

ROSI FELLNER · MARGIT SCHÖNBERGER

Kühe essen Wiese auf

und andere Wahrheiten
für Leute, die aufs Land wollen



LUDWIG



ROSI FELLNER
MARGIT SCHÖNBERGER

Kühe essen Wiese auf

und andere Wahrheiten für Leute, die aufs
Land wollen

LUDWIG 

Der Inhalt dieses E-Books ist urheberrechtlich geschützt und enthält technische Sicherungsmaßnahmen gegen unbefugte Nutzung. Die Entfernung dieser Sicherung sowie die Nutzung durch unbefugte Verarbeitung, Vervielfältigung, Verbreitung oder öffentliche Zugänglichmachung, insbesondere in elektronischer Form, ist untersagt und kann straf- und zivilrechtliche Sanktionen nach sich ziehen.

Sollte diese Publikation Links auf Webseiten Dritter enthalten, so übernehmen wir für deren Inhalte keine Haftung, da wir uns diese nicht zu eigen machen, sondern lediglich auf deren Stand zum Zeitpunkt der Erstveröffentlichung verweisen.

Lektorat: Silke Uhlemann, München

Copyright © 2012 by Ludwig Verlag, München, in der Verlagsgruppe Random House GmbH,

Neumarkter Str. 28, 81673 München.

<http://www.ludwig-verlag.de>

Umschlaggestaltung: Eisele Grafik-Design, München

Umschlagfoto: emely photography

Satz: EDV-Fotosatz Huber/Verlagsservice G. Pfeifer, Germering

ISBN: 978-3-641-08231-4

V002

Über die Sehnsucht nach dem Leben auf dem Lande

Als ich noch so klein war, dass mir alle anderen groß vorkamen, waren Großmütter noch alt. Die meine roch nach Kernseife, Milch und in der Sonne getrockneter Wäsche. Ihre Hände waren immer warm und wenn sie mich an der Hand nahm, spürte ich, dass die ihre innen rau war.

Ich mochte es, neben ihr zu gehen, weil sie als einziger Erwachsener ihr Tempo meinen kleinen Schritten anpasste. Das kam von ihren schmerzenden, fest bandagierten Beinen. Mit schwerem, leicht schlurfendem Gang durchmaß sie die große Stube, die Küche und Wohnraum zugleich war. In dieser Stube waren mein Vater und seine neun Geschwister groß geworden. Sommer wie Winter musste Holz für den großen Feuerherd hereingetragen werden, ein Herd, in dem die Glut fast nie ausging.

Das Holz wurde an der Außenwand des Hauses bis auf Fensterhöhe geschichtet sowie an der gegenüberliegenden Seite in wunderschönen, mannshohen, kegelförmigen Gebilden. Diese Holzstapel waren die ersten architektonischen Wunderwerke, die ich in meinem Leben staunend wahrnahm. Rund und glatt - kein noch so kleines Hölzchen stand weiter vor als die anderen - hielten diese Meisterwerke der Statik vor dem Lattenzaun des Gemüsegartens Wache. Auf der anderen Seite des Hauses war das Wied gestapelt. Getrocknete Zweige, die im nahen Wald gesammelt, von Großvater zu Reisigbündeln geschnürt und auf dem Hackstock links und rechts mit der Axt auf gleiche Länge behauen wurden.

Wenn Großmutter Feuer machte, hockte ich mit großen Augen neben ihr vor dem Herd und sah ihr

hochkonzentriert zu. Manchmal blies sie mehrmals kräftig in die Glut, während sie bleistiftdünne Späne darauf legte. Die machte mein Großvater mit dem Holzmesser. Hierfür klemmte er sich besonders trockene Scheite zwischen die Oberschenkel, setzte das Holzmesser oben an und zog es Richtung Körper langsam durch das Holz. Das gab ein schönes, leise splitterndes Geräusch. Großvater wurde gerühmt für seine Gabe, besonders dünne, leicht feuerfangende Späne zu fertigen. Sie wurden unter dem Herd griffbereit aufgeschichtet und er sorgte dafür, dass sie nie ausgingen. War keine Glut mehr im Herd, holte Großmutter eine Handvoll Heu aus dem Stadel und zündete es vor dem Ofenloch an, noch während sie es in der Hand hielt. Unter kräftigem Pusten kam es in den Herd, Späne darauf und ein wenig später, wenn alles aufloderte, das Wied. Ich freute mich schon immer auf das geheimnisvolle Knistern und Knacken des Wieds. Auf meine Frage, was diese Geräusche zu bedeuten hätten, sagte Großmutter, dass das Holz sich was erzähle. Von schönen Sonnentagen, als der Baum noch gewachsen ist. Und dass das Feuer deshalb Wärme mache, weil die Sonne von damals beim Brennen wieder herauskäme.

Besonders stolz war ich, wenn ich den Auftrag bekam: »Dirndl, hol Scheitel!« Die schleppte ich dann einzeln und mit übertriebenem Geschnaufe von draußen heran und lud sie vor dem Ofen ab. Dann wurde ich gelobt, wie gescheit ich sei und wie stark. Und ich ahmte Großmutter nach, indem ich meine Hände klatschend aneinander sauber klopfte.

War das Herdfeuer in Gang gekommen, musste das Schiff kontrolliert und eventuell aufgefüllt werden. Wie der im Herd versenkte Wasserbehälter zu seinem Namen »Schiff« kam, konnte mir nie jemand erklären. Wenn später die Rede darauf kam, weshalb sich so viele Österreicher und

Bayern freiwillig zur Marine meldeten, hatte ich jedenfalls immer eine Erklärung parat: In jedem unserer Haushalte gab es ein Schiff.

