



In der Kleingartenanlage „Thomas Müntzer“ in Bischofferode wurde eine leerstehende Parzelle in eine insektenfreundliche Blumenwiese verwandelt. Sie ist ein echter Blickfang.

FOTOS: ECKHARD JUNGEL

# Filigrane Blütenpracht und reiche Ernte

**Eichsfelder Gartenlust** Unterwegs mit Bernd Reinboth in der Bischofferöder Kleingartenanlage. Der Chef der Kleingärtner wartet mit einigen Tipps auf

VON SIGRID ASCHOFF

**Eichsfeld.** Die meisten Hobbygärtner sagen, ihr schönster Urlaub sei der im eigenen Garten. Das sieht auch Bernd Reinboth, Vorsitzender der Eichsfelder Kleingärtner, so. Jedoch weiß er auch, dass die Gartenpflege anspruchsvoll ist. „Besonders in den Sommermonaten verlangen die Pflanzen Aufmerksamkeit“, sagt er. Im August ist der Garten zur Hochform aufgelaufen, und bevor sich ab September langsam der Herbst einstellt, gibt es, was die Gartenarbeit betrifft, dann noch eine Menge mehr zu tun. „Statt in diesem Monat zu viel zu gießen, wird nun lieber einmal die Woche richtig gewässert. Eine Ausnahme gilt für Pflanzen, die schlapp machen. Der beste Zeitpunkt hierfür ist abends oder früh morgens. Auch nach einem Gewitterregen wird noch einmal nachgelegt – denn der Schauer nässt oftmals nur die Erdoberfläche“, erklärt Bernd Reinboth.

Doch der August ist für die Kleingärtner in erster Linie ein schöner Monat. An vielen Stellen kann die Blütenpracht genossen werden. Rosen, Astern, Sonnenblumen, Dahlien, Stockrosen, Gladiolen und Hibiskus zeigen ihre ganze Farbenscheinheit. Und nun ist auch Erntezeit im Obst- und Gemüsegarten. Möhren, Gurken, Tomaten, Paprika, Zucchini – es wird aus dem Vollen geschöpft.

Als Verbandschef ist Bernd Reinboth viel unterwegs. Und gern ist er bei Cornelia und Herbert Kinderl in der Kleingartenanlage „Thomas Müntzer“ in Bischofferode zu Gast. In der Anlage haben seine Mitstreiter et was getan, was ihm sehr gefällt: Sie haben eine Parzelle beraumt und eine insektenfreundliche Blumenwiese angelegt.

## Leere Parzelle verwandelt sich in Blumenwiese

Nach der Schließung des Kaliwerks 1993 verließen viele Bergleute das Eichsfeld, und das hatte auch Folgen für die beiden Kleingartenvereine. „Am Bettel“ und „Thomas Müntzer“. In den Folgejahren gaben rund 50 Prozent der Kleingärtner ihre Parzellen auf“, weiß Bernd Reinboth. In der Müntzer-Anlage wurde das Leerstandsproblem angegangen, sie bekommt immer mehr den Charakter eines Kleingartenparks. „Es gibt gepflegte Grünflächen, teilweise mit Obstbäumen. Es ist eine Parklandschaft mit integrierten Kleingärten entstanden.“

Cornelia Kinderl, die dem Verein vorsteht, entwickelt immer wieder neue Ideen, um der Gartenanlage ein attraktives Bild zu geben. Im Frühjahr hatte sie die Idee, einen zur Beraumung stehenden Garten und die damit freie Fläche zu einer Blumenwiese umzugestalten. Und sie wurde in die Tat umgesetzt. Ihr Mann Herbert, der wie sie leidenschaftlicher Naturfreund ist, bereitete die Fläche für die Aussaat vor. Dann machten sich die Gartenfreunde ans Werk. Das farbenfrohe Ergebnis konnte sich später sehen lassen. Derweil dankten es ihnen die Insekten, die eine üppige Nahrungsquelle bekamen, mit vielen Bienen, Hummeln, Schmetterlinge – alle sind da.



Bernd Reinboth ist leidenschaftlicher Kleingärtner, der auch in einem anderen Garten gern mal zulasst, wie hier bei der Möhreneinte in Bischofferode. Doch nicht nur die Möhren werden jetzt geerntet, sondern auch Tomaten und Paprika. Die Brombeeren im Garten von Cornelia Kinderl brauchen dagegen noch etwas Zeit zum Reifen. Derweil freut sich die Verreisortende schon mal über die Kürbisse.



