

How to enjoy your Gartenglück

Ein Ratgeber in Geschichten

Ausgewählt von
Anna von Planta und Silvia Zanovello

Mit einer Anleitung von Martin Walker

Diogenes

Mitarbeit: Shelagh Armit
Nachweis am Schluss des Bandes
Covermotiv: Copyright © Diogenes Verlag

Originalausgabe
Alle Rechte an dieser Ausgabe vorbehalten
Copyright © 2020
Diogenes Verlag AG Zürich
www.diogenes.ch
80/20/36/1
ISBN 978 3 257 24494 6

Inhalt

- Anstelle eines Vorworts
Martin Walker
Gartenglück 7
- Cees Nooteboom
Der Gärtner ohne Garten 27
- Wladimir Kaminer
Mein Leben im Schrebergarten 39
- Agatha Christie
Was wächst in deinem Garten? 51
- Ingrid Noll
Ein chinesisches Paradies 79
- Eva Demski
Der Gärtner von der traurigen Gestalt 83
- Meir Shalev
Mein Wildgarten: Werkzeuge 96
- William Saroyan
Der Petersiliengarten 104
- Charles Lewinsky
Der Fluch der Zucchini 115

- Catherine Mansfield
Das Gartenfest 121
- Hermann Hesse
Im Garten 144
- Richard Brautigan
Die Rache des Rasens 151
- Dörte Hansen
Kirschbäume 158
- Donna Leon
Gladys und der Rasenmäher 166
- Philippa Gregory
Irdische Freuden 169
- Beverly Nichols
*Grünes Glück – Geschichte eines
Gartens* 195
- Vita Sackville-West
Iris reticulata: Netzblatt-Schwertlilie 210
- Virginia Woolf
Kew Gardens 213
- Patricia Highsmith
Die stille Mitte der Welt 224
- Nachweis* 246

MARTIN WALKER

Gartenglück

Von einer jungen Liebe abgesehen, gibt es wohl kaum etwas, das unsere Sinne so anregt wie ein Garten. Die Blumen und Grüntöne erfreuen das Auge, während wir, von Blütendüften umweht, eine pralle, sonnenwarme Tomate betasten und vom Strauch pflücken, um hineinzubeißen und eine wahre Geschmacksexplosion zu erleben. Wir hören das Summen der Bienen, die, pollenbeladen, Blüte um Blüte bestäuben und somit die nächste Generation von Früchten garantieren. Wir schauen Schmetterlingen nach, die aus bunt leuchtenden Blumen ins zarte Grün der Kräuter tanzen. Im Garten zeigt sich die Essenz allen Lebens.

Mehr noch – wir können die Schätze des Gartens bergen, Kartoffeln, Karotten und Knoblauch, die nur für uns gewachsen sind, sie aus dem Boden heben und verspeisen. Wir können beobachten, wie sich hinter der gelben Blüte einer Zucchini-pflanze die Frucht wie ein zarter, grüner Finger streckt. Und wir erfahren, wie sich der Mutterboden anfühlt, wenn wir ihn mit den Händen um junge Spargel-sprossen häufeln oder einen frischen Kopfsalat ernten. All das bringt uns in Berührung mit dem endlosen Fluss der Jahreszeiten und der wundersamen Fruchtbarkeit dieses großzügigen Planeten, auf dem wir leben.

Gärten gibt es in allen Größen und Formen, etwa als

geometrisch durchkomponierte Anlage in barocker Pracht, wie sie André Le Nôtre für das große Schloss von König Ludwig XIV. in Versailles geschaffen hat, oder aber reduziert auf eine Handvoll Blumentöpfe auf dem Balkon einer Stadtwohnung, mit hübschen Geranien und selbst gezogenen Kräutern wie frischem Basilikum und Schnittlauch. Ein Garten, egal wie groß er ist, kennt keinen Stillstand. Das ganze Jahr über wachsen, blühen und reifen Pflanzen je nach Art. Selbst im Winter füllen Lauch, Weiß-, Grün-, Rosenkohl und anderes die erntefertige Gemüsefläche, von Mangold und den kleinen grünen Blättern der *mâche*, dem Feldsalat, ganz zu schweigen. Die aus dem Boden sprießenden kleinen grünen Spitzen von Zwiebeln und Knoblauch versprechen neue Ernte im Frühling, die auf dem Kompost aus dem abgestorbenen Laub des Vorjahrs gedeiht.

Ein Garten strukturiert Ihren Tag. Er muss regelmäßig gejätet und gewässert werden. Auch das kann ein Vergnügen sein, etwa wenn sich Sonnenstrahlen in den aus dem Schlauch oder der Gießkanne sprühenden Wassertropfen brechen und zu Farbprismen aufgefächert werden. Der Geruch von feuchter Erde erinnert Sie daran, dass sich der Gartenboden täglich erneuert, und ein kleiner Regenschauer wird Ihnen nie wieder die Laune verderben; denn selbst wenn Sie durchnässt oder Ihre neuen Schuhe ruiniert sind, wissen Sie, dass der Regen gut für Ihre Pflanzen ist. Ein Garten ist ein Crashkurs in Philosophie. Man übt sich in Geduld, Pflichtbewusstsein und vor allem in dem Verständnis dafür, dass unser Leben von der Partnerschaft abhängt, die wir Menschen mit der Erde und allem, was sie uns gibt, entwickelt haben.

Ich brauchte Zeit, um das alles zu lernen. Als mein Vater auf der steinigen Parzelle, die er unseren Garten nannte, Kartoffeln pflanzte, musste ich bestochen und gedrängt werden, um beim Jäten zu helfen. Ich wollte viel lieber Fußball spielen und hätte in Kauf genommen, statt der Kartoffeln Gras zum Essen vorgesetzt zu bekommen.

