



Hannes Müller in seinem Gartenreich und Experimentierfeld. Dieses Jahr dominiert dort die Farbe gelb Bilder: Martin Allemann

Ab ins Beet – eine Doku-Soap

DÜBENDORF. Erst viel, dann kein Wasser. Haben die Familiengärten gelitten – der «Glattaler» hat auf dem Areal «Zelgli» Blumen gesichtet und Beeren probiert.

MARTIN ALLEMANN

Der Tag hat eben erst angefangen, die Vögel zwitschern und hinter einem Holzzaun, zwischen meterhohen Sonnenblumen, hantiert mit breitrandigem Hut ein Schrebergärtner mit einer Spritzkanne. Obwohl, tags zuvor hat es doch einige Millimeter geregnet – endlich. Einer der das weniger pragmatisch angeht, das Gärtnern auf gepachteter Scholle, ist Hannes Müller, von Beruf Landschaftsgärtner. Dennoch, auch für ihn ist die etwas mehr als 100 Quadratmeterparzel-

le ein Ort, wo er Ruhe und Entspannung findet. «Hier kann ich experimentieren und versuchen, mit einem minimalen Aufwand maximalen Ertrag herauszuholen». Natürlich immer unter Berücksichtigung der Biodiversität, also Förderung der biologischen Vielfalt. So finden sich neben Gemüse, Kräutern, Früchten oder Blumen in seinem Garten auch Bienen- und Igelhotels. «Sogar zwei in unterschiedlicher Sternekategorie», wie er schmunzelnd bemerkt.

Laien und Gartenprofis

Das Schrebergärtnern soll in erster Linie Spass machen. «Es gibt solche, die haben keine Ahnung, ob man mit der Wurzel nach oben pflanzt, aber auch fast schon «Strebergärtner», weiss Bruno Käppeli, Präsident des Vereins Familiengärten Dübendorf, und blickt in Richtung Müller. Beide bräuchte es, so entstünden befruchtende Gespräche. Menschen verschiedener Nationen und aus unterschiedlichen Berufen treffen aufeinander. Deshalb liegt die Bezeichnung Familiengärten nahe, weil hier nicht nur Familien «ackern», sondern die Stimmung, das Klima passen muss. Hier hilft jeder jedem, schaut bei Ferienabwesenheit, dass kein Pflänzchen verdurstet, oder tauscht liebevoll Aufgezogenes.

Tomaten, die noch danach schmecken

Ein Rundgang auf dem kleinen Fleck Natur zeigt schnell, hier wächst nicht alles einfach wild vor sich hin, sondern hat System. Hannes Müller zeigt auf den Anbauplan. Seine Rotation ist neunteilig. Eine solche Mischkultur besteht beispielsweise aus Randen, Bohnen und Salat. Erst in neun Jahren wird an selber Stelle diese Kombination wieder gepflanzt. Der Sinn: Für die Gesundheit der Pflanze und Fruchtbarkeit des Bodens schafft dies ideale Bedingungen. In einem anderen Beet ranken sich zehn verschiedene Tomatensorten empor, ohne Behausung

– «diese Plastikhäuser sind doch hässlich», findet Müller. Einige wachsen ohne, andere mit Rankhilfe. Hier soll aus handelsüblichen Pflanzen durch «Teilung» der doppelte Ertrag fruchten. «Ich experimentiere halt gerne etwas.» Das kommt aber nicht nur ihm selber zugute, auch die weniger erfahrenen Schrebergärtnerinnen und -gärtner erhalten so wertvolle Tipps. Immer wieder sind es auch Kinder vom nahen Spielplatz, die «gwundrig» über die Hecke schauen. «Ihnen gebe ich gerne Münsterchen – natürlich nur, wenn es die Eltern möchten – damit sie sehen, woher eine Himbeere kommt und wie eine Tomate schmecken kann. Vielleicht wecke ich so auch das Interesse an unseren Lebensmitteln, der Natur. Oft ist es ja so, dass die Kinder wenig bis gar keine Ahnung haben, woher das kommt, was sie im Supermarktregal sehen.» Damit das, was angebaut wird, auch schmeckt, setzen sich die Gartenfreunde mit viel Herzblut ein. Schweisstreibendes Umstechen, Jäten, Schneiden, Giessen, um später nicht ohne Stolz zu geniessen.

Möglichst ohne Chemie

Auch wenn das Wetter seine Kapriolen treibt, gleicht es die Natur meistens – noch – aus. Vor allem die vielen Schnecken machten zu schaffen. So habe man einmal 80 Stück in guter Absicht zur Glatt getragen, um sie dort auszuwildern. Wieder zurück, tummelten sich bereits erneut 40 Artgenossen im Beet. Da habe man dann schon zum Rüstmesser gegriffen. Sonst halte man sich aber mit radikalen Massnahmen zurück. «Wir empfehlen, wenn möglich nur biologische Düngemittel oder Spritzmittel einzusetzen, das kulinarische Gaumenerlebnis ist dann umso naturnah intensiver», so Bruno Käppeli.

Hobby-Gärtner werden

Das Interesse an den Familiengärten ist gross. Seit der Verein eine eigene Website besitzt, wurde diese innert zweier



Tiere auf Nahrungssuche in wunderbarer Blütenpracht.

Jahre nicht weniger als 95 000 Mal angeklickt. Auch wenn es eine Warteliste für das Pachten einer Parzelle gibt, wer Lust verspürt, sich selber ins «Beet zu stürzen», der soll sich melden, auch wenn er wenig Kenntnis von der Materie hat.

Die Familiengärten

Der Verein für Familiengärten Dübendorf betreibt auf acht Arealen (Buen 1 bis 3, Ifang, Unterried, Zelgli, Chriesbach und Trübacker) 234 Parzellen. Informationen findet man im Internet auf www.vfd.ch oder bei Bruno Käppeli, Telefon 044 821 94 17. (alm)



Die herzförmige Tomatensorte «Evita» inmitten der grossfruchtigen «Culina».