

Garten und Essen, das gehört seit Urzeiten zusammen. Wenn wir Gemüse und Obst selbst anbauen, ob beim Urban Gardening, im eigenen Garten oder in Töpfen auf dem Balkon, setzen wir damit die alte Tradition des Bauern-, Nutz- und Küchengartens fort. Der berühmteste in Europa ist Villandry an der Loire, ein impressionistisches Gemälde. Gemüsebeete als farblich gemixte Mosaik, Salate stehen stramm Spalier, Kohlköpfe sind ornamental arrangiert. Allerdings – zur Selbstversorgung war und ist der lukullische Luxus an der Loire wenig gedacht. Ganz anders als im Potager du Roi, Europas größter Anlage dieser Art. Der Königliche Küchengarten in Versailles war einst luxuriös gefüllte Speiskammer für Ludwig den XIV. und seinen gigantischen Hofstaat.

Aus diesen zwei Vorzeiganlagen trafen sich kürzlich im Gartenreich Dessau-Wörlitz die Chefgärtner zum Erfahrungsaustausch mit Kollegen aus ganz Europa. „Küchengärten zwischen Tradition und Trend“ lautete das Motto. Die Tradition, die aus Notwendigkeit entstand, ist immer noch reich und lebendig. Wie im schwedischen Schloss Gunnebo nahe Göteborg, einem Klassizismus-Kleinod aus dem 18. Jahrhundert. Dort wurde der historische Küchengarten wiederbelebt und wird nun komplett ökologisch beackert. Die Ernte verarbeitet der kochende Gärtner Patrik Sewerin im Schlossrestaurant, vom Spalierobst bis zum Spargel.

„Ohne Küchengärten hätten wir in den letzten dreihundert Jahren keine Esskultur gehabt“, urteilt Jost Albert. Der Gartendirektor der Bayerischen Staatlichen Schlösser engagiert sich für dieses Erbe in einem Küchengarten-Netzwerk. Dazu gehören neben vielen andern Anlagen im Ausland unter anderem auch der Prinz-Georg-Garten in Darmstadt, Kloster Seligenstadt, Schloss Benrath und Veitshöchheim.

Wie man die Tradition erhält und dennoch heutigen Anforderungen – Klimawandel, Biodiversität, Arten- und Insektensterben – gerecht wird, erklärte Versailles' Chefgärtner Antoine Jacobsohn. Der Amerikaner hat seit seinem Antritt 2007 im einst royalen Gourmetgarten einiges umgekrempelt. Es wird konsequent biologisch gegärtnert, Pestizide sind tabu, und unter den endlosen Spalierobstalleen mit alten Sorten wächst Klee, „nicht historisch, aber toller Gründünger und Schutz vor Austrocknung“. Gras zwischen den Rabatten war früher verpönt, heute ist alles „übergrünt“, grinst Jacobsohn, das sei viel besser als nackte braune Erde. Auch damit präpariert er den Prestige-Potager für die Zukunft. Fast hat das etwas von Urban Gardening, liegt er doch inmitten der Stadt und ist öffentlich zugänglich. Die Studenten der angegliederten Hochschule experimentieren in eigenen Beeten, und es gibt zahlreiche praxisnahe Workshops für Kinder und Erwachsene.

Great Dixter in der englischen Grafschaft East Sussex ist einer der meistbesuchten Gärten in Südengland. Christopher Lloyd (1921–2006) schuf hier von der Mitte des 20. Jahrhunderts an ein vor Farben und Phantasie überbordendes Meisterwerk. Und er legte einen traditionellen Küchengarten an. Auf 4000 Quadratmetern gedeiht im typischen Streifenanbau noch heute alles, was das Gourmethertz begehrt. Seit 2007 regiert darüber der Neuseeländer Aaron Bertelsen als Gemüsegärtner und ebenso leidenschaftlicher Koch. „Gärtnern, um zu essen, ist anders, man genießt alles mehr, weil man es selbst gezogen hat“, sagte er in Wörlitz. Saisonal zu gärtnern und zu kochen sei ein löbliches Mantra, „aber als Koch muss ich auch gut mit Ressourcen umgehen“. So nutzt Bertelsen bei seinem Favoriten Rote Bete noch das letzte Blättchen und die Samenkapselfeln. Gekocht wird für Besucher des kleinen Cafés. 2017 brachte Bertelsen das „Great Dixter Cookbook“ heraus, gesammelte Erfahrungen und Rezepte auch aus der Lloyd-Familie.