Als ich später in einer Dachwohnung in London lebte, schenkte mir ein Freund einen Blumentopf mit einem schwächlichen Basilikumsetzling darin. Ich stellte ihn auf den winzigen Balkon und wässerte ihn nur, wenn es mir gerade in den Sinn kam. Das Pflänzchen aber verzieh meine Nachlässigkeit und wuchs unverdrossen heran. Eines sonnigen Tages, als ich Tomaten für einen Salat aufschneide, erinnerte ich mich an das Basilikum. Ich pflückte ein paar der frischen grünen Blätter, zupfte sie in kleine Stücke, verteilte sie auf den Tomaten, gab etwas Olivenöl und Salz hinzu – und mein Salat hatte plötzlich etwas Magisches, weil er nicht nur schmeckte, sondern mich auch ein bisschen stolz darauf machte, zu diesem unverhofften kulinarischen Genuss etwas beigetragen zu haben.

Die einsame Basilikumpflanze erhielt Gefährten: einen Topf Schnittlauch und zwei größere Töpfe mit rosafarbenen und roten Geranien sowie eine Klematis, die sich am Balkongeländer entlangrankte. In dem Jahr, das mein letztes in dieser Wohnung sein sollte, kaufte ich eine junge Kirschtomatenpflanze und hütete sie wie eine Mutter ihr neugeborenes Baby. Staunend sah ich die ersten kleinen grünen Früchte in Erscheinung treten und war voller Stolz, als sie allmählich reiften und rot wurden. Ich erinnere mich gut an das wohlige Gefühl der Zufriedenheit, mit dem ich

meine erste reife Tomate pflückte, und an den lustvollen Genuss ihres Geschmacks.

Dann traf ich Julia, meine zukünftige Frau, die schon zu diesem Zeitpunkt eine Gartenbauexpertin war. In dem kleinen Garten des Londoner Reihenhauses, das unser erstes gemeinsames Zuhause war, versuchte sie, Hochbeete anzulegen. Zwei große Kisten tauchten auf, jede knapp drei Meter lang, einen Meter breit und etwa hüfthoch. Sie seien leichter zu bearbeiten, sagte sie, da man im Stehen Unkraut jäten könne. Und weil sich diese Beete schneller erwärmten, seien sie früher im Jahr zu bepflanzen. Die Erde sei locker und durchlässig, was das Wurzelwachstum begünstigen und zu reicher Ernte führen würde. Sie hatte recht. Tomaten und Sellerie, Rote Bete und Blumenkohl, Bohnen und Mais, rote wie gelbe Paprika und pralle lila Auberginen wuchsen in Hülle und Fülle heran – so dicht beieinander, dass für Unkraut kein Platz blieb.

Ich erfuhr, dass Eierschalen Freunde des Gärtners sind. Julia fing an, sie zu sammeln, die von meinem morgendlichen Frühstücksei und die der Eier, die sie zum Backen brauchte. Die Hälften wurden gespült, getrocknet und in einem großen Glasbehälter aufbewahrt. Im Januar zogen sie auf die Küchenfensterbank um, in die kleinen Kartons, in denen wir die Eier gekauft hatten. Zur Entwässerung hatte Julia mit einem Nagel ein Loch in den Boden der Eierschalen gebohrt und diese mit Blumenerde und Samen gefüllt. Als die Samen keimten, begann ein neues Ritual. Allmorgendlich mussten wir jede Eierschale um neunzig Grad drehen, damit die Sprossen von allen Seiten Sonnenlicht bekommen konnten. Als die Keimlinge kräftig genug

waren, wurden sie – noch in ihren nunmehr eingerissenen Schalenhälften – in die Hochbeete umgepflanzt. Eierschalen sind voll von Kalzium, was Pflanzen, insbesondere Tomaten, gut bekommt.

Für Eierschalen gibt es noch weitere Verwendungsmöglichkeiten. Grob zerkleinert und rund um die Ränder des Hochbeets gestreut, halten sie mit ihren scharfen Kanten Schnecken fern. Und es scheint, dass sie, in Netzen an die Zweige von Obstbäumen gehängt, der Kräuselkrankheit vorbeugen. Jedenfalls versuchen wir in unserem Garten unsere Apfel-, Birnen-, Aprikosen- und Pflirsichbäume auf diese Weise zu schützen, was bei einigen Apfelbäumen anscheinend wirklich funktioniert. In anderen Fällen dagegen scheint diese Methode zu versagen. Willkommen im Gartenbau. Es gibt nie eine perfekte Lösung. Mutter Natur kann launisch sein, oder vielleicht hilft sie uns einfach, die Misserfolge und Erfolge des Lebens philosophisch zu reflektieren.

Als mich meine Zeitung *The Guardian* 1984 als Korrespondenten nach Moskau schickte, bezogen meine Frau und ich eine kleine Wohnung im fünfzehnten Stock eines Hochhauses. Ich glaubte unsere gärtnerischen Ambitionen auf Eis gelegt. Doch dem war nicht so. Allabendlich schien ein weiterer Blumentopf hinzugekommen zu sein. Bald gab es so viele, dass wir ein Regal bauen mussten, um sie alle unterzubringen. Und weil wir mittlerweile ein Kleinkind und ein neugeborenes Baby hatten, musste Klein-Kate, drei Jahre alt, ihre eigenen Blumentöpfe haben – einen für rote Geranien, den anderen für Basilikum. Diese Blumentöpfe, sagte sie, seien viel interessanter als ihre Puppen.

Auf der Fensterbank standen Töpfe mit Kresse, auf dem Balkon wuchsen Schnittlauch, Basilikum und Petersilie. Es gelang uns aber nie, auf dem Balkon Narzissen zum Blühen zu bringen, obwohl wir von der Wohnung aus tief unten vor der Banja, der öffentlichen Badeanstalt, große Mengen Osterglocken gelb leuchten sahen. Immerhin bot sich uns ab Mitte November, wenn die Temperaturen unter den Gefrierpunkt fielen, der Balkon als natürlicher Gefrierschrank an, in dem wir unsere verderblichen Lebensmittel aufbewahrten. Moskau war nicht gerade ein Konsumparadies; Verschwendung kam nicht infrage.

