Bericht

OBST- UND GARTENBAUVEREIN
Waal - Emmenhausen

über den Ganztagesausflug

ins Altmühltal am Samstag, 16. Juni 2018

Pünktlich um 7:30 Uhr ging es am Marktplatz in Waal los, um auf den Spuren des Bayerischen Fernsehens zu wandeln. 35 gutgelaunte Frauen und Männer fuhren mit dem Bus bei herrlichem Wetter ins schöne Altmühltal. Am Autorasthof Köschinger Forst Ost wurde eine Kaffeepause eingelegt, bevor die Gruppe am BIO-Ziegenhof von Maria und Günter Deß in Freystadt ankam.

Die „Goaßbäuerin“, wie sie sich selbst nennt, erwartete die Ausflügler. Sie spielte auf ihrer Ziehharmonika und sang einen schwungvollen Willkommensgruß.

Aufgeteilt in zwei Gruppen führte Günter Deß anschließend durch seinen Kaltstall, der etwa 250 Ziegen beheimatet. Während dieser kurzweiligen Führung erzählte der

Nebenerwerbsbauer viel Wissenswertes und Erstaunliches über die Ziegenzucht und was dabei zu beachten ist.

Auch eine Vorführung am Melkstand mit den Ziegen als Hauptdarstellern durfte nicht fehlen. Hier wurde die ausgeklügelte Methode vorgeführt, wie 24 Ziegen fast gleichzeitig gemolken werden können.

Anschließend wartete Maria Deß, die aus der BR-Sendung „Landfrauenküche“ bekannt ist, mit einem Mittagsbuffet im Ziegenhof-Café auf. Nachdem die Schnitzel mit verschiedenen Salaten, der Ziegenleberkäse und der leckere Kuchen verspeist waren, zeigte die Bäuerin ihr musikalisches Talent. Mit lustigen Liedern, die sie zu ihrer Steirischen sang, Witzen und Versen unterhielt sie die Waaler, sodass der dreistündige Aufenthalt am Ziegenhof wie im Flug verging. Die Möglichkeit, noch die ein oder andere Leckerei aus Ziegenprodukten einzukaufen, wurde fleißig genutzt. Nachdem die Wurst und der Käse in mitgebrachten Kühltaschen im Bus verstaut waren, machte sich die bestens gestimmte Ausflugsgruppe auf den Weg ins nahe gelegene Dixenhausen, um „Bärbels Garten“ einen Besuch abzustatten.

Barbara Krasemann, die aus der BR-Reihe „Querbeet“ bekannt ist, erwartete die Gartenfreunde schon am Eingang ihres wunderschönen Gartens. Mit Mikrofon und

Verstärker ausgerüstet, damit auch jeder ihre Erklärungen hören konnte, startete Frau Krasemann ihren Rundgang durch ihren Traumgarten mit einem Bericht über dessen Entstehung. Sie erzählte, wie sie vor 33 Jahren das fußballfeld-große feuchte

Wiesengrundstück mit dem kleinen Haus und einem alten Schafstall darauf kaufte. Ohne Geld, aber mit vielen Träumen und einem genauen Gartenplan im Kopf, begann sie mit selbst aus Samen gezogenen Bäumen und Sträuchern und Stecklingen von Gehölzen, die in der Nachbarschaft wuchsen. Sie schilderte ihre Vision von einem Schlaraffenland mit unterschiedlichen „Gartenzimmern“. Das kleine Häuschen wurde zu ihrer Winterhöhle und der Garten zu ihrer Sommerresidenz. Von Erfolgen und Misserfolgen begleitet, schuf Frau Krasemann in elf unterschiedlichen „Gartenzimmern“ eine Welt, in der nicht nur die Schönheit jeder Pflanze präsentiert wird, sondern auch deren Verwendungsmöglichkeit eine wichtige Rolle spielt. Sie wünschte sich einen Garten, der Wunden heilt, Tränen trocknet, die Seele tröstet und ihre ganze große Familie satt macht. Frau Krasemann betonte, dass sie dieses Ziel fast erreicht hat, aber ihre Fantasie und Sammelleidenschaft die Fertigstellung des Gartens in weite Ferne rücken lässt. Sie bezeichnete sich selbst als „Gartenverrückte“, die ihre 500 verschiedenen Gehölze und Stauden allesamt selbst gezogen und deren Verwendungsmöglichkeiten selbst getestet hat.

Mit dem Wissen, wie und warum dieser mittlerweile weithin bekannte und wunderschöne Garten entstanden ist, begann die mehr als zweistündige Führung in dem „Gartenzimmer“, das die meiste Arbeit und Aufmerksamkeit erfordert, dem 150 qm großen Gemüsegarten.

