

Süddeutsche Zeitung Wohlfühlen

Nr. 3/September 2009

Herbstsinfonie

Hymne auf die Hand
Was die Menschen
wirklich berührt

Ganz große Oper
Eine Genussreise
auf Verdis Spuren

Liebeslied ohne Leid
Ein Spa-Wochenende
für zwei

Das Glück der eigenen Scholle

Waren es die Luxuspreise beim Gemüsehändler meines Vertrauens, der Wunsch, einmal selbst zu erfahren, worüber man seit Jahren schreibt, oder die Behauptung der *Londoner Times*: „Gardening is the new sex“? Egal, in diesem Frühjahr wurde ich zur **Bio-Gemüsebauerin auf Zeit**.



richtung Gemüsebau, und beim Kommunalreferat zuständig für die Krautgärten.

Soziale Kontakte und der Wunsch, Kindern ein Stück Natur näher zu bringen, sind weitere Gründe für das Gartenglück am Stadtrand. „Unsere älteste Gärtnerin ist fast 80 Jahre“, schmunzelt Ruth Kleinöder. „Die alte Dame geht lieber in ihren Gemüsegarten an die frische Luft, als alleine zu Hause zu sitzen.“ Und das Garteln macht nicht nur Spaß, sondern lohnt sich auch: „Auf einer 60-Quadratmeter-Parzelle können Sie mit zwei bis drei Stunden Arbeit pro Woche fast 200 Kilogramm Bio-Gemüse ernten.“

Ich habe es getestet und jede Zucchini, jedes Bund Mangold und jede Bohne brav abgewogen, die auf meiner Scholle reiften. Die 200-Kilogramm-Marke werde ich in diesem Jahr noch nicht erreichen, trotz der sechs Blaukrautköpfe, die hoffentlich noch kräftig wachsen werden. Und ich habe auch mehr Zeit für das Hegen und Pflegen meiner Pflanzen gebraucht. Aber ich weiß inzwischen, dass Zucchini ungemein produktive Pflanzen sind, dass selbst gezüchteter Salat auch ohne Dünger und Spritzmittel prächtig gedeiht, dass Maulwürfe (oder Wühlmäuse) zarte, junge Kohlrabipflänzchen schätzen und dass Kartoffelkäfer nicht nur Kartoffel-, sondern auch Auberginenpflanzen zum Fressen gerne haben.

Ich habe viel gelernt über Nützlinge und Schädlinge, je nach Wetterlage um Sonne oder Regen gefleht, ich weiß jetzt, dass es Pflanzen gibt, die sich einfach nicht leiden können, und andere, die auf unseren Feldern nicht wachsen wollen. Und ich habe mich für das nächste Jahr wieder um eine eigene Scholle beworben. Denn Gärtnern ist nicht nur sexy. Es macht auch satt und glücklich.

Ingeborg Pils

Der Anfang ist leicht. Ein Anruf bei der Stadt München, Formular ausfüllen, 115 Euro anweisen und auf die Zuteilung von 60 Quadratmeter Ackerland Anfang Mai warten. „Ein Stück Natur, Gemeinschaft, Momente der Ruhe und Beschaulichkeit in unserer betriebsamen Stadt – die Münchner Krautgärten machen es möglich.“ Verspricht mir das Referat für Stadtplanung und Bauordnung. Und selbstverständlich reiche Ernte.

Seit rund zehn Jahren läuft das Projekt „Münchner Krautgärten“, ursprünglich in Österreich von Verbrauchern entwickelt, die gesündere, frischere und vor allem ökologisch erzeugte Lebensmittel wollten. Die GemüseSelbsternte, wie sich die Initiative außerhalb der weißblauen Landeshauptstadt nennt, ist eine innovative Idee der Direktvermarktung, die inzwischen in fünf deutschen Bundesländern erfolgreich ist.

Das Prinzip: Der Bauer sät und pflanzt etwa 20 verschiedene Gemüse in Längsreihen an, teilt diese dann quer in Parzellen, die für einen festen Saisonbetrag an Konsumenten übergeben werden. Der übernimmt von Mai bis November nicht nur die Ernte, sondern auch die Pflege und kann sechs Monate lang anbauen, was gut schmeckt oder zumindest schön anzuschauen ist. Nur eines ist tabu: Mineraldünger und chemische Keule sind von den Feldern verbannt. Hier regiert der ökologische Gartenbau.

Im Grüngürtel rund um München gibt es inzwischen an 13 Standorten 670 solcher Parzellen, ein 14. Standort ist in Planung. Das Interesse am eigenen Gemüsegarten hat in den letzten zwei, drei Jahren boomartig zugenommen. „Ein Aspekt ist sicher der Wunsch vieler Münchner, gesunde Produkte zu einem günstigen Preis zu bekommen“, sagt Ruth Kleinöder. Sie ist Gärtnermeisterin, Fach-