Der englische Gärtner William Lawson empfahl schon im 17. Jahrhundert, jede Hausfrau solle zwei Gärten besitzen, einen für Gemüse und einen für Blumen. Im Blumengarten dürften auch Kräuter wachsen, der Gemüsegarten könne ruhig eine hübsche Rabatte haben. Das Nützliche mit dem Schönen verbinden – um 1800 war der Garten des Geheimrats Goethe am Frauenplan in Weimar ein Paradeexemplar. „Ein gutes Beispiel für bürgerliche Hausgärten, aber für Goethe war es auch ein Laboratorium“, resümierte Angelika Schneider von der Klassik Stiftung Weimar. Eine reichgedeckte Tafel gab es bei Goethes: Blu-



Königliche Kräuterbeete: Der Potager du Roi im französischen Versailles ist der größte Küchengarten seiner Art in Europa.

Foto AFP

Gärten zum Essen

Überall in Europa erlebt der Küchengarten ein Revival. Das hat mit Tradition zu tun, aber auch mit Zeitgeist.

Von Christa Hasselhorst



Wegbereiter der Esskultur: In den Küchengärten von Villandry an der Loire (oben) und Great Dixter in Südengland wächst, was Gourmets begehren. Fotos Flora Press, Andreas Kuther

menkohl, Brokkoli, Mangold, Rübchen, zahlreiche Kohlsorten, Bohnen, Stachelbeeren, Rhabarber und große Mengen weißer Spargel, das Lieblingsgemüse des Dichterfürsten. Der begeisterte Hobby-Botaniker und Gärtner genoss, Gattin Christine Vulpius ackerte. Sie plagte sich mit den gleichen Problemen wie heutige Gärtner: „In einer Nacht haben mir die Schnecken beinahe alles aufgefressen.“ Heute sind die Gemüsebeete in Rasenflächen umgewandelt, zu aufwändig ist die Pflege. Doch im Zuge der bevorstehenden Generalsanierung des Hauses wird eine Rekonstruktion erwogen. „Dann vielleicht mit Spargel“, hofft Schneider, der sei optisch völlig unattraktiv, „aber er spielte eine wichtige Rolle.“ Gut möglich, dass dann auch wieder Artischocken die Beete zieren.

Bedeutsam sind alte Küchengärten auch deshalb, weil durch sie viele historische Obstsorten erhalten geblieben sind. Manche gleichen diesbezüglich geradezu Schatzkammern voller Raritäten. So wie der Schlosspark von Bad Homburg. Der dortige Herrschaftliche Obstgarten wurde schon 1646 von Matthias Merian auf einem Stich verewigt. Von 2002 an ließ ihn die Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Hessen nach alten Plänen rekonstruieren, mit historischen Obstsorten, vor allem Äpfel, Mirabellen, Renekloten und Quitten. Zu den ältesten Sorten gehören der „Prinzenapfel“ von 1736 und der „Karthäuserapfel“. Der Favorit von Kaiser Wilhelm II. gilt als einer der ältesten Tafeläpfel überhaupt. Die Forschung datiert ihn auf das 12. Jahrhundert, Herkunft unbekannt. Beide Obstquartiere sind öffentlich zugänglich, werden komplett ökologisch bewirtschaftet, eine benachbarte Wildblumenwiese lockt Bienen an, ohne die gibt es bekanntlich keine Bestäubung.

