

Autor: Von Katja Eisenhardt
Seite: 13
Ressort: Nürtingen Stadt

Ausgabe: Hauptausgabe
Auflage: 20.375 (gedruckt) 19.536 (verkauft)
 20.482 (verbreitet)
Reichweite: 0,05 (in Mio.)

Bunte Vielfalt für Hobbygärtner

Der Frühlingmarkt im Freilichtmuseum Beuren brachte alte Sorten zurück ins Bewusstsein

Bei strahlendem Sonnenschein strömten am Sonntag Groß und Klein zum Frühlingmarkt ins Beurer Freilichtmuseum. Unter dem Motto „Alte Sorten & Konsorten. Gemüse mit Kultur“ sollten teils längst vergessene Gemüsesorten wieder ins Bewusstsein gerückt werden, für alle mit grünem Daumen fand sich außerdem eine große Auswahl an Pflanzmaterial.

VON KATJA EISENHARDT

BEUREN. Im Museumsgrütle erklärt Museumspädagogin Tabea Schmauder ihrer kleinen Gruppe ganz genau, was alles im Garten wächst – das ein oder andere Gemüse wird dabei schnell am Geruch erkannt: „Das ist Lavendel!“, rufen die Kinder im Chor. Auch sehr alte, heute teils fast vergessene Sorten finden sich hier, darunter etwa die Gartenmelde. „Die gab es schon im 4. Jahrhundert vor Christus, die spinathähnliche Pflanze wurde früher gern als Salat gegessen“, so Schmauder.

Nach dem kleinen Rundgang dürfen die Kinder dann selbst aktiv werden: Der vierjährige Luis weiß genau, wie er mit Gartenhacke und Rechen umgehen muss. Schnell hat er gemeinsam mit seiner siebenjährigen Schwester Lena das Beet im Museumsgrütle so vorbereitet, dass mit Hilfe von Tabea Schmauder Tomaten eingepflanzt werden können. Als natürliche Dünger werden erst Brennnesseln ins kleine Erdloch gelegt, die die Kinder zuvor im Garten geschnitten haben. „Ich habe auch zu Hause mein eigenes Beet, da wachsen Erdbeeren, die mag ich sehr“, erzählt der Vierjährige stolz.

Auch Lena gefällt die heimische Gartenarbeit: „In meinem Beet wachsen zum Beispiel Schnittlauch und Tomaten. Tulpen haben wir auch“, zählt die Siebenjährige auf. Gemeinsam mit Papa Christian Reichert sind die jungen Nachwuchsagrarer aus Neidenstein bei Städel im Freilichtmuseum gekommen. „Wir waren heute ohnehin in der Gegend unterwegs, da haben wir uns spontan zu einem Besuch hier entschieden“, so Christian Reichert.

Der Nachwuchs machte Fräule und labte sich am Kräutlerquark

Direkt neben dem kleinen Garten duftet es doreweil köstlich. Bei Esther Wisnmann vom Nürtinger Käsekontor dürfen die jungen Museumsbesucher ihre eigenen Fräule backen – dafür haben sie fleißig den Teig von Hand gerührt. „Wir haben zu Hause auch schon Pfannkuchen gemacht, von Hand haben wir aber noch nie einen Teig gerührt. Das ist ganz schön anstrengend“, erzählen Leon und Enzo (beide neun). Enzo besetzt schmeckt das fertige Fräule nach dem Backen, wie man am zufriedenen Gesichtsausdruck von Leon sieht, als er in sein Werk beißt: „Humm, lecker!“ Die Kinder haben auch fleißig Karottenblumen geschuppt, die sie sich mit einem selbst gemachten Kräutlerquark schmecken lassen.