Die Ausflügler staunten über alte Gemüsesorten, wie Spargelsalat und Dahlien – nicht als Gartenblumen, sondern als Gemüse. Frau Krasemann betonte, dass das von ihr angebaute Gemüse robust, schmackhaft und ertragreich sein soll. Um dieses Ziel zu erreichen, dürfe auf keinen Fall gentechnisch verändertes oder Hybrid-Saatgut verwendet werden. Frau Krasemann produziert aus diesem Grund eigene Nachkommen aus Gemüsepflanzen, mit dem Ziel, diese an den Standort zu gewöhnen. Nur die Robustesten werden von ihr vermehrt.

Im „Obstzimmer“ erklärte Frau Krasemann, welche Vorteile unbekannte sowie alte Obstsorten, aber auch Wildobst, wie Sanddorn und Schlehe haben. Sie stellte ihr jüngstes Experiment im Garten mit einer kleinen strauchförmigen Kirschensorte vor. Die zunehmende Trockenheit erfordere eine sorgfältige Sorten- und Standortwahl. Als Beispiel nannte Frau Krasemann das aktuelle Kastaniensterben. Die Bäume werden anfälliger für Schädlinge, weil die Pflanzen mit ihren Wurzeln nicht mehr ausreichend Wasser aufnehmen können.

Im kühlen und feuchten Schattengarten zeigte Frau Krasemann, dass unter dem dichten Blätterdach die unterschiedlichsten Farne neben zarten Blumen in leuchtenden Farben, aber auch Bärlauch prächtig gedeihen. Frau Krasemann berichtete, dass in Asien die Menschen die kleingeschnittenen Farnblätter als Einstreu für Geflügelställe nutzten, um Ungeziefer fernzuhalten. Dieses Beispiel zeigt, wie vielfältig Pflanzen auf der ganzen Welt eingesetzt werden.

Im Schmetterlingsgarten schuf Frau Krasemann einen Rückzugsraum für Mensch und Tier. Am und um den Naturschwimmteich, den sie selbst täglich nutzt, pflanzte sie einfache und heimische Pflanzen, die den Raupen und Faltern gefallen. Einen wichtigen Lebensraum finden Insekten, Amphibien, Igel und Schmetterlinge hier, wie auch an der gesamten Grundstücksgrenze, in einer Totholzhecke. Diese ausgefallene Idee eines Frankfurter Biologen überzeugte Frau Krasemann. Der gesamte im Garten angefallene Obstbaum- und Heckenschnitt wurde in dieser Hecke aufgeschichtet. Sie bietet Schutz vor ungebetenen Gästen im Garten, wie etwa Rehe. Mikroorganismen, Käfer und Würmer verwandeln das Totholz dann im Laufe der Zeit in wertvollen Humus.

Gleich neben dem Schmetterlingsgarten legte Frau Krasemann ein „Alpinum“ an. Das war bei dem feuchten und lehmigen Boden eine große Herausforderung, die sie, wie sie stolz erklärte, inzwischen auch gemeistert habe.

Durch das „Magerwiesenzimmer“ hindurch führte Frau Krasemann die Ausflügler vorbei an einer Neuansaat von verschiedenen Moosen zur „Freiluftküche“, die immer wieder in der Fernsehsendung „Querbeet“ eine Rolle spielt. Unmittelbar neben der Küche steht das „Dörrhaus“, das Frau Krasemann nach den eigenen Körpermaßen selbst entworfen hat. Sie berichtete, dass sie hier bis zu einem Zentner Gemüse, Früchte, Blätter, Blüten und Kopsen trocknen kann. Sie erzählte, dass die Bauanleitung für einen solchen Dörrofen in einem ihrer zahlreichen Bücher zu finden sei.

Im „Kräuterzimmer“ referierte Frau Krasemann über die Verwendung der unterschiedlichen Kräuter. Interessiert lauschte die Gruppe, wie die Inhaltsstoffe der Kräuter im Körper wirken und welche Vorteile diese für die Gesundheit und das allgemeine Wohlbefinden haben

Vorbei am Freiluftofen, der zum Brotbacken dient, wanderte Frau Krasemann durch den Formengarten zum „grünen Klassenzimmer“. Hier konnten die Teilnehmer, wie schon während des gesamten Rundgangs, Fragen stellen, die Frau Krasemann ausführlich und kompetent beantwortete. Die zum Abschluss angebotenen Bücher fanden reißenden Absatz.

Nach diesem intensiven Einblick in „Bärbels Garten“ machte sich die Ausflugsgruppe gutgelaunt auf den Nachhauseweg. In St. Ottilien wartete im Biergarten des Klostergasthofs eine zünftige Brotzeit oder ein leckeres Abendessen.

Voll neuer Eindrücke und mit vielen Anregungen für die heimischen Gärten trafen die Waaler um 21:15 Uhr wieder am Marktplatz ein.