

Projekt „Hofgarten Heydenstraße“

Ein Gemeinschaftsgarten für Braunschweig

Ende März haben sich im Hof der Volkshochschule Heydenstraße etwa 35 Personen, überwiegend Frauen im Alter von Anfang 20 bis 60plus versammelt. Sie scharen sich um Tische, auf denen schwarze Anzuchtkästen und Eimer bereitstehen, daneben liegen rechteckige, etwa ziegelsteingroße „Briketts“. Unter den Tischen warten Säcke mit Kompost und Gießkannen auf ihren Einsatz. Kartons mit Saatgut diversen Gemüses wie Mangold „Glatter Silber“, Rote Beete, Butterkohl, Kohlrabi „Superschmelz“ und Gemüsesorten, die heute kaum noch jemand kennt, wie Erdbeerspinat und Rote Gartenmelde befinden sich auf einem anderen Tisch. In einem zweitägigen Workshop sollen diese Gemüsesorten unter fachkundiger Leitung für einen zukünftig grünen Hofgarten der VHS ausgesät werden.

Das Projekt „Hofgarten Heydenstraße“ haben Ute Koopmann und Rainer Junge von der Volkshochschule Braunschweig initiiert. Vorab gesagt, „Hofgarten Heydenstraße“ ist angeregt worden von den „Prinzessinnengärten“, Berlin-Kreuzberg. Robert, Ideengeber und Gründer der „Prinzessinnengärten“, und Lisa, die sich um „Ablegergärten“ in Schulen, Kindergärten und ähnlichen Institutionen kümmert, leiten die Gruppe fachkundig an.

Aussaat auf Kokosabfällen

Es geht los! Zuerst Wasser in die Eimer, etwa halb voll füllen, dann das „Kokospressbrikett“ hinein und quellen lassen, dabei kne-

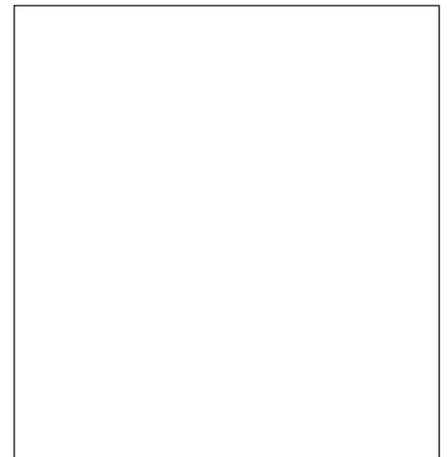
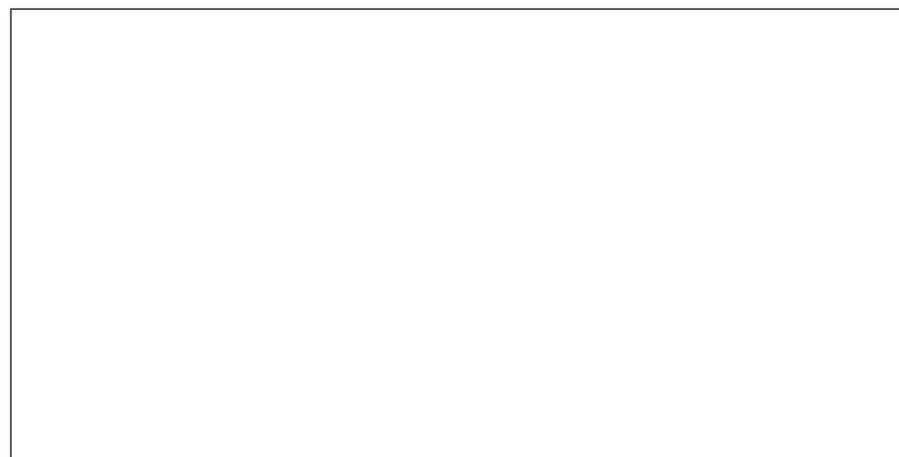


Robert von den Berliner Prinzessinnengärten zeigt, wie's geht: Hier wird die Aussaaterde angemischt. Fotos (2): Yvonne Salzmann

ten und zerkrümeln. Dieses Material, das bei der Gewinnung von Kokosnussprodukten anfällt, ersetzt den sonst üblichen Torfmull, zugunsten der Hochmoor-Ökosysteme, die immer noch für den Abbau von Torf entwässert werden.

Robert prüft die Konsistenz der Masse in den Eimern, die meistens zu feucht ist. Aber das ändert sich gleich, denn nun wird auf drei Teile Kokosmasse ein Teil Humuserde zugefügt und gut gemischt, die Anzucherde ist fertig. Währenddessen hat Lisa mit einer Gruppe den großen Fundus des überwiegend Demeter-Saatgutes sortiert und für die Aussaat bereitgelegt.

Das Saatgut wird verteilt und das Säen beginnt. „Bohnen werden flach gesteckt“, erklärt Robert, „sie wollen die Glocken läuten hören, sie sind Lichtkeimer“. Auch der feine Samen von Salat kommt nicht tief in die Erde, im Gegensatz zur Roten Beete und zu Mangold, die Dunkelkeimer sind. Einen wichtigen Hinweis, Pflanzen mit ähnlichen Ansprüchen an die Nährstoffversorgung in einer Kiste auszusäen, haben wir im Arbeitsrausch manchmal ignoriert, einen anderen aber nicht. Werden Sorten gesät, die bei der Keimung ähnlich aussehen, wie zum Beispiel Kohl und Kohlrabi, sollten die Reihen dazwischen durch ein anderes Gemüse getrennt werden.



