

Da ist für jeden etwas dabei

EICHSFELDER GARTENLUST In der Kleingartenanlage „Schöne Aussicht“ in Heiligenstadt kommen Jung und Alt zusammen und frönen einer Leidenschaft

VON SIGRID ASCHOFF

Heiligenstadt. Kleingärten sind grüne Paradiese, in denen sich alle Generationen wohlfühlen können. Und: „Es scheint, als gehören alte Klischees, die seit Jahren über Kleingärten in Umlauf sind, endgültig auf den Komposthaufen.“ Das zumindest meint Bernd Reinboth, der Vorsitzende des Verbandes der Eichsfelder Kleingärtner. In heutigen Gartenanlagen treffen Alte auf Junge, Rentner-Paare auf Familien und Akademiker auf Arbeiter. Eines haben sie alle gemein: die Freude an der Natur und die Lust am Gärtnern.

„Noch bis vor einigen Jahren galten Kleingärten als Bollwerke deutschen Spießbürtums schlechthin, als Orte, wo Gartenzwerg das Regiment führen und griesgrämige Rentner den Rasen mit der Nagelschere schneiden. Doch nun schickt sich eine Generation junger Leute an, allerorten die klassischen Kleingartenanlagen zu „unterwandern“. Sie haben andere Vorstellungen vom Kleingarten, wollen sonnengereifte Tomaten ernten, im Duft von Rosmarin und Lavendel schwelgen und ihren Garten im Einklang mit der Natur bestellen“, erklärt Bernd Reinboth.

Eine Kleingartenanlage, wo Jüngere und Ältere zusammen ihrer Leidenschaft frönen, ist die „Schöne Aussicht“ in Heiligenstadt. Und die macht ihrem Namen alle Ehre. Die Aussicht ist herrlich. 1975 eröffnet, wartet sie heute mit 74 Parzellen auf. Alle sind laut der Vereinsvorsitzenden Andrea Mock gerade belegt. Doch immer mal wieder wird auch eine frei. „Viele der Kleingärtner halten einen guten Kontakt zum Nachbarn“, sagt sie. Man trinkt ein Kaffchen oder plauscht beim Feierabend. Alle zwei Jahre wird ein Sommerfest gefeiert, und auch um den Arbeitseinsatz wird sich nicht gedrückt.

Andrea Mock selbst hat ihren Garten vor sechs Jahren von den Großeltern geerbt. „Ich bin hier groß geworden,

bei Sonne und super Ausblick ein Abendbrot mit frischem Gemüse und Obst zu genießen. Das sind alle dabei.

Jedes Jahr hat Familie Mock jetzt auch ein kleines Projekt, das umgesetzt wird. Nach dem Insektenhotel sind es diesmal eine Hangmauer, die erneuert, und eine weitere Blumenrabatte, die angelegt werden soll. Andrea Mocks Liebling aber ist eine herrlich duftende gelbe Rose. „Mein Herzstück“, sagt sie. Ebenso schön und eine besondere Erinnerung sind aber auch Omas alte Rosen.

Und wenn die Eichsfelderin



In der Heiligenstädter Kleingartenanlage „Schöne Aussicht“ ist das Bild bunt gemischt. Tom Reuter und Jennifer Fries fühlen sich hier ebenso wohl wie Monika und Gerhard Gunkel. Auch Ruth und Mama Andrea Mock, sie ist die Chef-in der Anlage, lieben ihre grüne Oase.

FOTOS: ECKHARD LÜNDL



Der Blick von der Gartenanlage auf Heiligenstadt ist ganz einfach toll. Die Hobbygärtner genießen ihn.

men. Sie mag zudem Tulpen und noch ein bisschen mehr Hortensien. „Wir sind übrigens die Ältesten in der Anlage“, verrät der 73-jährige Ehemann. „Wir haben 1973 geheiratet, und als wir von den Parzellen hier hörten, haben wir uns gleich für eine entschieden.“ Die Entscheidung fiel leicht, wollte das Paar doch neben der Wohnung auf den Liehen etwas Grün. Die Kinder konnten hier spielen und sind im Garten aufgewachsen. „Nicht anders ist das heute mit den Enkeln“, meint Monika Gunkel, die sich freut, dass die Kinder einmal den Garten übernehmen wollen.

