

Dicke Bohnen und wilde Artischocken

Im Küchengarten des Schlossparks baut ein Team der Werkstatt für angepasste Arbeit Gemüse an und verkauft es.

VON SONJA SCHMITZ

BENRATH Im Küchengarten unweit des Benrather Schlosses herrscht zu dieser Jahreszeit überschaubare Ordnung. Die noch zarten Salatköpfe wachsen in Reih und Glied. Die kleinen Buchsbaumhecken, die die Staudenbeete umrahmen, sind akkurat und kurz zurechtgestutzt. Da fällt dem Spaziergänger eine mannshohe, tüppig wuchernde hellgrüne Pflanze besonders auf. Ihre großen, ausladenden Blätter erinnern ein bisschen an die von Disteln. Das macht neugierig. „Ich frage mich die ganze Zeit, was das ist“, sagt Christiane Klever, die ihr Fahrrad durch den Küchengarten schiebt, auf dem Gepäckträger frisch eingekaufte Kräuter. „Das ist Kardi, der wilde Bruder der Artischocke“, erklärt Georg Hünemeyer. Er leitet die Pflege des Küchengartens durch die Werkstatt für angepasste Arbeit. Verwendet würden beim Kardi gerne die Blattstiele. Wegen ihres bitter-nussigen Geschmacks passten sie gut zu Couscous. Hünemeyer selbst gibt außerdem gerne kleingeschnittene Stücke in die Linsensuppe. Neulich hat ein Mitarbeiter Kardi mit Maismehl paniert und im Ofen gebacken. Das kam beim fünfköpfigen Team von Menschen mit Behinderungen, das den Küchengarten versorgt, ebenfalls gut an.

Christiane Klever und Georg Hünemeyer philosophieren dann noch ein bisschen über die geschmacklichen Unterschiede von Bärlauch, Knoblauchschnittlauch und Kantenschnittlauch, dann zieht die Benratherin weiter. Ein Gemüse, das ebenfalls wegen seiner Größe herausragt, ist der Rhabarber. „Gute Pflege“, erklärt Hünemeyer. Die Pflanze benötigt im Frühjahr viel Wasser und Nährstoffe, weil sie früher in Überschwemmungsgebieten heimisch war, wo es beides im Überfluss gibt. Und das Gemüse kommt bei den Benrathern gut an. „Das geht alles weg, wir können gar



Georg Hünemeyer, Gruppenleiter der Werkstatt für angepasste Arbeit, zeigt, wie die Blattstiele der Kardi, eine wilde Artischockenart, beschaffen sind.

RP-FOTOS (2): SONJA SCHMITZ

nicht so viel anbauen, wie wir verkaufen könnten.“

Beim Gang durch die Beete fallen Pflanzen mit hübsch geformten Blättern und weiß-schwarz gefärbten Blüten auf. „Das sind dicke Bohnen“, sagt Hünemeyer. 40 bis 50 Gemüsesorten wachsen in dem 2700 Quadratmeter großen Küchengarten. Eine Zeit lang ließ die Werk-

statt ihre Produkte von Bioland zertifizieren. Die Anbauweise wird zwar beibehalten, aber die Zertifizierung wurde nun aufgegeben. „Das kostet Geld, das wir durch den Verkauf nicht erwirtschaften können“, so Hünemeyer.

Auch das Dokumentieren mache die Arbeit kompliziert. Wenn beispielsweise der Kollege Giovanni

aus seiner italienischen Heimat die Spezialität Cimi di Rapa mitbringt, eine Mischung aus Kohl und Brokkoli, dann müsse man erst einen Antrag schreiben, um ihn aufnehmen zu dürfen.

Was im Küchengarten auch auffällt, sind die vielen Insektenhotels. Einige davon hat Arne Kämmerling gemacht. Dazu auch eine fantasie-



INFO

Anbau und Verkauf von Gemüse

Anlage Für die Landesgartenschau EUROGA 2002plus wurden Teile des Schlossparks nach altem Vorbild rekonstruiert, auch die Obstwiese sowie der Küchengarten.

Pflege durch das Gartenamt, den Anbau von Gemüse und Obst sowie deren Verkauf übernehmen Mitarbeiter der Werkstatt für angepasste Arbeit.

Arne Kämmerling absolviert ein Freiwilliges Ökologisches Jahr im Küchengarten und hat neben dem Insektenhotel eine fliegende Vogelscheuche selbst gebaut.



volle Mischung aus fliegender Vogelscheuche und Insektenhotel. Der 19-jährige Oberkasseler absolviert noch bis August sein Freiwilliges Ökologisches Jahr. Aus einer Konserve hat er mit Farbe und braunem Klebeband ein Insekt nachempfunden. Aus Folien hat er Flügel gebaut, die blenden sollen. Das Doseninsekt baumelt nun an einer Aufhängung

unruhig in der Luft und verscheucht die Vögel. Löcher im Büchsenboden bieten gleichzeitig Insekten eine Zuflucht. „Hier lernt man ganz viel, was man nicht in der Schule vermittelt bekommt“, sagt Arne und zählt auf, was er damit meint: „Persönlichkeitsentwicklung, den Umgang mit Menschen und den Umgang mit Pflanzen.“