FOTOS: ECKHARD JUNGEL (6)

Wie die anderen Gartennachbarn haben derzeit auch die Kinderl in ihrem grünen Paradies einiges zu tun. Und Bernd Reinboth hat für sie gleich noch ein paar hilfreiche Tipps parat. So sollten an den Tomaten weiter alle Geiztriebe entfernt werden. „Auch die unteren Blätter, die meist als erste von der Krautfäule befallen werden, sollten weg“, meint er. Auch eine letzte Kopfdüngung tut den Pflanzen jetzt gut. So behalten die Pflanzen, erklärt Reinboth, genügend Grün zur Assimilation.

Was den Spinat betrifft, kann der im August angesäte bereits Ende September zum ersten Mal geerntet werden. Die Kultur bleibe für weitere Ernten im

nächsten Frühjahr über Winter auf dem Beet. „Im August gesäte Petersilie keimt sehr zügig, die Pflanzen entwickeln sich gesund.“

## Gurken, Tomaten und saftige Brombeeren

Beim Besuch von Cornelia und Herbert Kinderl wirft Bernd Reinboth auch einen Blick auf die Beete. „Jetzt ist auch Zeit, die vorgezogenen Salate und Gemüse wie Endivien, Blumenkohl, Kohlrabi, Winterporree und Knollenfenchel zu pflanzen“, sagt er und rät, die Kohlrabis regelmäßig zu gießen. Erfüh-

ren die Pflanzen eine lange Zeit der Trockenheit und eine darauffolgende Nassperiode durch Regen, platzen die Knollen nämlich auf, weiß er.

Der Sommerporree, der zwischen März und April gepflanzt wird, kann laut Bernd Reinboth ab Ende Juli geerntet werden. Bei satzweisem Anbau hole man die letzten Stangen im Oktober vor dem Frosteinbruch vom Beet. „Die Stangen schmecken fast so mild wie Frühlingzwiebeln“, meint der Kleingärtner.

Weiter geht es zu den Gurken. Die viele lieben – als Salat oder Suppe. Manches Scheibchen landet auch schon mal zur Entspannung auf den Augen. Ob

das was bringt, ist fraglich. Fest steht dafür, dass Gurken weiterhin allwöchentlich gedüngt werden sollen. „An den Seitentrieben immer nur eine Frucht und ein Blatt stehen lassen, alles Übrige wegschneiden“, gibt Reinboth Interessierten mit auf den Weg. Und: „Bei Trockenheit reichlich gießen, aber bitte nicht über die Blätter. Die müssen trocken bleiben, sonst stellen sich rasch Pilzkrankungen ein.“ Geerntet werden sollten die Gurken rechtzeitig. Denn blieben sie zu lange an der Pflanze, bekämen die Fruchtsätze zu wenig Energie und blieben klein und kümmerlich. Mit Blick auf die sehr empfindlichen Gurkenranken sollten die Früchte mit

einem möglichst scharfen Messer abgeschnitten werden. „Nicht reißen. Reißt man sie ab, können die Ranken beschädigt werden und absterben“, betont Bernd Reinboth.

Die Aufmerksamkeit im Garten der Kinderl erregt bei den Worten aber schon etwas Anderes: die großen dunklen Brombeeren. Bei ihrem Anblick läuft einem das Wasser im Mund zusammen. „Ernten sollte man diese Beeren erst einige Tage nachdem sich die Früchte tief-schwarz verfärbt haben. Sie sollten bereits etwas weich sein. Weil jetzt ständig neue Früchte nachreifen, sollte man die Sträucher alle drei bis fünf Tage durchpflücken.“

## Hilfe für die Königin der Blumen

Entgangen ist dem Besucher bei seinem Gang durch die Oase auch nicht die Königin der Blumen, die die Besitzerin so liebt und die einen betörenden Duft versprühen. „Bei allen öfter blühenden Rosen müssen die verwelkten Blüten abgeschnitten werden, damit die Rosen ihre Kraft in neue Blüten stecken können. Die einzeln stehenden Blüten der Edelrosen entfernt man zusammen mit den beiden obersten Laubblättern, die Blütenbüschel von Beet- oder Strauchrosen schneidet man kurz über dem obersten Blatt ab“, rät der Fachmann, nimmt noch einmal einen tiefen Zug und genießt das Dufterlebnis. Einmal blühende Rosen mit einfachen Blüten sollten nicht geschnitten werden, denn sie tragen im Herbst je nach Sorte oft schöne Hagebutten. „Wenn die Pflanzen anschließend noch gedüngt werden, blühen sie ein zweites Mal.“

