



Rukije Berbatovci freut sich auch über grüne und unreife Tomaten, denn sie weiss, was man damit machen kann.

Text Matthias Diener, Foto Stefano Schröter

NASCHEN WILL GELERNT SEIN

Vor einem Jahr haben Bewohnerinnen und Bewohner im Himmelrich 1 einen Naschgarten gepflanzt. Von Frühling bis Herbst 2018 pflegte Siedlungsbewohner Matthias Diener den Garten, unterstützt von einer Gartengruppe. Hier beschreibt er Erlebnisse und Erfahrungen und zieht Fazit nach dem ersten Naschgarten-Jahr.

Dienstag, 23. Oktober 2018: Noch hängen an den Tomatenpflanzen viele grüne Früchte, doch der Wetterbericht sagt für das Wochenende Regen und Kälte an. Rukije Berbatovci – sie arbeitet bei der Firma Casablanca, die im Himmelrich 1 die Hausflure putzt – hat ein Rezept zum Einmachen von unreifen Tomaten (siehe Kasten). So habe ich sie eingeladen, an diesem Dienstag möglichst viele der Tomaten zu ernten. Das Beet mit Pro-Specie-Rara-Tomaten ist ein Teil des Naschgartens im Himmelrich 1.

Am 21. Oktober 2017 hatte die Gartengruppe im Innenhof den Naschgarten gepflanzt: Himbeeren, Brombeeren, Johannisbeeren weiss, rot und schwarz, Heidelbeeren, Stachelbeeren, Aroniabeeren, Felsenbirnen, Säulenapfel, Säulenbirne und eine Indianerbanane. Dazwischen Erdbeeren, Rhabarber, Thymian, Rosmarin, Schnittlauch, Schafgarbe, Moschusmalve.

Was ist eine Schweizer Hose?

Im Frühling grünte und blühte es – eine wahre Freude! Im späten Mai, nach den Eisheiligen, pflanzten wir zu dritt in einem separaten Beet die Tomaten, zwanzig alte Sorten mit klingenden Namen wie Goldapfel, Green Grapes, Wladiwostok, Schweizer Hose, Birnenförmige von Schwanden, Schneewittchen, Johannisbeertomate ...

Da ich die Idee eines Naschgartens bei den abl-Verantwortlichen eingebracht hatte, fühlte ich mich verpflichtet, den Garten im ersten Sommer weitgehend selbst zu betreuen. Ich wollte herausfinden, welche Pflege und wie viel Zeit es dafür braucht, welche Kosten entstehen, wie der Garten Anklang findet und genutzt wird. So war ich vom Frühjahr bis im Herbst immer wieder im Naschgarten am Pflegen und Giesen. Dabei erlebte ich viel Gefreutes – nicht nur mit den Pflanzen.

Von Bällen und Blattläusen

Da sind alle die freundlichen Gesichter, Blicke, Worte von Vorbeigehenden. Manche bleiben stehen, loben die Pflanzenvielfalt und das Gedeihen, manche betrachten die Pflanzen und die Infotafeln, manche wollen etwas wissen. Der Naschgarten zieht nicht nur Bienen an, sondern auch Menschen. Es gibt Nachbarinnen und Nachbarn, die mich auf Blattläuse an den Sträuchern oder auf andere Mängel aufmerksam machen. Selbstverständlich ist die Trockenheit dieses Sommers ein Dauerthema.

Und dann sind da die Frauen, die mir immer wieder schlechte Nachrichten bringen: Zum Beispiel, dass die Kinder den Ball in die Tomaten tschutzen und einfach mitten durch die Beete rennen. Zwar freut mich solches auch nicht, aber ich räume die geknickten Zweige und zerdrückten Pflanzenteile einfach weg. Schliesslich montiert die abl ein grosses Netz zwischen Beet und Fussballrasen. Das nützt. Erstaunt bin ich auch, dass es eher wenig Abfälle und Vandalismus gibt. Zwar liegen immer wieder Papier, Plastikpackungen und Petflaschen zwischen den Pflanzen. Wenn man es konsequent wegräumt, hält sich das aber in Grenzen.

Wissen, wie lecker reife Früchte sind

Die wohl wesentlichste Erfahrung dieses ersten Naschgartensommers: Naschen muss scheinbar gelernt werden. Naschen heisst eigentlich, von den reifen Beeren und Früchten einzelne pflücken und in den Mund stecken. Oder von den reifen Früchten für Konfitüre eine kleine Schale füllen und einkochen. Das klappte

bisher nicht. Die Beeren und Tomaten wurden gross- teils halbreif gepflückt, die Johannisbeer-Sträucher von einem Tag auf den andern rübis und stübis abgeerntet und die paar Säulenäpfel, die eigentlich ab September reif gewesen wären, waren schon im Juli weg.

Mich beschäftigte insbesondere, dass ich kaum je eine wirklich tiefrote Himbeere gefunden habe. Ausserdem waren die langen Ruten oft oben geknickt und die reiche, noch grüne Beerenpracht vertrocknete. Vermutlich waren zum Teil die Kinder die Verursacher. Mit einem Experiment wollte ich ihnen daher zeigen, wie fein reife Himbeeren sind. Gemeinsam packten wir einen Himbeerstrauch in ein Netz. Und gemeinsam pflückten wir einige Tage später die tiefroten, reifen Beeren und degustierten sie. Das gab runde Augen!

Der Naschgarten ist eine wunderbare Einrichtung. Das zeigen die Reaktionen und Kommentare vieler Bewohnerinnen und Bewohner. Er bringt Farbe, Freude, Leben in den Innenhof. Im Betrieb müssen wir aus meiner Sicht in Zukunft einige Dinge wohl anders machen:

- Naschen lehren: Gewisse Beeren und Früchte vor der Reife mit Netzen vor ungeduldi- gen Fingern schützen und Regeln für die Ernte aushecken.
- Pflanzung anpassen: Im Tomatenbeet nur noch wenige kleinfruchtige Tomaten pflanzen und an ihrer Stelle einen Kräutergarten anlegen.
- Arbeit aufteilen: Die Pflege- und Giessarbeiten auf zwei oder drei namentlich bezeichnete Leute aufteilen (Kasten).

Grüne Tomaten einmachen

Rezept von Rukije Berbatovci

10 kg grüne und halbreife Tomaten
1 l Apfelessig
5 l Wasser
200 g Salz
100 g Zucker

Alles mischen. Die Tomaten waschen, anritzen oder drei Löcher hineinstechen. Alles in Gläser abfüllen, so dass die Tomaten mit Flüssigkeit bedeckt sind. Gläser schliessen. Genussfertig sind die Tomaten, wenn sie beim Öffnen des Glases sauer riechen: grüne Tomaten nach zwei bis drei Wochen, gemischt halbreife und grüne Tomaten nach zehn Tagen.

Naschgarten-Betreuer und -Betreuerinnen gesucht

Wir suchen ein bis zwei weitere Betreuerinnen oder Betreuer, um die Pflege des Naschgartens im Himmelrich 1 sicherzustellen und auch Ferienabwesenheiten unkompliziert zu überbrücken. Die Arbeit ist dankbar, der Aufwand überblickbar.

Bitte melden Sie sich bei Jesús Turiño, Tel. 041 227 29 36, E-Mail: j.turino@abl.ch oder bei Matthias Diener, Tel. 041 210 39 68, E-Mail: matthias.diener@bluewin.ch