

GARTEN DER WÜNSCHE

In Unterfranken setzte ein Paar aus dem Sauerland seine drei Garten(r)äume in mediterranem Klima in die Tat um: Obst und Gemüse, Stauden und ein Erholungsbereich.



Das Wegekreuz im Staudengarten

Die ausladenden Kohlpflanzen wachsen in einem eigenen Beet.



Ihren Wunschgarten skizzierten die Hotelfachfrau Sabine Pecoraro-Schneider und der Designer Reinhard Schneider 2007 detailliert auf einem Blatt Papier. Drei Jahre später entdeckten sie in Unterfranken ein altes Anwesen von 1898. Das Haus in Knetzgau-Hainert mit dem verwilderten Garten, in dem Obstbäume, Beerensträucher und Rebstöcke wachsen, entsprach genau ihren Vorstellungen. Auch der Teich, das Backhaus und der gemauerte Grill passten ins Konzept.

Vom Reißbrett

Entsprechend der Gegebenheiten wurde geplant und umgesetzt. „In der Planungsskizze sind fast alle Elemente unserer Vorstellung des Gartens enthalten“, erzählen die Besitzer von ihrer systematischen Herangehensweise. Drei gleichwertige Bereiche sollte der Garten aufweisen: einen Staudengarten, den Küchengarten und den Freizeitbereich. Den vorhandenen Obstbaumbestand ließ das Ehepaar durch einen Fachmann vom Obst- und Gartenbauverein begutachten. Fast die gesamte Ernte vom großen Birnbaum fiel auf den Gehweg und die Straße. Der hohe Kirschbaum ragte über den Dachfirst und nahm viel Licht. Die beiden mehr als 80 Jahre alten morschen Bäume mussten schließlich weichen. Parallel zur Längsseite des Grundstücks stehen zwei Obstbaumreihen, die das Grundgerüst des Gartens bilden (siehe Zeichnung rechts). In einem Raster von sechs mal sechs Metern wurden sechs junge regionaltypische Obstbäume zum alten Bestand

DER GARTEN IN DREI TEILEN





Bienenbesuch



Ziersalbei am Wegesrand



Die Kräuterspirale in der Mitte des Gemüsegartens mit trockenen und feuchten Lebensbereichen



Am Gartenteich wachsen Taglilien und historische Rosen.

Pflücksalat und Rote Melde



Hochbeete erleichtern die Arbeit im Gemüsegarten.



DIE FRÄNKISCHE HAFERSCHLEHE

Die Fränkische Haferschlehe *Prunus domestica insititia* ist ein heimisches Gehölz, das sehr selten geworden ist. Sie ist winterhart und blüht weiß von April bis Mai. Die dunkelblauen, runden Früchte sind deutlich größer und weniger herb als die der gewöhnlichen Schlehe. Sie ähneln eher einer Pflaume. Im Gegensatz zu anderen Schlehen, die üblicherweise erst nach den ersten Frösten geerntet werden, können die Früchte der Haferschlehe bereits vor dem ersten Frost geerntet werden. Sie werden gern zu Schnaps oder Marmelade verarbeitet.

ergänzt, sodass die Reihen entstanden. Eine Hilfe bei der Auswahl von Stauden und Gehölzen war die Gehölzliste laut Bebauungsplan der Gemeinde. In dieser Empfehlung informierten sie sich über typische Pflanzen im mittelfränkischen Bauerngarten. Eine Konstantinopeler Apfelquitte, eine Frühzweitschge, ein Winterapfel, der Rote Ellerstädter Pfirsich, die Reneklude (lesen Sie hierzu unseren Beitrag ab Seite 38) und eine Williamsbirne wurden gepflanzt. Zuletzt setzten sie die seltene Fränkische Haferschlehe (siehe Infotext links).

Formale Beete

Ein Besuch im Rokokogarten in Veitshöchheim inspirierte die Gartenliebhaber zu formal gestalteten trapezförmigen Beeten im Blumen- und Küchengarten. Zur klaren Struktur passt die traditionelle Wegeführung mit einer zentralen Mittelachse und Wegekreuzen. Zunächst legten sie die Wege als Rasen an, der jedoch umständlich zu mähen war. Daher entschieden sie sich später für kostengünstigen Rindenmulch, doch der dunkle Belag gefiel den Gartenbesitzern nicht. Als stimmiges Material und farblich passend zum hell getünchten Gebäude empfinden die Pecoraro-Schneiders nun den hellen Kies, der heute die Wege bedeckt und auch in der Hofeinfahrt liegt.