In der „Schönen Aussicht“ gab es auch schon so manchen Parzellenwechsel. Die einen zogen weg, andere gaben aus Altersgründen auf. Da haben auch Gunkels so machen „Neuen“ kennengelernt. „Wir halten durch“, sagt Gerhard Gunkel und lässt keinen Zweifel daran.

Er und seine Frau genießen die Natur, die frische Luft, das Eisessen mit den Kleinen im Sonnenschein. Und natürlich den Salat sowie die Kräuter aus dem eigenen Garten. Für die Blumen ist Monika Gunkel zuständig. Das ist ihre Welt, und daher sorgt sie dafür, dass in ihrer kleinen Oase immer etwas blüht. „Ich kann an keiner Gärtnerei vorbeigehen ohne etwas mitzunehmen“, gesteht die Seniorin. Sie und ihr Mann statten auch im Winter ihrem Garten jeden zweiten oder dritten Tag einen Besuch ab. „Zu jeder Zeit kann man Erde sammeln“, sind sich die beiden Heiligenstädter einig. Und schon setzen sie ihren Wert fort. Doch ohne ein Hallo geht es an kaum einem Garten vorbei. Man kennt sich schließlich.

Jennifer Fries und Tom Reuter gehören mit ihren 27 beziehungsweise 29 Lenzen zu den Jüngsten in der Kleingartenanlage. Dass sie sich wohlfühlen, merkt man ihnen an. Gesucht haben die jungen Leute einen Ausgleich zur „kleinen Wohnung“, ein Plätzchen mit schöner Aussicht, wo man mal ein gutes Glas Wein im Freien genießen und Gemüse anbauen kann. „Wir haben uns gleich in den ersten Garten verliebt“, sagt die junge Frau. 480 Quadratmeter hat er und einen Brunnen. Übernehmen konnte das Paar vom Vorbesitzer alle Geräte, auch den Rasenmäher. „Zurzeit sind wir hier allerdings auf einer Baustelle, denn den Garten wollen wir nach unserem eigenen Geschmack gestalten“, erzählt Tom Reuter. Während sie ein Händchen für Blumen hat, Rosen, Gladiolen, Lilien und Hortensien mag, ist er für das Gemüse verantwortlich, für Salat, Stangenbohnen, Zucchini, Hok-

kaido-Kürbisse und Möhren, aber auch für Dill und Knoblauch. Es herrscht Arbeitsteilung. An Ideen mangelt es den beiden nicht. Schon jetzt freuen sie sich, wenn der Garten fertig gestaltet und endlich die erste Ernte eingebracht werden kann.

entwickelten sich zu Familiengärten, die wenig später parzelliert, umzäunt und mit Lauben versehen wurden. 1869, als die Anlage auf 100 Parzellen angewachsen war, gab sich die Initiative eine Vereinsatzung – die Schrebergarten-Kolonie, so wie wir

Gartenrezepte

Kalte Gurkensuppe

- 2 kleine Gurken
- 750 g Naturjoghurt
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Esslöffel feingehackte Minze
- 2 Esslöffel Olivenöl
- 250 ml sehr kaltes Wasser
- Salz, Pfeffer, Minze zum Garnieren

Zubereitung: Gurken in ein Sieb raseln, mit einem Teelöffel Salz vermengen und 20 Minuten entwässern lassen. Entwässerte Gurken in eine große Servierschüssel geben und Joghurt, Knoblauch, Minze und Olivenöl zugeben. Abdecken und mindestens zwei Stunden im Kühlschrank ziehen lassen. Kurz vor dem Servieren so viel eiskaltes Wasser zufügen, dass die Suppe eine cremige Konsistenz erhält. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Sofort mit Eiswürfeln servieren und mit Minze zweigarnieren.