Irgendwann erfuhren wir von der Schwäche der Russen für ihre Datschen. Hohen Parteifunktionären standen wahrhaft luxuriöse Landhäuser zur Verfügung. Sehr viel bescheidener waren die Datschen der Schauspieler und Schriftsteller, mit denen wir uns angefreundet hatten; manche waren eher Hütten und bestanden nur aus zwei Räumen. Die vielleicht schönsten *izbas* – so der russische Name für den traditionellen Landsitz im Blockhausstil – sahen wir in Peredelkino, einer Datschensiedlung unweit von Moskau, wo auch Boris Pasternak gelebt hatte (in einem Haus, das heute ein Museum ist). In manchen dieser Häuser gab es noch die riesigen Kachelöfen, in denen das reichlich vorhandene Brennholz verfeuert wurde und auf denen die Bewohner in den Winternächten gemütlich und warm schlafen konnten.

Einige dieser Datschen gehörten Gewerkschaften, die sie sehr günstig an Mitglieder vermieteten. So waren die meisten derjenigen, die wir besuchten, im Besitz der verschiedenen Gewerkschaften für Schriftsteller, Künstler, Schauspieler und Journalisten. Auch einige Theater und das Bolschoi

hatten ihre eigenen Datschen. Ein uns bekannter Schriftsteller erzählte, dass er nur deshalb seiner Gewerkschaft beigetreten sei, weil er in deren eigenem Restaurant in Moskau billig essen könne und ohne eine solche Mitgliedschaft kaum eine Chance habe, einen sowjetischen Verlag zu finden. Mitglied zu sein sei dagegen so gut wie eine Garantie, publiziert zu werden. Auflagen oder Umsätze schienen keine Rolle zu spielen. Was vor allem zählte, war ideologische Loyalität (und sei sie auch nur vorgetäuscht); literarische Qualität oder die Interessen der Leserschaft waren von nachrangiger Bedeutung.

Militär, Polizei, die Kommunistische Partei, regionale Regierungen sowie viele der wichtigsten Unternehmen hatten alle ihre eigenen Datschen. Aus den für solche Körperschaften geltenden Sonderrechten entwickelte sich eine Art Eigentumssystem, das vielen Sowjetbürgern die Möglichkeit gab, Privatvermögen anzuhäufen und ihren Kindern eine Datscha zu hinterlassen. Entsprechend hat Russland heute mehr Zweitwohnungen pro Kopf als jedes andere Land.

Die Datschen hatten alle sehr gepflegte Gärten voller Blumen, Gemüse und Obstbäume. Viele Besitzer pflanzten schnell wachsende Topinambur als Hecke, ohne zu wissen, wie gut ihre Wurzelknollen in der Suppe schmecken. Nach einem Besuch bei Freunden auf dem Land kehrten wir nach Hause zurück, beladen mit Äpfeln, Birnen und Topinamburknollen. Zufällig stieß ich auf einen Artikel in der Tageszeitung *Komsomolskaja Prawda*, in dem behauptet wurde, dass ein Drittel des in Russland produzierten Obstes und Gemüses aus Datscha-Gärten und privaten Parzellen von

Menschen in Kolchosen stamme – von Ländereien, die zusammen weniger als drei Prozent der Ackerfläche Russlands ausmachten.

In den armseligen und völlig zu Unrecht »Ovochi Frukti« (»Obst und Gemüse«) genannten Regierungsgeschäften fanden wir nur selten frische Ware. Aber wir lernten bald, im Cheremushinskij Rynok einzukaufen, einem riesigen lokalen Markt, wo die Früchte dieser in Eigenregie genutzten Parzellen erhältlich waren – zu entsprechenden Preisen. Irgendwie schien sich auch dort so etwas wie Privatwirtschaft zu entwickeln, sodass selbst im Winter frisches Obst und Gemüse zu haben waren, Tag für Tag angeliefert aus Georgien und Aserbaidschan im sonnigen Süden am Kaspischen und Schwarzen Meer. Wie die Abhängigkeit des Landes von Getreideimporten aus den Vereinigten Staaten und Kanada waren diese Märkte beispielhaft für die Probleme der zentral geplanten Wirtschaft des sowjetischen Systems.

Aber die Menschen verstanden sich anzupassen. Die Moskauer Märkte hatten neben einem hoch effizienten Tauschhandelssystem auch eine Alternative entwickelt. Als Ausländer konnte ich in speziellen Geschäften, die allein uns vorbehalten waren, Alkohol und Zigaretten für Fremdwährung kaufen. Eine Packung Marlboro- oder Kent-Zigaretten mochte Eintrittskarten für das Theater oder die Oper sichern, eine Flasche Scotch-Whisky gegen eine Kiste voll saftiger Orangen oder sogar gegen eine große Dose Kaviar am Hintereingang des Restaurants Praga getauscht werden.

Ich erinnere mich gut an ein ziemlich opulentes Abend-

essen im Haus eines amerikanischen Fernsehkorrespondenten. Der Starmoderator seines Fernsehsenders war zu einem Interview mit dem neuen Regierungschef Michail Gorbatschow nach Moskau gekommen. Als wir das Esszimmer betraten, fiel unser Blick auf einen mindestens zwei Kilo schweren Berg aus feinstem Belugakaviar, garniert mit einem Dutzend halbiertes frischer Zitronen.

»Gütiger Himmel, wie kommt man an so viel Kaviar?«, fragte der bekannte Moderator und leckte sich die Lippen.

»Vergiss den Kaviar«, entgegneten diejenigen von uns, die in Moskau wohnten. »Fragt sich eher, wo unser Gastgeber all die Zitronen auftreiben konnte.«

Nach vier Jahren in Moskau versetzte uns meine Zeitung nach Washington, und Julia widmete sich wieder ambitionierter Gartenarbeit. Es wurden neue Hochbeete angelegt, und bald entdeckten wir abermals das große Vergnügen, einen frischen Kolben Zuckermais aus der Pflanze zu pflücken und ihn sofort in einen bereitstehenden Topf mit kochendem Wasser zu tauchen. Julia experimentierte mit verschiedenen Tomaten, darunter einigen alten samenfesten Sorten, die grün, gelb oder nahezu schwarz waren. Ich lernte wieder die himmlische Kombination von Basilikumblättern und frischen Tomaten schätzen und genoss Süße und Aroma selbst angebaute Erdbeeren, für die das, was die riesigen Supermärkte zu bieten hatten, nur ein schwacher Ersatz war.