Die Wege wurden zunächst ausgekoffert. Als Begrenzung zwischen Wegkies und Beetkanten dienen immer noch 20 Zentimeter hohe Holzbretter. Auf eine fünfzehn Zentimeter dicke Schottererschicht wurde etwa fünf Zentimeter hoch Flusskies aus dem Main aufgebracht. Die Gesamthöhe von 20 Zentimetern lässt keine Wurzelunkräuter von unten durchkommen und macht die Verwendung von Folien überflüssig.

Fränkische Trockenplatte

Der durchlässige sandige Lehm-boden ist geeignet für den Anbau von Obst und Gemüse. Im Weinbau-klima der „fränkischen Trockenplatte“ müssen die Pflanzen jedoch in heißen Sommern mit knappen Niederschlägen fertig werden. Da der Rasen oft braun statt grün war, reduzierten die Gärtner die Rasen-flächen immer weiter bis auf schmale Laufwege in Rasenmäherbreite. Die Flächen sind nun mit Stauden oder Einjährigen bepflanzt, die zeitweise Trockenheit tolerieren. Von einer Nachbarin mit großem Bauerngarten stammen neben gutem Rat auch viele Ableger und Stecklinge – darunter historische Rosen, Herbst-astern, Bartnelken, Schafgarben, Christrosen, Indianernessel und Phlox.

Im Küchengarten

Zwischen den Obstbäumen stehen rückenfreundliche Hochbeete und Hügelbeete mit Gemüse und Salat. Die Hochbeete sind 80 Zentimeter hoch und 150 Zentimeter breit. „Diese Arbeitshöhe ist meiner Körpergröße angepasst. Von jedem Rand des Hochbeetes kann ich bequem bis zur Mitte arbeiten und gießen“, erläutert die Gärtnerin. Nach unten sind die Beete mit engmaschigem Drahtgeflecht vor Wühlmäusen geschützt. Viele Gemüsepflanzen werden in dem kleinen Gewächshaus aus eigenem Saatgut vorgezogen. Besonders wärmeliebende Pflanzen wie Tomaten, Gurken, Paprika und Auberginen wachsen zunächst am Küchenfenster heran. Ein mit Pferdemist befüllter Frühbeetkasten dient als Zwischenstation vor dem endgültigen Auspflanzen nach den Eisheiligen. Als Liebhaber der italienischen Küche bauen die Pecoraro-Schneiders Knollenfenchel, Palmkohl und Staudensellerie an. Stangenbohnen und Buschbohnen kommen im Juni als Folgesaat nach Salat. Statt Spinat wird die Gelbe und die Rote Melde gesät. Die Melde gilt quasi als Ur-Spinat und hat weniger Oxalsäure. „Alte Sorten tauschen wir privat.

Hier im Dorf sät jeder etwas mehr aus und gibt junge Setzlinge auch gerne ab“, berichtet die Gärtnerin aus ihrer Gartenpraxis. In Mischkultur pflanzt das Ehepaar laufend verschiedene Salatsorten; Radieschen werden mit Möhren neben Zwiebeln eingesät. Knollensellerie hat sich als guter Partner zu Wirsing und anderen Kohllarten erwiesen. Wenn sich die Knolle bildet, trennt Sabine Pecoraro-Schneider die seitlichen Wurzeln mit einem kleinen Messer ab. So wächst eine große, runde Knolle heran. Den Tipp hat sie von einer Nachbarin und das kleine Messer steckt immer im Rand des Hochbeetes.

Ungewohnte Samengewinnung

Mit gründlicher Planung, mehrfacher Belegung der Beete und Vorratshaltung reichen etwa 50 Quadratmeter Beetfläche für die Komplettversorgung mit Gemüse. Die neue Ernte beginnt bereits im März mit Feldsalat. Im April sind die im Herbst zuvor gesäten Kopfsalate erntereif. Für die Samengewinnung der Salatpflanzen werden von jeder Sorte ein bis zwei Köpfe stehen gelassen. Sie säen sich nach der Blüte selbst aus. Damit ist die Beetfläche im Frühjahr bereits bedeckt. Sobald die Pflänzchen etwas größer sind, werden sie vereinzelt. Um die

Gewinnung von Tomatensaatgut kümmert sich das Ehepaar im Winter. Dazu entfernen sie gut ausgereiften Tomaten nach der Ernte den Stielansatz und frieren sie ein. Im Winter werden die Samen – nachdem sie aufgetaut sind – entnommen, getrocknet und in einem beschrifteten Tütchen bis zum Frühjahr verwahrt. „Eingefrorene Tomaten brauche ich nicht zu überbrühen und enthäuten, die Schale lässt sich einfach abziehen“, nennt sie einen weiteren Vorteil des Einfrierens.



Sabine Pecoraro-Schneider und Reinhard Schneider in ihrem Wunschgarten

Text: Barbara Ehlert
Fotos: Maira Falconi (11), Flora Press (1)
Illustration: Mona Neumann