Apfel-Kürbis-Marmelade

- 500 g Kürbisfleisch
- 500 g reife Äpfel
- 500 g Gelierzucker (2:1)
- 50 ml Apfelsaft
- 1 Zitrone
- 1 Stange Zimt

Zubereitung: Den Kürbis in Stücke schneiden und in einem Topf mit ganz wenig Wasser etwa 10 Minuten dünsten. Die Kürbisstücke mit dem Apfelsaft pürieren. Den Zitronensaft zufügen. Die geschälten Äpfel grob raspeln und unter die Kürbismasse rühren. Den Zucker zufügen und gut verrühren. Mit der Zimtsange erhitzen und nach Angaben von der Gelierzuckerpackung kochen lassen. Die Zimtsange entfernen und alles in heiß ausgespülte Schraubgläser füllen. Ein paar Minuten auf dem Deckel stehen lassen und dann umdrehen. Tipp: 1 Schuss Calvados zufügen.

Pflaumenmus

- 1000 g entsteinte Pflaumen
- 100 g Zucker
- Zimt

Zubereitung: Oberste Prämisse bei diesem Rezept: nicht rühren! Die Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen, und dann ab damit in den Topf. Nun 100 Gramm Zucker dazugeben, nur einmal umrühren. Den Deckel auf den Topf und mindestens sechs Stunden oder über Nacht kalt ziehen lassen. Deckel vom Topf nehmen und den Herd auf höchste Stufe anschalten, dabei bleiben, bis es sprudelnd kocht und nicht rühren. Wenn es sprudelnd kocht, den Herd auf die kleinste Stufe stellen und dann alles für zwei Stunden vergessen. Nach zwei Stunden den Herd auf mittlere Stufe stellen, und jetzt darf man das, was man so lange nicht sollte – nämlich rühren. Das Pflaumenmus wird rund fünf Minuten gerührt, und dabei schmeckt man es mit Zimt. Nach diesen fünf Minuten den Topf vom Herd ziehen und das Mus in sterilisierten Gläsern abfüllen.



Andrea Mock hat den Garten ihrer Großeltern übernommen und die Entscheidung nicht bereut.

da konnte ich den Garten nicht so einfach aufgeben. Ich erinnere mich gern daran, wie ich meine Oma bei der schweren Arbeit geholfen habe.“ Besonders stolz ist Andrea Mock heute auf ihren schönen Kirschbaum, der stets reichlich Früchte trägt, auf das junge Apfelbäumchen und die vielen Beerensträucher, die sie ihr Eigen nennt. Derzeit wächst der Salat gut, der Porree ist angezogen, die Tomaten warten darauf, ausgepflanzt zu werden. Sind die Kartoffeln ausgeteigt, kann sich die Heiligenstädterin nach den Eisheligen nun auch dem Mais zu wenden. Der Rhabarber hat dagegen schon gute Dienste geleistet, er landete auf dem Kuchen. „Frisch zu ernten, ist schon eine feine Sache“, meint Andrea Mock. Für den 27 Kilo schweren Kürbis fanden sich vergangenes Jahr auch verschiedene Einsatzmöglichkeiten – ob als Auflauf, süß-sauer oder in der Suppe.

Mann und Tochter Ruth finden, dass es die richtige Entscheidung war, sich nicht von dem grünen Paradies zu trennen. Denn was gibt es Schöneres, als auf der Gartenterrasse

durch die „Schöne Aussicht“ geht, macht sie gern mal einen Schwatz über den Zaun – auch um zu fachsimpeln.

Monika und Gerhard Gunkel verstehen das gut. Auch die 73-Jährige hat ein Faible für die Königin der Blu-



Gerhard und Monika Gunkel sind von Anfang an in der Gartenanlage und begeisterte Hobbygärtner.