Amerikanische Landwirte und Verbraucher hatten jedoch ihre eigene Lösung entwickelt – das »Pick your own«-Verfahren: Erdbeeren, Äpfel, Mais und dergleichen werden vom Kunden beim Erzeuger selbst geerntet, abgewogen

und bezahlt. In die Preise einkalkuliert ist der Umstand, dass die meisten Kunden beim Pflücken auch naschen.

Was mich überraschte, war die amerikanische Leidenschaft für Rasenflächen, für die ihre Besitzer laut *lawnstarter.com* jährlich rund achtzig Milliarden Dollar ausgeben. Die Branche beschäftigt rund eine Million Menschen. Das erinnerte mich an ein Kapitel in einem Buch, das ich Jahre zuvor über den großen amerikanischen Architekten Frank Lloyd Wright geschrieben hatte, und an die Art und Weise, wie seine »Prairie Houses« auf seiner Berliner Ausstellung von 1910 präsentiert worden waren. Obwohl für Grundstücke in Vororten entworfen, wurde jedes Haus in Berlin als solitäres Exponat auf einer riesigen Rasenfläche und in ansonsten leerer Landschaft gezeigt. Man konnte sich fast die Hollywood-Szene einer Planwagenkolonne vorstellen, die langsam die endlose Prärie durchquert, oder Gruppen von Indianern, die unter Kriegsgeheul ein Blockhaus umzingeln, während der wehrhafte weiße Siedler im Inneren seine Winchester im Anschlag hält. In Wirklichkeit aber hatten zu dieser Zeit die Eisenbahnen und das rasante Wirtschafts- und Bevölkerungswachstum den amerikanischen Westen längst erreicht.

Als nostalgische Projektionsfläche besteht die alte Prärie weiter. Sie zeigt sich heute in den weiten Rasenflächen, die die Räume zwischen den Häusern der weitläufigen Vororte markieren. Das war Absicht. Die Gründerväter duldeten keine von Blumenbeeten oder Hecken umgrenzten Rasenflächen, weil diese gegen die proklamierten Prinzipien der Offenheit und Gemeinschaftlichkeit verstießen. Mehr noch, eine solche Art der Bepflanzung wurde als eine inakzep-

table Fortsetzung der europäischen Vorliebe für das Private angesehen, wie sie eben im Stil der Gartengestaltung in der Alten Welt zum Ausdruck kam. In der Neuen Welt wurde man für den Anbau einer Hecke bestraft.

Ich habe den Reiz von Rasenflächen nie wirklich nachvollziehen können. Zugegeben, sie sind ideal für Picknicks, Sonnenbäder oder Ballspiele. Aber sie wirklich nutzbar zu machen – für ein Krocketsspiel zum Beispiel, als Putting Green oder auch nur als stolzes Statussymbol – erfordert enorm viel Arbeit und Dünger. Rasenflächen müssen regelmäßig gewalzt, gemäht und vorsichtig von hartnäckigem Unkraut wie Löwenzahn, Margeriten und Krabbengras oder auch von Moosen befreit werden. Und dann droht ständig Gefahr durch Maulwürfe, die all die Arbeit zunichtemachen können. In einer bekannten Geschichte wird der Gärtner des Trinity College in Oxford von einem neugierigen Besucher gefragt, wie er es schafft, die riesigen Rasenflächen vor dem College zu pflegen.

»Du walzt, mäht und jätest – fünfhundert Jahre lang«, antwortet der Gärtner.

Ich habe lieber Gemüse oder Obstbäume oder mit saftigen Beeren beladene Sträucher, oder etwas, das wie eine Wiese mit Wildblumen aussieht, oder die Art von Gärten, auf die sich Julia so gut versteht. Sie liebt den Stil des englischen Landhausgartens, dicht mit Grün in gestaffelten Höhenmaßen bepflanzt und durchbrochen von kühn gesetzten Streifen aus sorgfältig aufeinander abgestimmten Farben. Es ist ein Stil, der Fülle und Fruchtbarkeit zum Ausdruck bringt; außerdem hält er dank seiner dichten Bepflanzung Unkraut im Zaum. Julia ist die Zeit für das

zu schade, was sie »städtisches Gärtnern« nennt: Ziergewächse, die wie paradierende Soldaten im Spalier stehen, wovon ein jedes in einem kleinen Beet fußt, das unablässig gepflegt werden muss.

Allerdings sehen so auch die meisten Gemüsegärten aus (einschließlich unseres eigenen im Périgord) – lange Reihen identischer Pflanzen. Im Nutzgarten erleichtert eine solche Anlage die Bewässerung und das Unkrautjäten, die Ernte und die Planung der Fruchtfolge für das nächste Jahr. Auf einen Blick ist zu sehen, welches Gemüse häufig, welches weniger häufig in der Küche verwertet wird; danach kann man dann fürs nächste Jahr planen. Blumen brauchen und schätzen eine solche Regelmäßigkeit nicht. Der Gemüseanbau aber erfordert Organisation und ein gewisses Maß an Disziplin. Die Pflanzen wollen früh am Morgen, bevor es heiß wird, gegossen sein, oder am Abend, wenn das Wasser Zeit hat, tief bis zum Wurzelwerk in den Boden einzudringen.

Im Périgord nutzen wir etwa hundert Quadratmeter Gartenfläche für den Anbau von Gemüse und Kräutern. Außerdem haben wir ein Dutzend Obstbäume, eine Brombeerhecke und ein paar Weinstöcke. Wir sind fast das ganze Jahr über autark und produzieren weit mehr, als wir brauchen, auch wenn wir im Sommer von Mitte Juni bis September normalerweise Verwandte oder Freunde zu Gast haben, die bei uns wohnen und uns helfen, alles aufzuessen.

