

GEMÜSE UND KRÄUTER AUS DEM GEMEINSCHAFTSGARTEN

„Bei uns wächst nur erstklassiges und vor allem gesundes Gemüse.“

Marion Horn, Assistent to the Managing Director, Brückner Group

PERMAKULTUR – Sorge für die Erde, Sorge für die Menschen – unter diesem Leitsatz etstnd ein Gemüse- und Kräutergarten, der ganzjährig begrünt gehalten wird.

NATurnahe BEWIRTSCHAFTUNG BEDEUTET, dass kein künstlicher Dünger verwendet wird und die Pflanzen auch nicht gegossen werden.

HÜGELBEETE werden aus einer Holzbasis mit Mist, Erde, Humus, Gesteinsmehl und Mulch aufgebaut. Beim Verrotten des Holzes entstehen Wärme und wertvolle Nährstoffe.

DER ERTRAG DER PERMAKULTUR in Marquartstein ist mindestens gleich groß wie jener von industriell betriebnem Gemüseanbau.



MARION HORN

Wohnort: Marquartstein (Bayern)

Mitarbeiterin der Brückner-Gruppe: seit 1997

Mag besonders: Pflanzen, Natur und Kunst, vor allem Malerei und Gesang

Die Menschen in der bayerischen Gemeinde Marquartstein staunten einigermaßen, als 2014 im Ortsteil Piesenhausen eine Gruppe engagierter Hobbygärtner begann, auf einer Wiese einen 4.500 Quadratmeter großen kreisrunden Kräuter- und Gemüsegarten mit Hügelbeeten anzulegen. Die Gruppe hatte sich der Idee der Permakultur verschrieben und für ihren Garten eine Form gewählt, die an das Bild erinnert, das entsteht, wenn ein Tropfen auf die eine Wasseroberfläche trifft.

„Ich habe einen Vortrag über das Projekt gehört und bin gleich nach vier Monaten dazugestoßen“, erinnert sich Marion Horn. Gemeinsam mit rund zwölf Mitstreitern bewirtschaftet sie nun schon das fünfte Jahr den Gemeinschaftsgarten. „Inzwischen hat jeder sein eigenes Spezialgebiet entwickelt. Und wir versuchen auch, dieses Wissen weiterzugeben. Das ist ein wesentlicher Teil der Idee.“ Horns Spezialität sind die Heilkräuter: „Ich trockne Tee und erzeuge Tinkturen und Salben.“

Angebaut wird auf 20 insgesamt 300 Meter langen und rund 50 Zentimeter hohen Hügelbeeten für die Region traditionelles Gemüse wie Kartoffeln, Kraut, Bohnen, Gurken und alle Kohlsorten. Aber auch mit Freilandtomaten, Auberginen und Sojabohnen haben die Gärtner gute Erfahrungen gemacht. Zentrales Element ist die Mischkultur. Horn: „Wir wissen, welche Pflanzen sich unterstützen oder stören und beachten die Fruchtfolge.“ Die Form des Hügelbeets schafft zusätzlich Platz und eine Nord- und Südseite für die verschiedenen Gemüsesorten.

Marion Horn liebt die Tätigkeit im Gemeinschaftsgarten: „Natürlich ist es viel Arbeit. Aber es ist ein toller Ausgleich zu meinem Bürojob und unser Garten ist traumhaft gelegen.“ Sechs Stunden ist sie im Schnitt pro Woche als Gärtnerin tätig. Als Belohnung gibts Biogemüse der besten Qualität. Auch die Idee eines nachhaltigen Lebens spornt sie an: „Wir verwenden nur alte Sorten und gewinnen unseren Samen selbst.“ Und es geht den Gemeinschaftsgärtnern auch darum, traditionelles Wissen im Verarbeiten von Gemüse zu erhalten. „Wir lernen wieder, Sauerkraut zu machen und Gurken einzulegen.“