Das Schiff war der einzige Heißwasserspender im Haus. Für die Morgen- und Abendwäsche wurde eine der langen Bänke vom Tisch zum Herd getragen und mit einer Waschschiessel - Lavoire genannt (Napoleon hat auch auf dem tiefsten Land zumindest sprachliche Spuren hinterlassen) - bestückt. Das heiße Wasser aus dem Schiff wurde mit einer Kanne kaltem Wasser auf die richtige Waschttemperatur gebracht. Jeder, der sich des Wassers bedient hatte, leerte seine Schüssel mit dem gebrauchten Wasser vor dem Haus, machte sie unter der Schwengelwasserpumpe auf dem Hof sauber und füllte für den Nächsten auch die Kaltwasserkanne wieder auf. Wir Kinder wurden in eine etwas größere, runde Blechwanne gestellt - die auch am Großwaschtag zum Einsatz kam -, von oben bis unten eingeseift und dann abgespült. Aber nicht jeden Tag. Üblicherweise wurde waschmäßig auf Hals, Ohren, Arme, Beine und Füße geachtet - alles andere konnte auch mal zwei, drei Tage warten.

Trotz dieser umständlichen, badezimmerlosen Waschsitten waren wir nicht schmutziger als heutige Kinder. Das wüsste ich, weil mich schon die kleinste Unregelmäßigkeit in dieser Hinsicht irritierte. Ich kann das unangenehme Gefühl von klebrigem Honig an meinen kleinen Händen - und die sofort hysterisch gespreizten Finger - noch heute geradezu körperlich spüren. Ich gab auch keine Ruhe, bis Großmutter mit einem feuchten Waschlappen alles wieder sauber gerieben hatte.

Den Gipfel des Ekels aber verursachte bei mir der Hühnerdreck. Wir Kinder liefen im Sommer auf dem Hof natürlich ständig barfuß. Und überall waren Hühner - außer im Gemüsegarten. Der war ihretwegen eingezäunt.

Sie hätten die jungen Salatpflänzchen und Kräuter zerpickt und auf Würmersuche alles aufgescharrt. Wenn ich das Gartentor einmal aufließ, nachdem ich Petersilie oder Schnittlauch für Großmutter hatte holen dürfen, wurde ich ausgeschimpft. Denn schwupps, so schnell konnte man gar nicht schauen, waren zwei, drei Hühner drin. Großmutter jagte sie dann auf ihren Holzschuhen, laut in die Hände klatschend und seltsame Zischlaute von sich gebend, wieder zum »Tempel« hinaus, wie sie den Gemüsegarten nannte. Außer in diesem kleinen abgeäunten Paradies rannten die Hühner überall so frei herum wie wir Kinder. Und ließen dabei ihren Dreck fallen. Ich hatte das Talent, mehrmals am Tag eine solche Spur zu kreuzen. Dann quoll diese höchst übel riechende Hinterlassenschaft zwischen den kleinen Kinderzehen hervor, so unangenehm und ekelerregend, dass ich es heute noch spüre, woraufhin ich mitten im Lauf stoppte und jammernd zu Großmutter humpelte. Die lachte, zeigte mir, wie ein Breitwegerichblatt aussieht, und entfernte damit die größte Bescherung. Den Rest besorgte der starke Wasserstrahl, der aus der eisernen Hofpumpe kam. Danach stakste ich eine Weile in den viel zu großen Holzschuhen der Erwachsenen herum, die immer in großer Anzahl vor der Haustür standen. Da ich damit aber nur mühsam schlurfend und wackelnd vom Fleck kam, ließ ich es bald wieder sein.

Ein Tageshöhepunkt war, wenn Großmutter mir erlaubte, die Eier aus den Strohnestern im Hühnerstall zu nehmen und unter der Ermahnung, nur ja keines fallen zu lassen, in ihre Strohschüssel zu legen. Einmal war ich auch dabei, als sie Eier in einem großen Glasgefäß in Kalkwasser einlegte. Damit man sie für den Winter aufheben kann, wenn die Hühner nicht mehr so fleißig Eier legen.

Hühner waren auch lustig anzuschauen. Ich habe sie lange und gern beobachtet, wenn sie, bedächtig ein Bein vor das

andere setzend, ums Haus stolzierten. Manchmal verharrte ein Hühnerbein plötzlich hochgezogen in der Luft, so als hätte man das Tier gerufen und dadurch mitten im Bewegungsablauf gestört. Sie pickten dahin und dorthin und man konnte gar nicht erkennen, was sie da - mit dem Kopf hektisch nach vorn und wieder zurückzuckend - für eine Sorte Futter gefunden hatten. Wenn man ein einzelnes Huhn ansprach - und ich redete oft mit den Hühnern - legten sie den Kopf schief und sahen einen mit dem zugewandten Auge derart intensiv an, als hörten sie genau zu.

So waren die Hühner und ich trotz des Hühnerdrecks längst gute Freunde geworden, bis Großvater dieses Verhältnis nachhaltig zerstörte. Hin und wieder schnappte er sich ein Huhn fast wie im Vorbeigehen und trug es kopfüber, die Hühnerbeine fest im Griff, zum Holzhackstock. Das Tier flatterte wild mit den Flügeln und gackerte aufgeregt. Das Beil musste wohl schon bereitgelegt haben, denn ich sah nur noch, wie Großvater den Arm hob und senkte und dann war das Huhn still.