Die Überschüsse geben wir an Nachbarn und Freunde weiter, obwohl es wenig Nachfrage nach unseren Zucchini, Kartoffeln und Tomaten gibt, da die meisten eigene Gemüsegärten haben. Wir haben uns darauf eingestellt und

bauen entsprechend weniger an. Doch diejenigen, die sich von uns beschenken lassen, neigen ihrerseits dazu, sich mit fangfrischen Forellen, einer Rehkeule oder Wildschweinschulter oder sogar mit einem erjagten Kaninchen erkenntlich zu zeigen. Es ist eine informelle, aber für beide Seiten lohnende Form des Tauschhandels, die das Gemeinschaftsgefühl verstärkt.

An einem denkwürdigen Abend kam mein Freund Pierrot, unser Polizist vor Ort (und das Vorbild für Bruno), mit sechs *bécasses*, die er geschossen hatte. So heißen auf Französisch die langschnäbeligen Wildvögel, die Waldschnepfen. Pierrots Frau Francine, mein Freund und Nachbar Raymond mit seiner Partnerin Francette, Julia und ich schauten ihm dabei zu, wie er über dem offenen Feuer im Steinkamin unseres Wohnhauses eine lange Metallstange befestigte.

Kaum war das Feuer heruntergebrannt, hängte Pierrot die gerupften und ausgenommenen Vögel am Hals über die Glut, und als sie zu brutzeln begannen, fing er das herabtropfende Fett mit einem Tablett auf, darauf sechs dicke Brotscheiben, geschnitten von einer wagenradgroßen *tourte*. Jede Scheibe war mit einer Scheibe Entenstopfleber belegt, und wir beobachteten, wie das Fett der Vögel auf die *Foie gras* tropfte.

Gesund klingt das vielleicht nicht. Doch haben Wissenschaftler festgestellt, dass im Périgord, diesem gesegneten Teil Frankreichs, Cholesterin- und Herzprobleme seltener auftreten als in den meisten anderen Ländern Europas. Die Kombination aus gutem Rotwein und Entenfett hat sich als hilfreiches Mittel gegen solche Beschwerden erwiesen.

Sowohl die Schnepfen als auch die Stopfleber waren köstlich. Dazu gab es eine Suppe mit Topinambur, frisch gepflückten Spinat und Kartoffeln – alles aus unserem Garten, wie auch die Äpfel, aus denen Julia zum Nachtisch eine *Tarte aux pommes* zubereitet hatte.

Es blieb natürlich nicht aus, dass wir irgendwann auch Bekanntschaft mit der *grillade* machten, bei dem in Frankreich im Unterschied zum amerikanischen Barbecue nicht nur Fleisch auf den Rost kommt, sondern auch Fisch und Gemüse. Man schneide einen Blumenkohl horizontal auf, röste die Scheiben auf einer Seite an, wende sie und lege eine dicke Scheibe Tomate darauf, überleben mit Käse. Köstlich. Wir grillen sogar Obst – zum Beispiel Aprikosen und Äpfel in Scheiben –, die sich wunderbar als Beilage zu am Spieß gegrillten Hähnchen- oder Schalentierstücken eignen. Die Franzosen bestehen darauf, für ihre *grillades* im Freien einfache Holzkohle zu verwenden anstelle jener chemisch getränkten Briketts, die viele Amerikaner bevorzugen, weil sie leichter entflammbar sind. In Frankreich wird das Feuer meist mit trockenem Weinreisig angezündet, und es gibt kaum eine bessere Zubereitungsart für frische Forellen, als sie mit Zitronenscheiben in der Bauchhöhle zu grillen.

Ein nützlicher Grilltipp empfiehlt, die Zitronenscheiben unter den zu grillenden Fisch zu legen, um zu verhindern, dass die Haut am Rost festklebt. Noch ein Tipp: Hamburger zerfallen nicht, wenn man den äußeren Ring einer großen Zwiebel um die Fleischscheibe legt. Und damit sie nicht am Rost haftet, kann man einen Speckstreifen darunterlegen, der dem Geschmack ein gewisses Etwas verleiht und einen herrlichen Duft verströmt.

Wir halten Hühner und haben deshalb kein Problem mit Küchenresten, insbesondere Gemüseabschnitten oder den Außenblättern von Kohlköpfen. Die Hühner fressen alles. Sie freuen sich auf den Herbst, wenn der Wind die Äpfel und Birnen von den Bäumen schüttelt. Ich sammle sie auf, lasse sie in einem großen Topf zerkochen und füttere die Hühner damit, die sich flügelschlagend und mit Gekreisch darüber hermachen.

Für ein Land, dessen Bürger besonders stolz auf ihre bäuerliche Herkunft sind, gibt es in Frankreich erstaunlich wenige Kleingärten, und so mancher, von dem ich weiß, befindet sich in eher ungünstiger Lage, etwa in der Nähe von Autobahnen und oft ohne eigenen Wasseranschluss. Deutschland scheint mit 1,4 Millionen Schrebergärten weltweit führend zu sein und an einer Tradition festzuhalten, die auf die Mitte des neunzehnten Jahrhunderts, namentlich auf den Leipziger Arzt und Universitätsprofessor Moritz Schreber zurückgeht. Er sah aufgrund der rasant fortschreitenden Industrialisierung, ungenügenden Ernährung und elenden Wohnsituation in den Städten die öffentliche Gesundheit in Gefahr. Um ihr entgegenzuwirken, entwickelte er eine systematische Heilgymnastik, warb für Spaziergänge in der Natur und veröffentlichte Ernährungstipps. Mitstreiter in der Stadtverwaltung stellten Teile eines öffentlichen Parks als Spielplatz für Kinder zur Verfügung, der bald um Gartenbeete ergänzt wurde, die die Kinder auf nützliche Weise beschäftigen sollten. Damit nahm die Schreberbewegung ihren Anfang.