Nach der Einsaat werden alle Saatreihen mit Etiketten versehen, auf der einen Seite steht die Sorte, auf der anderen das Aussaatdatum. Nun wird angegossen. Endlich wissen wir, warum diverse Milchtüten auf den Tischen herumstehen! Milch ist da nämlich nicht drin, sondern ganz einfach Wasser. Der Schraubverschluss wurde kreuzweise geschlitzt, so dass nur wenig Wasser herausläuft und beim Gießen besser dosiert werden kann als es mit einer Gießkanne möglich wäre.

Zu jeder ausgesäten Gemüsesorte wird ein „Datenblatt“ angelegt, mit Angaben zu Keimbedingungen, zum Nährstoffbedarf und zur weiteren Pflege der Kulturen. Wir notieren alles in vorbereitete Bögen, während Lisa und Robert immer wieder ins Erzählen kommen. Es ist einfach schön, den beiden zuzuhören. Alle Blätter kommen in einen Ordner, in dem jeder nachschlagen kann, wenn er nicht mehr weiß, ob die Bohne ein Stark- oder Schwachzehrer ist oder gar keine Düngung braucht.

Keimregal in der VHS

Im Flur der VHS steht im 1. Stock ein bis zur Decke reichendes Regal mit Licht- und Wärmelampen. Dorthin transportieren wir die Anzuchtkästen, die sich in Transportschalen für Lebensmittel befinden. Das Wässern der Sämlinge gelingt ganz einfach. Es wird Wasser in die Transportschalen gegossen und durch die Löcher im Boden der Anzuchtkästen saugt sich die Erde damit voll. Sobald die Aussaat gut versorgt ist, räumen wir den Hof auf und verabschieden uns.

Am Samstag ist es warm, die Sonne scheint. Gegen 11 Uhr trudeln alle wieder ein. Das Morgengeläut von St. Martini erfüllt den Hof. Es ist warm und friedlich, eine er-



So erfüllen Tetrapak-Milchtüten noch einen zweiten Zweck: In ihnen gedeihen die kleinen Pflänzchen, bevor sie in die Beete kommen.

füllende Arbeit erwartet uns. „Hallo ihr Puffbohnen, hört ihr die Glocken läuten?“ Dieser Gedanke schießt durch den Kopf.

Auf den Tischen stehen heute massenweise sauber ausgewaschene Milchtüten, gesammelt und vorbereitet – der obere Teil ist schon abgeschnitten – von den Mitarbeiterinnen der VHS-Cafeteria. „Was wird nun wieder damit passieren?“, fragen wir uns.

Robert und Lisa haben auf dem Markt einige Kohl- und Salatpflanzen sowie Schälchen mit Kresse und Koriandersämlingen eingekauft und wollen in das Austopfen und Pikieren einführen.

Austopfen und pikieren

Aus den Milchtüten stellen wir Töpfe her, indem wir etwa zwei Drittel abschneiden. Dann etwas von der gestern gemischten Anzucherde rein, danach die Pflanze, dann wieder Erde drum herum und festdrücken. Pikieren ist dagegen Friemel...äh Geduldsarbeit, gerade wenn die kleinen Pflänzchen sehr fein sind. Mit einem Stäbchen werden

vorsichtig Löcher in die Erde gestochen und in jedes Loch ein Pflänzchen gesetzt, drei bis fünf pro Topf. Beim Pikieren wird die Wurzel vorsichtig um ein Drittel gekürzt, das regt das Wurzelwachstum an.

Während die einen pikieren, planen die anderen die Hofgestaltung. Wo sollen die Hochbeete hin, wo die Sitzgelegenheiten stehen, wo die Säcke mit Gemüsepflanzen. Wir zeichnen mit Kreide auf das Pflaster, um der Vorstellungskraft auf die Sprünge zu helfen. Und tatsächlich entstehen Bilder im Kopf: Feuerbohnen erobern den Zaun, Zucchini entfalten raumprägend ihre großen Blätter und in den gelben Blüten summt es, Kürbistranken kriechen aus dem Hochbeet und legen hier und dort ihre orangen Früchte ab. Es wird schön! Zum Abschluss lehrt uns Robert, wie wir richtig düngen und gießen, damit wir kräftige Jungpflanzen heranziehen.

Nachsatz

Anfang Mai treffen sich die passionierten Gärtnerinnen und Gärtner wieder und gestalten den grauen Hinterhof der Volkshochschule zum „Hofgarten Heydenstraße“ um. Schnell sind die aus Europaletten gezimmerten Hochbeete aufgestellt und mit Birkenreisig, Rohhumus und Erde befüllt. Wegen verschiedener Missgeschicke strotzen die eigenen Aussaaten leider nicht in der erwarteten Vitalität. Doch Robert und Lisa von den Prinzessinnengärten helfen mit Gemüsepflanzen aus Kreuzberg aus. Auch aus der Gruppe und vom Lindenhof kommt Unterstützung. Es wurde mitgebracht, was die Hausgärten entbehren konnten, so dass die bepflanzt und mit Mohrrüben, Zwiebeln und Radieschen neu eingesäten Kästen und Reissäcke schließlich ein gelungenes Bild bieten.

Susanne Labus, Gabriele Helling