Großmutter kam dann mit zwei Eimern dazu. In den einen legte Großvater das Huhn und setzte sich damit auf die Bank vor dem Haus. Aus dem anderen Eimer stieg Dampf auf und Großmutter leerte das heiße Wasser über das Huhn zu Großvaters Füßen. Dann lachte sie mir zu und kündigte fürs Abendessen Nudelsuppe an. Mir war nicht ganz geheuer bei der Sache, als ich Großvater aus gehörigem Abstand Federn rupfen sah, und glaube mich heute an so etwas Ähnliches wie ein schlechtes Gewissen zu erinnern. Ich tröstete mich wohl damit, dass die davongekommenen Hühner gleichmütig ihrer Wege gingen und nicht den Eindruck machten, als würden sie um ihre Artgenossin trauern. Aus Großvaters Hühnereimer drang ein derart widerlicher Geruch zu mir, sodass ich mich still und leise zu

Großmutter ins Haus verzog. Ich half ihr bei den Nudeln. Sie wurden mit dem Messer aus einem dünn ausgewalzten Teig geschnitten und an Holzstangen, die über dem Ofen angebracht waren, zum Trocknen aufgehängt.

Besonders gern mochte ich als Kind den Geruch im Kuhstall. Da herrschten eine wohlige, milchige Wärme und beruhigende Geräusche. Ein leises Klirren von den Ketten, an denen die Tiere angeschirrt waren, dumpfe Klautritte auf den Bohlenbrettern unterm Stroh, das Schwanzschlagen der Tiere nach den Fliegen, vereinzelt gedämpftes Muhen, das nur vor der Fütterung zum Kanon anschwellt, ein gleichmäßiges Malmen, wenn die großen, gutmütigen Tiere das Grünfutter mit ihren langen Zungen in ihre feucht glänzenden Mäuler zogen. Damals gab es noch keine Melkmaschinen. Die Frauen saßen beim Melken auf dreibeinigen Melkschemeln, die kopftuchbedeckte Stirn gegen die Flanke der Kuh gepresst. Mit geheimnisvollen, halb stoßenden, halb ziehenden Handbewegungen molken sie feine, scharfe Strahlen von Milch in fast musikalischem Rhythmus sirrend in die Eimer. Meist waren mehrere Melkerinnen am Werk, das klang wie ein kleines Orchester.

Damals durfte ich mit einem Schöpflöffel kuhwarme Milch aus dem Melkeimer trinken und konnte gar nicht genug davon bekommen. Großmutter wischte das unvermeidliche Milchschnurrbärtchen dann mit dem Schürzenzipfel ab. Heute, so habe ich mehrfach gelesen und gehört, würden Kinder diese Milch gar nicht mehr vertragen. Ihr Verdauungsapparat ist sozusagen von Kopf bis Fuß auf H-Milch eingestellt. Gott sei Dank wissen sie nicht, was ihnen entgeht.

Der größte Teil der Milch wurde in Molkereikannen abgefüllt, aber ein kleiner Rest wurde übrig behalten. Für die Katzen und den morgendlichen Malzkaffee (von meinem Großvater abfällig Kathreiner-Gschlader genannt), aber vor

allem fürs Entrahmen und Buttermachen. Bei Letzterem fiel mir eine im wahrsten Sinne des Wortes gewichtige Rolle zu, und ich konnte es immer kaum erwarten, bis es wieder so weit war. Das in der bäuerlichen Literatur so oft zitierte Butterfass (in dem der Rahm gestoßen wurde) war bei uns ein viereckiger Butterkasten, aus dem seitlich eine Kurbel ragte. An dieser Kurbel waren im Inneren des Kastens Holzblätter, Windmühlenflügeln ähnlich, angebracht. Den Deckel konnte man abnehmen, um den Rahm einzufüllen. Dann wurde zugemacht und ich setzte mich obendrauf. Großmutter fing an, die Kurbel zu drehen. Während es zunächst unter mir noch plätscherte und gluckste, begann es im Laufe der Zeit immer mehr zu rumpeln. Dann war der Rahm zu Butter geschlagen. Großmutter wusste genau, wann es so weit war und spürte es wohl auch in ihrem Arm. Nun durfte ich meinen Hochsitz verlassen. Der Deckel wurde geöffnet und wir sammelten die goldgelben Butterbrocken ein, an denen noch Wasser perlte. Großmutter formte sie auf einem weißen Emailleteller mit blauem Rand zu einer Halbkugel und strich sie mit einem Messer glatt. Zu guter Letzt drückte sie mit der Spitze eines Suppenlöffels ein schönes Muster hinein. Die übrig gebliebene Buttermilch wurde in einen blaugrauen Steingutkrug gefüllt und in der Speisekammer kalt gestellt. Dann bekam ich zur Belohnung ein frisches Butterbrot mit Schnittlauch. Ein ganz besonderes Festmahl war es, wenn das Brot frisch aus dem Backofen kam und noch warm war.

Gut erinnere ich mich auch noch an die Getreideernte. Damals gab es noch nicht diese Riesenmaschinen, die alle Arbeitsgänge des Erntens in einem erledigten. Die Getreidefelder wurden von Schnittern gemäht, die gleichmäßig nebeneinander ihre Bahnen zogen. Ab und zu blieb einer von ihnen stehen, holte den Wetzstein aus

seinem umgeschnallten, mit Wasser gefüllten Kuhhorn und machte die Sense wieder scharf. Dieses Wetzen geschah mit beeindruckender Virtuosität und harmonischer Schnelligkeit - wie die perfekte Handhabung eines Instruments. Der Vorgang hatte in meinen Kinderohren durchaus auch etwas Melodisches an sich und ich bewunderte die Männer, wie sie so ohne Angst an der scharfen Schneide hantierten.

Ebenso fasziniert verfolgte ich das abendliche Dengeln. Nach dem Abendessen nahm sich der Bauer oder der Großknecht alle Sensen vor und klopfte mit einem Hammer die Unebenheiten und Dellen heraus, sodass sie am nächsten Morgen wieder »Schneid« hatten. Manchmal waren sie zu zweit und hämmerten versetzt in kunstvollen Rhythmen.