Garten- und Balkonbesitzer mit grünem Daumen werden auf dem Frühlingmarkt im Freilichtmuseum an Samen und Jungpflanzen fündig. Ob es nun etwas farbenfrohe Blühendes oder doch eher Gemüse und Kräuter sein sollen, viele verlassen das Museum mit voll gepackten Tüten. Gartenliebhaber wie Ursula Strunk aus Wernau haben beim Frühlingmarkt Ableger aus dem eigenen Garten mitgebracht, die in anderen Gärten wieder neu eingepflanzt werden



Museumspädagogin Tabea Schmauder erklärt ihrer Gruppe, was so alles im Museumsgrütle wächst und gedeiht, darunter duftender Lavendel, Blutampfer oder auch die alte spinathähnliche Pflanzensorte „Gartenmelde“, die es bereits im 4. Jahrhundert vor Christus gab. Foto: Eisenhardt



Denise Emer und Woldemar Mammel vom Projekt Genbänkle der Nürtinger Hochschule setzen sich für den Erhalt alter Sorten ein. Aktuell sucht das Netzwerk Informationen über den Weißen Laupheimer Sommerrettig, der zuletzt im Jahr 1911 gesehen wurde.

sollen, darunter Glockenblume, Minze oder Zitronenmelisse. „Ich möchte den Leuten einfach Lust auf Garten machen, das macht so viel Spaß, wenn man zum einen sein eigenes angebautes Gemüse oder Kräuter ernten und genießen kann. Mich persönlich fasziniert zum anderen auch, den Wachstumsprozess an sich im Garten zu beobachten.“

Überall im Museum wird an diesem Sonntag das Marktmotto „Alte Sorten & Konsorten. Gemüse mit Kultur“ umgesetzt. In seinem ökologischen Gemüseanbaubetrieb zieht beispielsweise Thomas Hägele unter anderem 150 verschiedene Tomatenarten, 120 Sorten Chili oder auch 200 Sorten Kräuter. Auch einige alte Sorten sind darunter. „Den Familienbetrieb gibt es in Bühlertann bereits seit 40 Jahren“, erzählt Hägeles Schwager Peter Uhlemann. 1976 haben seine Schwagerväter auf ihrem Hof mit dem ökologischen Anbau begonnen.

Team des Genbänkle-Projekts der Nürtinger Hochschule – ein Netzwerk für Sortenerreter und -erhalter der Nutzpflanzenvielfalt. Woldemar Mammel, bekannt auch als der „Linsenspinner“, der auf seinem Biolandhof 1985 mit dem Anbau der historischen Alblinsen begonnen hat, leitet das Projekt gemeinsam mit Professor Dr. Roman Lenz. Aktuell sucht das Genbänkle-Netzwerk nach Informationen zum Weißen Laupheimer Sommerrettig. Auf einem Infoblatt haben die Experten einige wichtige Infos zum verschollenen Gemüse zusammengestellt. So handle es sich dabei um eine besonders in Süddeutschland beliebte runde, schnell wachsende und sehr wohlschmeckende Rettich-Sorte, die zuletzt 1911 gesehen wurde.

Gesucht: alte Sorten wie Augsburg Rote und Eschlauch

„Viele alte Sorten wurden ursprünglich von einzelnen Bauersfamilien angebaut. Wird ein Betrieb nicht fortgesetzt, geht oft das Wissen über die Sorten und diese selbst verloren“, weiß Roman Lenz. Diesem Vergessen will das Netzwerk entgegenwirken. Weitere mittlerweile sehr selten gewordene Beispiele seien etwa der Augsburg Rote, ein Paprika, den man nur noch sehr schwer bekomme, oder auch der Eschlauch (oder Röhrlie), der aussieht wie ein großer dicker Schnittlauch und früher traditionell für den Röhrlie verwendet wurde – eine Art Zwiebelkuchen, wie Denise Emer erläutert. „Früher kam er in großen Mengen als wild wachsende Pflanze in den Weinbergen vor.“

Neben den Aktionen gab es beim sehr gut besuchten Frühlingmarkt Fachvorträge und Führungen, bei denen sich die Besucher informieren konnten.

Infos zu alten Sorten wie dem aktuell gesuchten Weißen Laupheimer Sommerrettig nimmt das Projekt Genbänkle der Nürtinger Hochschule entgegen: www.genbaenkle.de, E-Mail: info@genbaenkle.de



Auf dem Frühlingmarkt im Freilichtmuseum Beuren wartete auf die Besucher eine blühende Vielfalt für Garten und Balkon (Bild links). – Rechts: Viele verschiedene Blumen- und Gemüsesamen konnte man am Stand von SamenFetzer aus Gönningen bei Reutlingen mit nach Hause nehmen. Rainer Ganzner, Leiter des Samenhandelmuseums Gönningen, hatte wichtige Infos zur besten Saatzeit und Pflege parat.

27.05.2016

1 / 1