Zufriedenheit, nicht locker gelassen zu haben, bis es für mich stimmig ist! Und ich glaube auch, dass es nicht allzu schwer ist, Egoismus von Für-sich-selbst-Einstehen zu unterscheiden. Stehe ich für mich auf, herrscht in mir Friede, auch wenn es aussen stürmt. Bin ich auf dem Egotrip, ist es in mir laut und aussen wird es still, weil sich niemand mehr in meiner Nähe aufhalten will. Da bleibt mir nur eins, so abgedroschen es klingen mag: Ich höre auf mein Herz!