Hinter den Bahnen der Schnitter gingen die Frauen her, sammelten die gemähten Ährenhalme auf und fügten sie zu gleichmäßig dicken Bündeln, die sie mit großer Geschicklichkeit verschnürten. Jeweils vier oder fünf - je nach Gegend, die Anzahl war so etwas wie ein Markenzeichen der Gemeinde oder des Hofes - wurden zu sogenannten »Mandln« zusammengestellt. Nach ein paar Tagen Trockenzeit wurden sie eingefahren. Die großen Erntewagen, von zwei Pferden gezogen, wurden so geschickt beladen, dass dabei möglichst wenig Körner aus den Ähren fielen. Die Männer luden die Getreidegarben mit großen Heugabeln auf und stemmten sie zu zweit zu auf dem Wagen stehenden Frauen hinauf, die sie mit großer logistischer Geschicklichkeit sorgfältig aufschichteten. Ich saß auf dem hinteren Achsenstück des Wagens und hatte - wie man mir mehrmals am Tag lachend versicherte - das Wichtigste dabei, das die Männer und Frauen für diese anstrengende Arbeit brauchten: den Mostkrug. Mit der einen Hand hielt ich mich an den Holzsprossen des Wagens

fest, mit der anderen balancierte ich geschickt den riesigen Zweiliter-Steingutkrug, damit auch ja kein kostbarer Tropfen verschüttet wurde. Keine geringe Leistung für ein kleines Mädchen - die Fahrt ging über unebenen Boden, die Rösser ruckten, zogen an und hielten abrupt ... Aber ich war mit großem Ernst bei der Sache und mir meiner Bedeutung als Flüssigkeitskeitspenderin bewusst.

Mit dem Einfahren der hochbeladenen Erntewagen in die Tenne war die kindliche Freude noch lange nicht vorbei, denn jetzt kam der nicht minder spannende Tag des Dreschens. Das mühsame Ausdreschen der Getreidekörner mit dem Dreschflegel war auch damals schon vorbei. Die Gemeinden hatten sich längst gemeinschaftlich genutzte Dreschmaschinen angeschafft, die jeden Tag auf einen anderen Hof kamen. Da halfen alle Leute von allen Höfen zusammen, damit das Ganze jeweils an einem Tag »über die Tenne« gehen konnte. Der Dreschtag war die große Stunde der Frauen. An diesem Tag mussten und konnten sie ihre Kochkünste beweisen und auch ihr Organisationstalent. Es wurden Gerichte gekocht, die relativ schnell gingen - es mussten ja alle mitarbeiten und konnten nicht stundenlang in der Küche stehen. Ich erinnere mich vor allem noch an die süßen Sachen - das gekochte Rindfleisch, die kalten Schweinebraten und Ähnliches haben mich weniger beeindruckt. Aber die Zwetschgenbuchteln, das Schmalzgebäckene und vor allem die Zwetschgenbovesen, die habe ich noch in guter Erinnerung. Es ist keine Kunst, zwei dünne Weißbrotscheiben mit Zwetschgenmarmelade zu bestreichen, zusammenzuklappen, in Pfannkuchenteig zu tauchen und auszubacken. Aber bitte nicht mit einfacher Zwetschgenmarmelade - es muss schon das ungesüßte Powidl sein, die zu Mus verkochten Zwetschgen, so wie es sich die Frauen von den tschechischen und slowakischen

Köchinnen abgeschaut haben. Ganz vernarrt war ich auch in »gebackene Mäuse«, die aus Hefeteig mit vielen Rosinen gemacht und in Schmalz ausgebacken wurden.

Alle diese wunderbaren Köstlichkeiten ließen einen vollkommen die flirrende Augusthitze vergessen, den Maschinenlärm, den Staub, der sich an Hals, Armen und Beinen mit dem Schweiß vermischt und alle bald aussehen ließ wie gefleckte Ferkel. Mit einer gebackenen Maus in der linken und einer in der rechten Hand spürte ich als Kind auch nicht den herumfliegenden Strohhäcksel und auch nicht die Ährenspleißen, die den Dreschtag für die Erwachsenen zu einer einzigen juckenden Plage werden ließen.

Um bei den ländlichen Gaumenfreuden aus meiner Kindheit zu bleiben: Unübertroffen war die Köstlichkeit, die meine Großmutter aus grünen Äpfeln zauberte. Wenn sie ihren braunen geflochtenen Reisig-Henkelkorb holte und sagte: »Dirndl, jetzt gehen wir Äpfel klauben«, dann wusste ich, dass es so weit war: Die Zimtsache würde auf den Tisch kommen! Wir sammelten heruntergefallene, grasgrüne unreife Äpfel auf der Apfelbaumwiese, während es ganz nebenbei noch ein bisschen Botanikunterricht gab. Ich lernte den gelben Scharfen Hahnenfuß, die blaue Kornrade und die Wegwarte kennen, den weißen Schierling, die Glockenblume und die Margerite, den roten Klatschmohn, die hellblauen Rührmichnichtan (weil es sonst regnen wird), den Löwenzahn, den Sauerampfer und den Frauenmantel, der vormittags immer eine Wasserperle in der Blattmitte trug, und viele andere mehr. Und zu jeder noch so kleinen Pflanze gab es eine Geschichte und den Hinweis, dass man sie nicht pflücken darf, weil sie auf die Wiese gehört und nicht in eine Vase, wo sie bald sterben würde.