Wie ein traditionsreicher Küchengarten erfolgreich und bürgerfreundlich wiederbelebt werden kann, lässt sich in Eutin besichtigen. Das zum dortigen Schlosspark gehörende knapp zwei Hektar große Areal, 1790 angelegt, war nach englischem Vorbild durch hohe Ziegelmauern geschützt. 200 Jahre später war der Zustand desolat, die alten Obstbäume längst gefällt, es sollte ein Parkplatz entstehen. Doch 2006 brachte ein Ideenwettbewerb zur Revitalisierung die Rettung. Gelder aus der Region, der Bundesstiftung Umweltschutz bis hin zu EU-Mitteln und großes Engagement der Bürger ermöglichten das Vorhaben. Jetzt erstrahlt der Küchengarten, dank vorhandener alter Pläne und Pflanzlisten, wieder in seinen einstigen Strukturen und fast so artenreich wie damals – mit „lebendigem Zaun“ aus heimischen Gehölzen und einem Hain mit ausschließlich alten Obstsorten. „Unsere Stars sind die Franzobst-Bäume“, sagt die an der Revitalisierung federführende

beteiligte Leipziger Landschaftsarchitektin Kathrin Franz.

Franzobst? Das sind niedrigstämmige Formobstgehölze, einst benannt nach den berühmten Spalieren der Franzosen in Versailles. Eine von der Stiftung Schloss Eutin finanzierte Projektleiterin betreut den Küchengarten, in dem diverse Vereine, Ehrenamtler und Kindergartengruppen gemeinsam gärtnern. Neben Heilpflanzen- und Hildegard-von-Bingen-Quartier gibt es einen von Kleingärtnern betreuten Naschgarten, Flüchtlinge pflanzen ihr heimisches Gemüse im Quartier „Neue Wurzeln“ an. „Hier ist ein lebendiger, inspirierender Treffpunkt, und Gärtnern ist die einzige Philosophie, von der man satt wird“, sagt Kathrin Franz über den Ort, der gratis jederzeit zugänglich ist.

Wer Inspiration für seine gesunde und kulinarische Selbstversorgung sucht, sollte einen historischen Küchengarten besuchen, da sind Nutzen und Schönheit seit Jahrhunderten harmonisch vereint. Zum Beispiel in Tschechien. In Kuks, vor 300 Jahren ein mondänes Kurbad und malemisch an einer Elbe-Schleife gelegen, wurden barockes Hospital, Kirche und Küchengarten mit EU-Mitteln originalgetreu rekonstruiert. Allein der Küchengarten misst mehr als 2 Hektar. In dem von Mauern gerahmten Areal gruppieren sich symmetrisch zwölf Quadrate um vier Rasenflächen und einen Kreis als Zentrum. Die tschechische Gartenarchitektin Kamila Krejčířkova stellte das originale Bild anhand existierender alter Wegesysteme, Hecken sowie Pläne und Pflanzlisten wieder her. Hochbeete, früher aus Weidengeflecht, sind jetzt mit Eichenholz gerahmt, „das ist am besten haltbar“. Obstbäume aus überwiegend historischen Sorten, Gemüsebeete in einem Mix aus modernen und alten Varietäten sowie viele Kräuter und Heilkräuter, wie sie einst die Barmherzigen Brüder des Hospitals für die eigene Apotheke anbauten, fügen sich zu einem sinnlichen Gesamtkunstwerk. Der Eintritt für den Küchengarten ist gratis.

Der Küchengarten, wie das gesamte Areal ein Nationales Kulturdenkmal, erhielt 2017 den „Europa Nostra“-Award. In diesem Jahr bekam der Hospitalgarten den „German Design Award“. Sogar damit könne man also Design-Preise gewinnen, scherzte Architektin Krejčířkova in Wörlitz.

Ebenfalls mit einem Preis wurde ihr Büro übrigens für die Garten-Rekonstruktion einer Architekturikone bedacht: die Villa Tugendhat, das Meisterwerk Mies van der Rohes in Brno. Dort, und das ist keine Fata Morgana, sprießt mitten im Rasen ein fünf mal fünf Meter großes Kräuterbeet – nach einer Originalskizze des Meisters angelegt. Bauhaus trifft Küchengarten – wer hätte das gedacht.