Schreibers Name lebt bis heute in den Kleingartenanlagen Deutschlands, Österreichs und der Schweiz fort. In

Österreich sind 38 000 Parzellen in solchen Anlagen registriert, in der Schweiz 27 000. Diese Zahlen werden in den Schatten gestellt von den allein in und um Berlin registrierten 70 000 Parzellen, die so begehrt sind, dass sich Bewerber auf Wartelisten eintragen lassen müssen. Manche dieser Kleingärten sind über zweihundert Quadratmeter groß und kosten einschließlich einer Laube um die vierhundert Euro Pacht pro Jahr.

Man kann viel über ein Land lernen, wenn man an Schrebergärten vorbeifährt, etwa mit dem Zug. Ich erinnere mich daran, wie im Jahr der in Deutschland ausgetragenen Fußballweltmeisterschaft über zahllosen Lauben deutsche Fahnen gehisst wurden. Nicht nur die deutschen, auch die schweizerischen und österreichischen Kleingärten scheinen insgesamt sehr viel aufgeräumter zu sein als die in Großbritannien, wo es heute mehr als 330 000 Kleingärten gibt, während an die 100 000 Bewerber um solche Parzellen auf Wartelisten stehen. Am Ende des Zweiten Weltkriegs verzeichnete Großbritannien nach sechs Jahren Lebensmittelrationierung nicht weniger als 1,5 Millionen Schrebergärten. Frieden und moderner Wohnungsbau haben die Zahl deutlich sinken lassen, doch ist sie derzeit wieder im Steigen begriffen.

Nach einer Faustregel reichen zehn Quadratmeter, um eine vierköpfige Familie den ganzen Sommer über mit Salat und Gemüse zu versorgen. Darüber hinaus spielen Kleingartenanlagen eine wichtige soziale Rolle. Sie bilden Gemeinschaften, in denen Gartentipps ausgetauscht oder Kraut- und Knollenfäule, Schnecken und Mehltau beklagt werden.

Britische Kleingärtner sind meist anarchischer als ihre kontinentaleuropäischen Kollegen, die alles gern sauber und gepflegt haben. In der Tat legte die ursprüngliche Schreberbewegung strenge Regeln einer gemeinsinnigen Gartenordnung fest. In Großbritannien begnügen sich Gärtner mit rohen Holzbohlen zur provisorischen Beetbegrenzung, und zur Bekämpfung von Unkraut reichen ihnen Teppichflicken und Pappkartons, die mit Steinen beschwert werden.

Nicht lachen. Pappkartons eignen sich bestens. Sie halten Unkraut zurück und sind ein Leckerbissen für Würmer. Auch lassen sich Kartonagen und Verpackungen so sinnvoll recyceln. Etwas Kompost auf die Kartons gestreut, und die Würmer kommen, fressen und kriechen mit düngenden Nährstoffen in den Boden zurück. Würmer sind unsere Freunde. Sie brechen den Boden auf und belüften ihn, sodass Pflanzen ebenso viel Luft durch ihre Wurzeln aufnehmen können wie über ihre Blätter. Wenn Sie mit einem einzigen Spatenstich fünf bis sechs Würmer aus dem Boden heben, haben Sie einen gesunden Garten.

Fast alles ist nützlich. Aus jungen Brennnesseln lässt sich eine gute Suppe kochen, und selbst schäbige alte Brennnesseln können in natürlichen Dünger umgewandelt werden. Man tauche sie in einen Eimer, der zu zwei Dritteln mit nicht chloriertem Wasser, vorzugsweise Regenwasser, gefüllt ist und beschwere das Laub mit einer Abdeckung und einem Stein. So lässt man es für zwei bis drei Wochen gären, möglichst weit weg vom Haus, da es stinkt. Die entstehende Maische kann entweder direkt auf den Komposthaufen geschüttet werden, wo sie den Kompostierungsprozess beschleunigt, oder mit Wasser im Verhältnis 1:10

zu einem natürlichen Dünger verdünnt werden, der viel Kalium, Stickstoff, Eisen, Magnesium und Chlorophyll enthält. Verwenden Sie diesen Dünger nicht für Rosen oder Tomaten, da diese kein Eisen mögen. Der unverdünnte Brennesselsud lässt sich auch als natürliches Herbizid verwenden und zum Beispiel zur Unkrautbekämpfung auf Kieswegen einsetzen.

Sauerampfer kann zur Plage werden, weil seine Wurzeln so tief in den Boden eindringen, dass es kaum gelingt, sie vollständig zu entfernen. Wenn man aber die Wurzeln, die gezogen werden konnten, zwei Wochen in Regenwasser taucht, erhält man eine natürliche Pflanzennahrung, reich an Mineralien. Selbst Windengewächse können zu Kompost verarbeitet werden, wenn man sie vorher über mehrere Monate in einem luftdicht verschlossenen Plastikbeutel aufbewahrt. Der anaerobe Prozess und die natürlichen Bakterien bauen das Unkraut ab und lassen die Keimlinge verkümmern. Ein guter Gärtner verschwendet nichts.

Allen Gartenfreunden, auch solchen, denen nur ein Balkon zur Verfügung steht, seien zwei grundlegende Tipps ans Herz gelegt. Am Anfang steht ein Plan. Zeichnen Sie einen maßstabgerechten Grundriss der zu gestaltenden Fläche (für einen Tisch und mindestens zwei Stühle sollte Platz sein) und machen Sie sich eine genaue Vorstellung davon, wie Ihr Garten aussehen soll.

Für einen Balkon würde ich einige bunte Blumen wie Geranien und vielleicht eine kleine Kletterrose oder eine Klematis vorschlagen, dazu ein paar Kräuter wie Basilikum, Minze und Thymian und mindestens eine Kirschtomate. Im Winter können Sie sogar auf einem kleinen

Balkon Mangold und Chinakohl anbauen, die für frisches Grün sorgen.