So sammelten wir nebenbei unsere grünen Äpfel und wenn der Korb voll war, gingen wir nach Hause. Da wurden sie - je nach Größe geviertelt oder halbiert - in einem großen Topf in wenig Wasser weich gedünstet. Wenn es so weit war, stand eine Riesenschüssel parat und ich hielt das Passiersieb, durch das die Apfelmasse gekurbelt wurde. Zwischendurch mussten die Reste der Schalen, Stiele und Kerngehäuse herausgekratzt werden, damit es wieder weitergehen konnte. An dieses grüne Apfelmus kam wenig Zucker, viel Zimt und - die Krönung - saurer Rahm. Die Schüssel stand in der Tischmitte, jeder schmierte sich ein Butterbrot und dazu löffelten alle das köstliche Zimtmus aus grünen Äpfeln direkt aus der Schüssel. Für mich stand fest, dass so nur Könige und Prinzessinnen speisten, was Besseres konnte es auf der ganzen Welt nicht geben. Das glaube ich immer noch, allerdings weiß ich heute, dass es Sachen gibt, von denen Könige und Prinzessinnen nichts wissen - weshalb sie sie auch nicht bekommen. Nicht für Geld und nicht für gute Worte.

Solche Erinnerungen und vor allem die damit verbundenen positiven Gefühle prägen Menschen und halten die Sehnsucht nach der scheinbar so heilen Welt von damals ein Leben lang wach. Es müsste schön sein, wieder etwas näher an den Jahreszeiten, näher an der Natur und näher an Tieren und Pflanzen zu sein. Aber die äußeren Zwänge, die Bequemlichkeit der Stadt mit allen ihren Verführungen siegen natürlich.

Dann lernte ich Rosi Fellner kennen. Die leidenschaftliche Imkerin und Biobergbäuerin, die mit dem Computer besser umgehen kann als ich. Sie kennt nicht nur alle ihre Hühner, Enten und Kühe mit Namen, sie weiß auch, wie man mit ihnen lebt und wie man sie so versorgt, dass sie gesunde Eier legen und dabei auch selbst ein glückliches, artgerechtes Leben führen. Ihre Indischen Laufenten sind

sichtlich guter Dinge und höchstzufrieden mit ihrer Berufung zur Schneckenpolizei im Gemüsegarten. Durch Rosi habe ich auch endlich erfahren, wann Kühe Milch geben und wann nicht - und dass sie Sonnenbrand bekommen und Heimweh haben können. Und dass Brennesseln als Futter eine schöne gelbe Butter geben und wie man aus der Milch selber Käse machen kann, auch wenn man nicht auf dem Land lebt.

Dass frisches Gemüse gesund ist, wusste ich zwar schon vorher, aber dank Rosi weiß ich jetzt, dass es viel mehr kann. Denn wer ahnt schon, dass der eigene Gemüsegarten - natürlich chemiefrei - so etwas wie ein wohlschmeckendes Erste-Hilfe-Areal sein kann? Dass älterer, schon leicht auskeimender Knoblauch nicht weggeworfen werden muss, sondern, da und dort an freien Plätzchen in Gartenerde gesteckt, das ganze Jahr über eine frische Knoblauchernte nach dem Motto »Aus Alt mach Neu« garantiert? Und dass Wühlmäuse Knoblauch nicht ausstehen können, weshalb Knoblauchzehen zu den Krokus- und Tulpenzwiebeln gesteckt denselben Effekt bei Nagern haben wie angeblich bei Vampiren? Von den Wirkungen der diversen Küchen- und Heilkräuter ganz zu schweigen, mit deren Hilfe man Mensch und Tier von Muskel- und Wundschmerzen und vielen anderen Malaisen befreien kann, ohne gleich in die Apotheke sausen zu müssen. Und wer weiß schon, dass sich um jedes Haus wild wachsende Kräuter ansiedeln, die seine Bewohner zur Linderung der kleineren, aber auch der größeren Wehwechen immer mal wieder gut gebrauchen können und die man deshalb nicht einfach ausrupfen sollte?

Selbst Brot zu backen, das so gut schmeckt wie bei Rosi, das ist keine Hexerei. Die Anleitungen zur achtsamen Behandlung der Gartenerde und seiner Lebewesen, ohne die nichts wachsen würde, schärfen den Blick für

Zusammenhänge. Denn alles, was wächst, blüht, fliegt, kriecht und flattert, ist voneinander abhängig. Der richtige Boden für die richtigen Pflanzen ergibt Nahrung für Bienen, Schmetterlinge und Vögel, die uns wiederum mit Früchten für Körper, Geist und Seele belohnen. Schon allein der Anblick eines prächtig blühenden Bauerngartens oder das Beobachten von Vögeln in den Obstbäumen und Beerensträuchern sind Wellness für Herz und Seele.

In diesem Buch ist auch viel über die richtige Vorratshaltung zu erfahren - vom Trocknen, Dörren und Räuchern über das Einwecken, Einkochen und Entsaften bis hin zur Haltbarmachung von Eiern ist die Rede. Ebenso, wie man Salben, Tinkturen, Hustensäfte und Teemischungen herstellt und welche Pflanzenblattsäfte bei Bienen- und Insektenstichen schnelle Linderung verschaffen. Aber auch, wie man die verschiedenen Getreidesorten auseinanderhalten kann, wie es in einem Bienenstock zugeht und wie es um die Hühnerhackordnung bestellt ist.

Rosi, für die all dieses Wissen selbstverständlich zu ihrem Leben gehört, ist mir längst eine gute Freundin geworden. Und jetzt weiß ich auch, was hinter der Faszination meiner Kindheitserinnerungen wirklich steht: Durch sie habe ich erfahren, wie viel Arbeit, Aufmerksamkeit, Wissen und Zeit sich in den rauen Händen meiner Großmutter verborgen haben müssen, was also tatsächlich hinter den Träumen steckt, die wir vom Leben auf dem Land haben. Und wie viel Liebe für ihre Realisierung notwendig ist. Denn ohne diese Liebe geht gar nichts. All das hat Rosi mir während der gemeinsamen, freudvollen und für mich höchst spannenden Arbeit an diesem Buch gezeigt. Sie hat mir unendlich viel Neues erzählt und beigebracht, viele Aha-Erlebnisse verschafft und mich darin bestärkt, dass man Träume durchaus verwirklichen kann, wenn sie nicht nur

auf romantischen Vorstellungen beruhen. Dafür werde ich
ihr immer dankbar sein.

