

Lübecker Verein startet den „Hanse-Obst-Küchengarten“

Von [Clara Klugmann](#) Veröffentlicht am [11. Juni 2021](#)

Lesezeit: 3 min-691 Wörter



Gemüseanbau aus Leidenschaft: Andreas Herrmann (li.) und Michael Bahlrührs zeigen ihre Ernte. Foto: Hanse-Obst

Gemüseanbau unter Obstbäumen

Der Hanse-Obst e.V. betreut rechnerisch 30 Hektar mit Obstbäumen in und um Lübeck. Nun kommt eine Unternutzung mit Gemüse und Kräutern hinzu: Gärtnermeister Michael Bahlrührs und der gelernte Landschaftsgärtner Andreas Herrmann haben im Obst-Biotop am Krummesser Baum erste Gemüsebeete angelegt.

Die Ergebnisse sind vielversprechend. Das Küchengarten-Projekt ist Teil der **Essbaren Stadt Lübeck** und soll modellhaft zeigen, wie auf kleinen Flächen neun Monate leckere Regiokost geerntet wird. Es geht um innovative Anbaumethoden ohne Chemie-Einsatz, aber mit viel Handarbeit. Parallel arbeiten neben den beiden Gartenpioniere weitere ehrenamtliche Gärtner sowie drei Natur- und Obstwiesenpädagoginnen von Hanse-Obst mit. Pfadfinder-Kinder der Royal Rangers Lübeck konnten Ende Mai erstmals ernten: unter Folie vorgezogene Kohlrabis und Radieschen aus dem Freiland. „Zart und lecker“, sagte der siebenjährige Jendrik Rodemark – und garantiert gesund und umweltfreundlich.

Unter Einbeziehung von Kindern beginnt dort ein weiteres Lübecker Pilotprojekt für gesunde Ernährung; auch die Grundschule Niederbüssau, gleich nebenan, macht nach den Sommerferien mit. Die Erlebnismosterei Lübeck befindet sich auf demselben Grundstück, ebenso grasen hier Schafe der Rasse Coburger Fuchse.

Was ist das Besondere an Küchengarten?

Auf den Gemüsebeeten allenthalben nimmt die Artenvielfalt rapide ab, Saat-Hybridzüchtungen drängen vor. Gärtnermeister Bahlrühls baut hingegen 30 samenfeste Gemüsesorten an, etwa Borretsch, Pastinake oder Schwarzkohl, darunter Wintergemüse und einige fast vergessene Raritäten. Hinzu kommen Kräuter und Wildgemüse. „Auf kleiner Fläche, nur mit Muskelkraft bearbeitet, soll ganzjährig gesunde Nahrung wachsen“, so Bahlrühls, der Erfahrungen im Gemüseanbau auf mehreren Hofgemeinschaften gesammelt hat. Der Clou dabei: Die Jungpflanzen werden im Folientunnel mit einer Heizung nach dem Biomeiler-Prinzip vorgezogen; auch im Winter bleiben die beheizten Tunnel produktiv. Der Biomeiler produziert dabei Humus und bindet CO₂ m Boden. Der entstehende Kompost kommt nach der Heizperiode auf die Beete. Das schlüssige Konzept erhält von der **Deutschen Postcode Lotterie** eine Anschubförderung als Mustermodell, um Kinder samt ihren Familien für Selbstanbau und gesunde Kost zu begeistern.

Zu den durch Corona ausgelösten Verhaltensänderungen gehört, dass vermehrt auf Eigenanbau und auf regionales Essen Wert gelegt wird. Dieser Küchengarten hat geringen Technikeinsatz, er soll Biodiversität und Klimabewusstsein fördern. Die Beete unter den Obstbäumen werden nach einem klaren Konzept angelegt: Die per Mischkultur bepflanzten Beete sind genau 75 Zentimeter breit. Sie werden mit einer Doppelgrabegabel, auch Grelinette genannt, gelockert. Traditionelles Umgraben oder gar Umpflügen entfällt.

Alternative Anbaukonzepte kommen zum Einsatz

„Die schmalen Beete mit der wertvolle Humusschicht sollen auch nicht betreten oder befahren werden“, sagt Hanse-Obst-Mitglied Bahlrühls. Alle Wege dazwischen sind 45 Zentimeter breit, genug Platz zum bequemen Bepflanzen und Ernten, auch breit genug für Kinderfüße. Bei verschiedenen Pflanz- und Ernteaktionen arbeiten drei Generationen zusammen, die Ernte wird gegen einen Beitrag per wöchentlicher Gemüsebox geteilt.

Anders als bei Solidarischer Landwirtschaft soll hier im Süden Lübeck eine neue Nahrungsmittel-Gewinnung modellhaft entstehen: „Wir wollen im Kleinen für 30

Familien zeigen“, so Bahlrühls, „wie gesunde Lebensmittel ohne die Supermärkte auf den Tisch kommen.“

Ganzjährige Regiokost, auch Obst und „Microgreens“

Die Boxen werden neben Standardpflanzen auch Überraschungen enthalten: etwa den Lübecker Marzipanapfel oder die Champagnerrenette. Waren alte Apfelsorten bisher nur im Hanse-Obst-Apfelsaft enthalten, werden sie nun zu köstlichem Tafelobst. So entwickelt die Champagnerrenette erst im Januar ihren besten Geschmack, genau dann, wenn unsere Körper auf derlei Inhaltsstoffe dringend angewiesen sind. „Wer auf den Geschmack kommt, wird diese alten Obstsorten wieder vermehrt im eigenen Garten anpflanzen“, so das Kalkül von Hanse-Obst-Gründer Heinz Egleder: „Das Projekt Küchengarten soll generell zur Nachahmung auf anderen Obstwiesen und auch im kleinen Hausgarten anregen.“ Auch die sogenannten Microgreens sind im Eigenanbau möglich: Entwicklungszeit nur 14 Tage.

Wie das geht, zeigt Gärtner Andreas Herrmann, der in den USA dieses „Superfood“ kennenlernte. Bei den Microgreens werden im Gegensatz zu Sprossen die oberirdischen Teile mit vielen Vital- und Mikronährstoffe gegessen. „Ihre Aromen reichen von intensiv würzig über süßlich frisch bis zart bitter“, so Herrmann, „ihre Inhaltsstoffe stärken zu jeder Jahreszeit unsere Vitalkraft.“ In Zukunft wird die Küchengarten-Box neben Microgreens auch mal ein Glas Honig enthalten. Bisher sind auf den Hanse-Obst-Flächen zwei vereinseigene Imker und ein Gastimker unterwegs. Auch Eier von Hühnern, die in versetzbaren Hühnerställen unter den Obstbäumen scharren, kommen noch dazu. Der Hanse-Obst-Küchengarten zeigt modellhaft, wie einfach eine vielseitige Versorgung mit Regiokost möglich ist.

www.hanse-obst-kuechengarten.de

Gemüseanbau aus Leidenschaft: Andreas Herrmann (li.) und Michael Bahlrühls zeigen ihre Ernte. Foto: Hanse-Obst