Der zweite Tipp: Machen Sie möglichst viele Fotos von Ihrem Garten oder Ihrem Balkon. Es gibt im Winter kaum befriedigendere Momente, als auf das ganze Gartenjahr zurückzublicken und zu sehen, was sich wie verändert hat. Und es hilft festzustellen, was gut und was weniger gut gelungen ist. Daraus erwachsen neue Ideen für das kommende Jahr. Und vergessen Sie nicht, den mit Basilikum bestreuten Tomatensalat zu fotografieren, bevor Sie ihn genießen, am besten an Ihrem Balkontisch in der Sonne, umgeben von Ihren Pflanzen. Übrigens, Basilikum sollte von Hand und nie mit einem Messer zerkleinert werden. Die Schnittstellen laufen schwarz an.

Auch wenn Sie nur einen kleinen Garten haben, empfiehlt es sich, einen Komposthaufen anzulegen. Beginnen Sie im Herbst mit den abgefallenen Blättern. Das auf dem Boden ausgebreitete Laub mag wie eine Bedrohung erscheinen, ist aber ein weiterer Ausdruck unserer überreichen Natur. Wenn Sie auf dem Land leben, ist Pferde- oder Kuhmist leicht zu finden, und sollten Sie Hühner halten, vergessen Sie beim Ausmisten des Stalls nicht, den Hühnerdreck auf den Kompost zu geben. Welches Laub abwechselnd mit Dung geschichtet, ergibt einen hervorragenden Kompost. Selbst für einen kleinen Garten sind die im Handel erhältlichen Thermokomposter aus Kunststoff eine sehr gute Investition.

Ein Garten belohnt auf vielfältige Weise, angefangen mit dem Vergnügen, Pflanzen wachsen und gedeihen zu sehen, bis hin zum Genuss seiner Gaben. Er bringt Sie dazu, unter

freiem Himmel zu arbeiten, was nicht nur der körperlichen Gesundheit zugutekommt, sondern auch Wohlbefinden schafft. Selten sind Menschen so friedlich und konstruktiv beschäftigt wie im Garten.

Sie werden feststellen, dass sich mit den Veränderungen, die Sie an Ihrem Garten vornehmen, auch in Ihnen selbst ein positiver Wandel vollzieht. Gärtner gehen eine dauerhafte Beziehung zu lebenden Dingen ein. Dies schafft ein anderes, feineres Zeitgefühl, ein gesteigertes Bewusstsein für die Jahreszeiten und ein innigeres Verhältnis zu dem, was man isst. Wir alle sind von unserer Erde, unserem Boden und unserem fragilen Klima abhängig. Gärten und Gärtner sind mitentscheidend für deren Bestand.

CHARLES LEWINSKY

Der Fluch der Zucchini

Um es gleich vor auszuschicken: Ich mag Zucchini. Wirklich. In Scheiben geschnitten, in Butter gebraten und mit einem Spiegelei zugedeckt, können sie mich sogar begeistern.

Aaaaaaber ...

Als damals im Zuge der Schöpfung auch dieses Gemüse erfunden wurde, hat jemand gefuscht. Anders kann ich es mir nicht erklären. Es musste damals ja auch alles so schnell gehen. Eine ganze Welt in nur sechs Tagen, das ist eine ganz schön enge Deadline. Bei so einem stressigen Job kann einem schon mal die eine oder andere Panne unterlaufen. Da war einfach keine Zeit für einen anständigen Beta-Test.

Ich stelle mir das so vor: Bei der Erschaffung der Welt ließ sich der liebe Gott von ein paar himmlischen Assistenten zuarbeiten. Zwar werden sie in der offiziellen Schöpfungsgeschichte nicht genannt, aber das soll in manchen Universitätsinstituten, wo der Lehrstuhlinhaber scheinbar immer alles ganz allein erforscht hat, ja auch vorkommen. Ich denke mir, dass der Weltenschöpfer Spezialistenengel für jeden Fachbereich hatte, die einen haben nur Felsen entworfen und die andern nur Tiere und so weiter, und dann haben sie ihre neu entwickelten Produkte stolz dem Chef vorgeführt, und der hat dann gesagt: »Dieser neue Stein ist

wirklich sehr hübsch. Und Marmor passt als Name perfekt!«, oder auch: »Das ist ja eine scheußliche Missgeburt. Wie willst du sie nennen? Schnabeltier? Na schön, aber wirklich nur auf einem sehr abgelegenen Kontinent.«

Und dann gab es eben auch die Abteilung für Pflanzen, und dort, in einem engen Wolkenlabor, das nicht einmal ein Fenster zum Weltraum hatte, war auch das Ressort für Gartenprodukte, geleitet von einem schon etwas älteren Botanikengel, der kurz nach dem Urknall eingestellt worden war und dem ganzen neomodischen Schöpfungsstress nichts abgewinnen konnte. Viel lieber hätte er weiter an der Erfindung herumgebastelt, von der er schon seit Äonen träumte, dem *Lignum farcimina portans* oder Wurstbaum, von dem man je nach Sorte Salami oder Chipolata pflücken können sollte, und von dem er sich eine Beförderung zum Erzengel erhoffte. Aber eben, jetzt war Gemüse bestellt, und gerade im Himmel empfiehlt sich keine Arbeitsverweigerung; ein Eintrag in die Personalakte wird dort oben während Ewigkeiten nicht gelöscht.

Die Bohnen hatte er schon konstruiert, auch die Mohrrüben, die Krautstiele und sonst noch allerlei, und jetzt, ein bisschen übermüdet, schrieb er ganz schnell noch den Chromosomen-Bauplan für *Cucurbita pepo* alias Zucchini. Und der liebe Gott, der auch ganz schön im Stress war (er arbeitete gleichzeitig auch noch an drei anderen Universen), zeichnete die DNA ab, ohne sie sich näher anzusehen.

So muss es passiert sein. Oder doch so ähnlich. Sonst wäre dieser Konstruktionsfehler nicht passiert.

Nicht etwa, dass Zucchini einen vor besondere gärtnerische Herausforderungen stellen würden. Sie sind nicht so

leicht beleidigt wie die Tomaten, die schon den kleinsten Regenguss zum Anlass nehmen, um aus der Haut zu fahren, und sie werden nicht, wie die Kartoffeln, von Schädlingen befallen, die man dann mühsam, Käfer für Käfer, von Hand ablesen muss.