Margit Schönberger

Mit einem Apfel fing alles an ... - Der Obstgarten

Viele Menschen, die es aufs Land zieht, wären gerne Hobby-Pomologen. Sie wissen, dass Pomologie nichts mit Pommes frites zu tun hat, sondern die Lehre vom Obstbau benennt. Leider kennen die meisten von uns nur diejenigen unserer heimischen Obstfrüchte, die im Supermarkt und im Obst- und Gemüseladen angeboten werden - oft hochgezüchtete Prachtexemplare, schön anzusehen, aber leider steckt nicht viel dahinter, da nur von mäßigem Eigengeschmack. Kein Wurm weit und breit, den hat der Chemiesprühregen auf den Obstplantagen schon durch Vernichtung seiner Eltern verhindert. Nicht, dass die Insektenlarven im Obst von irgendjemandem wirklich vermisst würden. Die kleinen Raupen würden das vorwiegend wässrige, geschmacksarme Tafelobst, das auf Hochglanz poliert und oft sogar in Seidenpapierschälchen präsentiert wird, ohnehin nicht mögen.

Ich erinnere mich sehr gut an die Äpfel auf Großmutter's Wäscheschränken und den Regalen in ihrer Vorratskammer, aufgereiht wie kleine rotbäckige Soldaten, die auf ihren Vitamineinsatz in den sonnenarmen Monaten warteten. In Omas Schlafzimmer auf dem Schrank dufteten sie mit den Lavendelsäckchen zwischen ihrer Leinenwäsche und dem sauberen Kernseifengeruch der bürstengeschrubbten Holzböden um die Wette. Heute lassen wir uns im Supermarkt von Obst zum Kauf verführen, das von weit her zu uns transportiert wird und häufig doch so wenig nach Apfel oder Birne schmeckt. Und vielleicht bekommen wir auch noch ein schlechtes Gewissen, weil dieses Obst einen weiten Weg zurücklegen musste, um von uns konsumiert zu

werden. Was prompt nostalgische Gefühle und die Sehnsucht nach den Obstwiesen von damals auslöst. Wo Igel, Feldmaus und Hase zu Hause sind. Auch heute noch – zumindest dort, wo es noch Obstwiesen gibt. Diese im Lauf der Jahre so selten gewordenen und daher gefährdeten Biotope sind wahre Paradiese für Vögel und Vogelschützer. Aus diesem Grund haben viele mitteleuropäische Länder – wie beispielsweise in Deutschland entsprechende Landstriche in Baden-Württemberg – ihre teilweise noch vorhandenen Landschaften mit Streuobstwiesen bei der EU als offizielle Vogelschutzgebiete angemeldet.

Dass es bei uns in Mitteleuropa Äpfel-, Birnen-, Zwetschgen-, Kirschen- und Walnussbäume, von Edelkastanien gar nicht zu reden, in den uns bekannten veredelten Formen überhaupt gibt, haben wir den alten Römern zu verdanken, die sie aus dem Süden mitgebracht haben. Denn auf die heimatlichen Ernten zu warten, wäre aufgrund der weiten Wege über die Alpen für sie sinnlos gewesen. Vor allem in unseren Klöstern wurden mit viel Liebe und Geduld über Jahrhunderte hinweg Techniken entwickelt, die neue, klimaangepasste Obstbaumsorten hervorbrachten, die bei uns nicht nur überleben, sondern auch ertragreich sein konnten. Obstwiesen wurden um Dörfer und Felder herum angelegt, wo sie als Windschutz dienten oder sogar in schwierigen Hanglagen aufgrund der kräftigen Wurzelung der Bäume Bodenerosion und Erdbeben verhinderten. So konnten brachliegende Flächen vielerorts plötzlich bepflanzt und mehr oder weniger ertragreich genutzt werden. Auch die Weidewirtschaft zog ihre Vorteile aus diesen pflanzlichen Neuankömmlingen, deren Früchte die zuckerarme Küche der Nordländer enorm bereicherten und die ärmlichen Vorratskammern mit ganz neuen Köstlichkeiten füllten. Die Obstbaumkultur auf der Basis klösterlichen Wissens nahm

ihren Ausgang zunächst wohl - den römischen Handelswegen über den Brenner folgend - in Tirol, Oberösterreich und Böhmen und verbreitete sich von dort aus über ganz Mittel- und Nordeuropa. Gott sei Dank existieren auch heute noch viele ortsspezifische Obstbaumsorten, die - trotz der zunehmenden Tendenz zu großflächigen Tafelobst-Monokulturen - in geografischen Nischen überlebt haben und wunderbare Entdeckungsmöglichkeiten bieten. Und die alle ganz und gar ohne chemische Pflanzenschutzmittel auskommen. Wer also Lust und den Platz im Garten hat, mit dem Pflanzen von Obstbäumen den Keim für eine neue Obstwiese zu legen, der sollte vielleicht nach solchen alten, fast vergessenen Sorten Ausschau halten. Die Enkel und Urenkel werden es ihm Jahrzehnte später vielleicht danken. Ganze Generationen von Flügeltieren aller Arten sowieso.