Was dem Rosenliebhaber ganz und gar nicht gefällt, sind der Rostpilz und Sternrußtau. Der Rosenrost bildet anfangs gelbliche Punkte auf der Blattoberseite aus, denen gelbe bis orange gefärbte Sporenlager auf der Blattunterseite folgen. „Zum Herbst hin bilden sich hier auch dunkle Sporenlager. Deutlich sternförmig, nahezu schwarze Blattflecken, die sich rasch ausbreiten, verbunden mit einer frühen Vergilbung der Blätter und einem vorzeitigen Laubfall sind typische Symptome für den Sternrußtau“, erklärt Bernd Reinboth. Das infizierte Laub gilt es zu entfernen und zu entsorgen. „Zur Bekämpfung sollte man ab Befallsbeginn geeignete Pflanzenschutzmittel aus dem Gartenfachmarkt einsetzen. Oder verwenden Sie vorbeugend widerstandsfähige Rosensorten.“ Sternrußtau gilt gerade bei feuchten Bedingungen als gefährliche und schwer bekämpfbare Krankheit und ist an den schwarzen Flecken gut zu erkennen“, lautet der Hinweis des Heiligenstädters.

Von der Rose ist es bekanntlich nicht weit zum Lavendel. Der Blütenlor ist jetzt weitgehend verblüht und die Pflanzen brauchen einen leichten Rückschnitt. Damit, so Bernd Reinboth, werde verhindert, dass die Zwergsträucher unnötig Energie in die Samenbildung investieren. „Schneiden Sie einfach alle Triebe mit einer Hecken-schere um etwa ein Drittel zu kürzen“, lautet sein abschließender Rat.

## Rezeptidee

### Zucchinikuchen

Zutaten für ca. 20 Stücke

- Fett und Paniermehl für die Form
- 1 Tasse (75 g) Walnusskerne
- 1 Zucchini (200 g)
- 3 Eier
- 2 Tassen (250 g) Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 1 Tasse (150 ml) Öl
- 3 Tassen (300 g) Mehl
- 1 gehäufte Teelöffel Backpulver
- 1 gehäufte Teelöffel Natron
- 1 Teelöffel Zimt
- 150 g Schlagahne
- eventuell Puderzucker, gemahlene Pistazien und gehackte Walnüsse zum Verzieren

Zubereitungszeit etwa 1,5 Stunden (ohne Wartezeit)

### Zubereitung

- Eine Springform mit Rohrbodeneinsatz (26 cm Durchmesser) gut fetten und mit Paniermehl ausstreuen. Eine Tasse mit 150 ml Inhalt bereitstellen. Alle Zutaten mit dieser Tasse abmessen.
- Walnusskerne grob hacken, Zucchini putzen, waschen und auf der Haushaltstreibe raspeln. Eier, Zucker, Vanillezucker und Salz mit den Schneebesen des Handrührgerätes etwa 4 Minuten schaumig schlagen.
- Öl unter weiterem Schlagen langsam zugeben. Mehl, Backpulver, Natron und Zimt mischen und darunter rühren (ergibt einen flüssigen Teig, der aber beim Backen fest wird).
- Zucchini leicht ausdrücken und mit den Walnüssen unter den Teig heben. Teig in die vorbereitete Form füllen. Im vorgeheizten Backofen (E-Heizt: 175 Grad/ Umluft: 150 Grad/ Gas: Stufe 2) etwa 1 Stunde backen.

- Machen Sie zum Ende der Backzeit eine Garprobe: Dazu mit einem Holzstäbchen an der höchsten Stelle des Kuchens bis zur Mitte stechen. Wenn kein feuchter Teig kleben bleibt, ist der Kuchen gar.

- Den Kuchen herausnehmen und etwas abkühlen lassen. Auf ein Kuchengitter stützen und auskühlen lassen. Sahne steif schlagen. Kuchen mit Puderzucker bestäuben und mit Sahne, Pistazien und gehackten Nüssen verzieren.

Rezept: I. Reinboth