Im Gegenteil. Zucchini – und das gilt auch, wenn Sie Schweizer sind und deshalb Zucchetti sagen – machen es dem Gärtner einfach zu leicht. Selbst bei falschester Behandlung entwickeln sie eine Widerstandskraft, wie man sie sonst nur vom Unkraut gewohnt ist. Man kann so rücksichtslos mit ihnen umgehen, wie man nur will, und trotzdem wachsen sie. Und wachsen und wachsen, und von Juni bis Oktober produzieren sie Frucht um Frucht.

Um Frucht um Frucht um Frucht.

Denn das ist das unlösbare Problem, das uns dieser Konstruktionsfehler damals im himmlischen Gemüselabor beschert hat, das ist die Nemesis im Gartenbeet, der Fluch der Zucchini: Man hat nie so viele davon, wie man braucht, sondern man hat immer zu viele. Selbst wenn man einmal erleichtert glaubt, jetzt aber wirklich alle gepflückt zu haben, versteckt sich bestimmt noch eine Frucht unter den großen Blättern, und wenn man am nächsten Morgen wieder nachschaut, ist sie bereits auf Armeslänge angewachsen, ach was Armeslänge, sie ist zu einer Keule geworden, mit der selbst ein Herkules seine Mühe hätte. Geschweige denn ein bescheidener Hobbygärtner und Amateurkoch.

Natürlich, man kann das Glück seiner Ehe aufs Spiel setzen, indem man seine Familie erbarmungslos drei Monate lang auf eine hundertprozentige Zucchini-Diät setzt. Da Zucchini eigentlich nach nichts schmecken, noch nicht

einmal nach Zucchini, lassen sie sich in den verschiedensten Zubereitungsarten und Geschmacksrichtungen auf den Tisch bringen. Zum Beispiel mit Eiern und Mehl im Mixer zerkleinert und dann in der Bratpfanne zu einer Pampe verarbeitet, die einem sanft grünlichen Kartoffelbrei ähnelt, oder zu knusprigen Zucchini-chips getrocknet, die man allerdings ganz schnell auf den Tisch bringen muss, bevor sie Feuchtigkeit ziehen und wieder labbrig werden.

Oder, oder, oder.

Es wird Ihnen alles nichts nützen. Dem Fluch der Zucchini werden Sie dadurch nicht Herr werden. Früher oder später werden Ihre Kinder Sie schluchzend anflehen, ob Sie nicht bitte, bitte mal wieder Haferbrei kochen könnten. Oder Reisschleim. Oder sonst irgendetwas Gesundes und Zucchini-freies.

Ihre Frau wird sich nicht dazu äußern. Sie hat sie zu diesem Zeitpunkt schon längst verlassen.

Und die Zucchini-s werden mehr und mehr. So etwa wie die Vögel bei Hitchcock. Ich werde nie verstehen, warum der Meister des Horrors nicht einmal einen Film über dieses Gemüse gedreht hat. Da hätte ich mich so richtig schön gruseln können.

Es gibt verschiedene Methoden, gegen den Zucchini-Fluch anzukämpfen. Aber ich sage Ihnen gleich: Da hilft kein Kreuzeszeichen und kein Knoblauch.

In meinem kleinen Dorf in Frankreich werden die Leute zu dieser Jahreszeit immer sehr höflich. Wenn sie mir auf der Straße vor meinem Haus begegnen – eine sehr kleine Straße, auch wenn sie sich *Grande Rue* nennt –, wenn sie mir, nachdem sie eine halbe Stunde hinter einer Ecke gelau-

ert haben, ganz zufällig über den Weg laufen, dann lächeln sie mich an und sagen: »Sie müssen doch den ganzen Tag Bücher schreiben, *Monsieur*, da haben Sie bestimmt keine Zeit für Ihren Garten. Aus reiner Menschenfreundlichkeit würde ich Ihnen gern eine *Courgette* überlassen. Oder zwei. Oder ein halbes Dutzend.«

Dann muss man antworten: »*C'est très gentil de votre part, cher voisin*, aber leider, leider habe ich gerade gestern von jemand anderem eine Kiste voll bekommen.« Und dann verlässt man das Haus am besten die nächsten paar Wochen nicht mehr.

Man kann natürlich auch selbst in die Offensive gehen. Besonders riesige Exemplare kann man zu einem Nachbarn bringen, der Hühner hält, und ihm sagen, man hätte gehört, dass dieses Federvieh besonders gern die Kerne aus Zucchini picke, und da man Tierfreund sei ... Obwohl meistens die anderen Nachbarn unter demselben Vorwand schon gestern da waren, und die Hühner bereits an *Animal Peace* oder den *World Wildlife Fund* geschrieben haben, mit der Bitte, schleunigst eine Aktion unter dem Motto »Zucchini-Diät ist Tierquälerei« zu starten, samt Sit-in im Hühnerstall.

Oder man wird kreativ, malt auf die größten Exemplare einen Mund und zwei Augen und verkauft sie als Glücksbringer auf dem Kirchenbasar. Oder man schenkt sie dem nächstgelegenen Kindergarten als Baseballschläger, mit denen sich die lieben Kleinen nicht ernsthaft verletzen können. Oder man bietet sie im Internet als garantiert hundert Prozent organische Dildos an.

Oder ...

Es wird Ihnen alles nichts nützen. Bis die Glücksbringer gebastelt und die Dildos auf Hochglanz poliert sind, sind in Ihrem Garten schon wieder drei zusätzliche Zucchini gewachsen. Wenn es nicht fünf sind.

Nein, es gibt kein Entrinnen. Noah konnte wenigstens eine Arche bauen, bevor die Flut einsetzte. Gegen Zucchini ist im wörtlichsten aller Wortsinne kein Kraut gewachsen.

Außer man pflanzt keine an. Aber auf eine so verrückte Idee kann auch nur jemand kommen, der keinen Garten hat.