Allerdings geht es bei den Obstbäumen nicht nur um den Ertrag (der bei zunehmendem Alter der Bäume und damit steigender Erntefülle nicht nur für Stadtflüchter auch zum Stressfaktor werden kann), sondern auch um deren wunderschöne Blüten. Wer seine Obstbäume richtig auswählt, wird aufgrund der unterschiedlichen Blütezeiten nicht nur bis in den Frühsommer hinein in Blütenwolken schwelgen, sondern im Herbst auch sensationelle Blattfärbungen beobachten können. So gesehen hat die Liebe zu Obstbäumen auch einen ästhetischen Aspekt der besonderen Art zur Folge. Da kann man auch Bienen, Hummeln, Schmetterlinge, Käfer und sogar Tausendfüßler fragen - sie würden auf jeden Fall für die Obstbäume stimmen.

Wer über die Anlage einer Obstwiese nachdenkt, kann gleich noch ein wichtiges Präzisionsgerät auf seine Einkaufsliste setzen: ein Fernglas. Aus manchem Hobby-Pomologen ist schon bald ein Hobby-Ornithologe geworden,

da Obstbäume tatsächlich ideale und damit beliebte Brutstätten für zahlreiche Vogelarten sind. Wer mag da nicht die geflügelten Untermieter zwischen den Zweigen von Nahem beobachten wollen? Auf neu gepflanzten Obstbäumen wird zwar kein Pirol (der mit seinem gelben Gefieder aussieht wie ein entflohener Wellensittich) anzutreffen sein, und auch kein Gimpel (mancherorts Dompfaff oder Blutfink genannt), ebenso wenig der Wiedehopf mit seinem widerspenstigen Federschopf, der Stieglitz oder der Rotkopfwürger, denn sie alle leben ausschließlich in alten Obstbäumen. Aber mit dem Besuch von Amseln, Meisen, Finken und Staren kann man schon bei jungen Bäumen rechnen und natürlich wird auch der niedliche Feldsperling nicht fehlen, um nur einige der Bewohner aus den oberen Etagen zu nennen. Im Erdgeschoss kann man sich auf Frösche, Kröten, Blindschleichen und Igel einstellen. Und damit wäre das verlorene Paradies (weil Eva angeblich vom Apfel nicht lassen konnte) zumindest im Ansatz schon fast wieder komplett. Wobei sich die botanische Vielfalt einer Obstwiese nicht hinter dem tierischen Artenreichtum verstecken muss: Vom Frauenmantel über den Wiesenknopf, vom Löwenzahn bis zur Herbstzeitlosen und dem Wiesenschaumkraut, der wilden Möhre und der Schafgarbe, um nur einige wenige zu nennen, fühlen sich unzählige Pflanzen zwischen den Obstbäumen wohl und heimisch.

Einen *Apfelbaum* sollten Neueinsteiger unbedingt pflanzen. Spätestens dann, wenn ein Kind geboren wurde. Ein Haus bauen, ein Kind zeugen und einen Apfelbaum pflanzen, so heißt es doch. Aber der Apfelbaum sollte nicht nur deshalb den Anfang machen, weil er der symbolträchtigste Baum auf Erden ist und Apfelbaumgeschichten ganze Bibliotheken füllen. Von

Adam und Eva war schon die Rede, Wilhelm Tells Apfelschuss ist ebenso berühmt wie Schneewittchens Apfelbissen. Es kann auch kein Zufall sein, dass ein weltberühmter Computer nach dem Apfel benannt wurde. Der Gründer der Firma Apple, Steve Jobs, war nach eigener Aussage Frutarier und machte eine Obstdiät nach der anderen. Er war der Meinung, dass das Wort *apple* freundlich klingt und dem Computer die Schärfe nimmt. Außerdem wollte er im Telefonbuch vor dem Konkurrenten Atari stehen. Wenn man bedenkt, welche Auswirkungen die Erfindung des Personalcomputers auf die ganze Welt hatte, ist der Apfel mit seiner Erinnerungssymbolik an Adam und Eva nicht schlecht gewählt. Die Stadt New York wird übrigens auch mit dem Apfel in Verbindung gebracht. Sie ist für viele Menschen die faszinierendste Stadt der Welt und wegen ihres Reichtums, ihrer pulsierenden Lebendigkeit und Kreativität wird sie Big Apple genannt. Und wenn Isaac Newton nicht Mittagsschlaf unter einem Apfelbaum gehalten hätte und ihm währenddessen nicht einer auf den Kopf gefallen wäre, wüssten wir heute vielleicht immer noch nicht so ganz genau, was es mit der Schwerkraft auf sich hat ...

Es gibt aber noch viel mehr gute Gründe für das Pflanzen eines Apfelbaums! Zum Beispiel der wunderbare Duft der Apfelblüten. Wer einmal das Alte Land vor den Toren Hamburgs oder den Bodensee während der Apfelblütenzeit besucht hat, der wird dieses Duften, Summen und Brummen in der Luft niemals vergessen. Allein am Bodensee hegen und pflegen über tausend Obstbauern ihre Bäume und ernten jährlich 1,5 Milliarden Äpfel. In Deutschland verspeist jeder Bürger statistisch gesehen im Jahr dreißig Kilo Äpfel - da kommt schon ordentlich was zusammen.

Nicht nur der kulinarischen Köstlichkeiten wie Marmelade, Gelee, Saft, Strudel und Bratäpfel wegen wird der Apfel geschätzt, es gibt auch gesundheitliche Aspekte, die für den Apfel sprechen, nach dem berühmten englischen Sprichwort: »One apple a day keeps the doctor away.« Sicher ist, dass der abendliche Apfel einen ruhigen Schlaf beschert, der zu Mittag die Verdauung fördert und geschädigte Darmwandzellen repariert. Auch der Mundhygiene tun die Inhaltsstoffe des Apfels gut: Sie wirken in der Mundhöhle antibakteriell, zerstören Fäulniserreger und verringern die Zahnsteinbildung.

