



19.10.2009

ÖKOLOGISCHER GARTENBAU: Von Linda, Adretta und Vitelotte

Im Edener Apfel-Kräuter-Garten fand das Kartoffelfest statt

ORANIENBURG - Mit dem Kartoffelfest am Sonnabend ist die Reihe der Veranstaltungen im Edener Apfel-Kräuter-Garten in diesem Jahr zu Ende gegangen. Trotz des teilweise unfreundlichen Wetters mit Regenschauern kamen etliche Besucher aus nah und fern vorbei, um sich über traditionelle Kartoffelsorten zu informieren.

21 verschiedene Kartoffelsorten sind in diesem Jahr im Apfel-Kräuter-Garten geerntet worden. Am besten wohlgefühlt haben sich im Edener Boden die Sorten „Tannenzapfen“ – in England vor 1850 gezüchtet –, „Reichskanzler“ – gibt es in Deutschland seit 1885 – oder die „Dänische Spargelkartoffel“, die seit 1872 angebaut wird. Wie berichtet, soll mit traditionellen Obst- und Gemüsesorten sowie Kräutern und Wildobst der ökologische Gartenbau als fester Bestandteil der Edener Lebensreformbewegung bewahrt werden.

Den meisten Besuchern waren am Sonnabend die Kartoffelsorten „Adretta“, in Deutschland seit 1975, und „Linda“ bekannt. Im Ausstellungs- und Begegnungszelt im Apfel-Kräuter-Garten staunten die Festgäste über die vielen Kartoffelsorten, -farben und -formen. So sieht „La Ratte“ tatsächlich wie eine Miniratte mit Schwanz aus. Und die „Vitelotte“, seit 1830 als Trüffelkartoffel aus Frankreich bekannt, besticht durch ihre violette Farbe.

Diana Reichenbach und ihr Mann Fred Rempel, die den Edener Apfel-Kräuter-Garten ins Leben gerufen hatten, führten Interessenten durch den Garten. Reiche Ernte ist noch im Tomatenzelt möglich, wo neben „Harzfeuer“ auch Sorten wie „Tiger Striped“ oder Honigtomaten an den Sträuchern hängen.

Wer den Garten betritt, wird mit dem Sonnenkräutergarten und mit Baumringbeeten empfangen. Das vom Baum tropfende Regenwasser wird im Ringbeet darunter für das Gedeihen von Kräutern genutzt. Überhaupt, erklärt Diana Reichenbach das Prinzip des Apfel-Kräuter-Gartens, soll hier alles ohne großes menschliches Zutun gedeihen. Dies erfordere Geduld. So würden Flächen nicht umgegraben, sondern mit Stroh abgedeckt – gemulcht. Nach einem Jahr habe sich der Boden darunter umgewandelt. Man könne schon Kartoffeln anbauen und ein Jahr später dann Gemüse.

Unter schützenden Zelten konnten sich die Besucher am Sonnabend an leckeren Kuchen, frischen Säften, gekochten Kartoffeln mit Quark und an der Malven-Quiche laben. Für ihre Quiche erhielt Gabriele Gieseler viel Lob. Sie kocht auch die Marmeladen, die ebenso wie ihre Teekräutermischungen und Säfte im Hofladenzelt des Apfel-Kräuter-Gartens angeboten werden. (Von Marion Bergsdorf)

Ihre Meinung ist gefragt!