Der Apfelbaum gehört übrigens zur Familie der Rosengewächse, genauso wie der Kirschbaum und die Erdbeere, und das ganz ohne Dornen.

Ein Hinweis noch für Allergiker, von denen es leider immer mehr gibt: Äpfel von alten Baumsorten werden von irritierten Immunsystemen besser vertragen als die schicken Turbosorten aus dem Seidenpapier. Der Gehalt an wertvollen Inhalts- und Geschmacksstoffen ist in diesen Äpfeln um ein Vielfaches höher als in den Designeräpfeln. Dazu kommen noch die wertvollen Vitamine A, B und C, die auch schon unseren Vorfahren durch die vegetationsarme Zeit geholfen haben. Aus diesem Grund hat Karl der Große um 800 n.Chr. die Pflanzung von Apfelbäumen angeordnet, nachdem er vom gesundheitlichen Wert des Apfels überzeugt worden war. Die Schale der Äpfel enthält übrigens sechs Mal mehr Vitamin C als das Fruchtfleisch. Darum sollte die Schale immer mitgegessen werden.

Rosis Rat



Rohe Äpfel, fein gerieben und leicht angewärmt über mehrere Tage gegessen, helfen vorzüglich gegen Durchfallerkrankungen jeder Art. Man darf allerdings

mehrere Tage nur diesen Brei essen und keinen Zucker und keine Flüssigkeit zu sich nehmen.

Andererseits helfen rohe Äpfel bei Verstopfung und sonstigen Verdauungsbeschwerden. Man darf die Äpfel aber nie kalt essen, sie müssen immer zuerst die Zeit haben, sich der Raumtemperatur anzupassen. Die oft bejammerte Apfelunverträglichkeit kann von zu kalt verspeisten Äpfeln kommen.

Gebratene Äpfel mit Nuss- und/oder Marmeladenfüllung sind nicht nur eine Delikatesse zur Winterzeit, sondern helfen auch bei Heiserkeit. Besonders dann, wenn sie mit Honig ergänzt gegessen werden.

Ein äußerst gesundes und erfrischendes Getränk ist der Apfelsaft, den ich jeder Hausfrau ans Herz legen möchte. Die Zubereitung von hausgemachtem Apfelsaft mithilfe eines Entsafters - den man sich als Obstbaumbesitzer ohnehin zulegen sollte - ist gar nicht so schwierig und sogar in der kleinsten Küche zu bewerkstelligen.

Kirschblüenträume

Demjenigen Obstwiesen-Neuling, dem es vor allem um die Blütenpracht im Frühjahr geht, sei unbedingt auch ein *Kirschbaum* empfohlen. Diese von April bis Mai blühenden Bäume mit ihrer schönen, kegelförmigen Krone und der glatten, ledrig glänzenden Ringelborke können bis zu einer Million Blüten tragen, die ganz leicht nach Honig duften. Kirschblütenhonig eben. In so einem Fall könnte man mit Fug und Recht Ferdinand Raimund zitierend vom (Obst-)Bauern als Blütenmillionär sprechen ... Im Herbst gibt es dann noch einmal einen Augenschmaus, denn die Kirschbaumblätter färben sich vor dem Fallen intensiv gelb und rot. Doch zwischen diesen Phasen der schönen

Ansichten gibt es ja auch noch die wohlschmeckende Ernte. Die Vögel wissen ein Lied davon zu singen und man muss sich schon etwas einfallen lassen, damit die Feinschmeckerschnäbel auch uns Menschen von den Kirschen etwas übrig lassen.

Für welche der zahlreichen Süß- oder anderen Kirscharten, wie Sahnekirsche oder Schattenmorelle, man sich entscheidet, ist reine Geschmackssache. Die einen schwärmen für die schwarzrote, großfruchtige, festfleischige Knorpelkirsche, andere wiederum bevorzugen die dunkle (von der es aber auch gelb- und weißfruchtige Varianten gibt) Herzkirsche mit ihrem weichen, saftigen Fruchtfleisch. Den Imkern und deren Bienen ist jede Sorte gleich lieb, weil Kirschblüten einen hohen Zuckergehalt aufweisen und daher für die Honigmacher in jedem Fall einen Gourmetschmaus darstellen.

Die Kirsche wurde 2010 zum »Baum des Jahres« gewählt, was wohl weniger mit der berühmten Schwarzwälder Kirschtorte zu tun hat und auch nicht mit den kirschroten Bommeln auf den Hüten der Schwarzwälder Frauentracht. Es war wohl einfach an der Zeit, diesem besonderen Baum endlich mal wieder die Ehre und Aufmerksamkeit zu erweisen, die er verdient. Vielleicht wollte man diese Verbeugung auch nicht allein den Japanern überlassen, die traditionell jedes Jahr das Kirschblütenfest feiern. Schon die alten Griechen weihten den Kirschbaum der Jagd- und Waldgöttin Artemis. Kirschen sind im Übrigen das Lieblingsobst von Frauen - die Kirsche ist eben eine sehr weibliche Frucht. Geschichten und Märchen über Kirschbäume haben daher oft mit dem Mond und in dessen Licht tanzenden Elfen zu tun und sind geheimnisumwoben. Die kleinen Mädchen schmücken sich heute noch vor dem Schnabulieren mit Kirsch-Ohrgehängen und die großen

freuen sich über die süße Kirschpraline, bekannt als Mon Chéri – die angeblich berühmteste Kirsche der Welt und ein aussagekräftiges Mitbringsel. Männer bevorzugen meistens den Geist, der der Flasche innewohnt.

Es spricht also vieles für den Kirschbaum in einem Obstgarten. Das Kirschkernweitspucken sollte man jedoch sein lassen, denn die Kirschkerne können viel bessere Dienste leisten: Als Kirschkernkissen beispielsweise, die man im Backrohr aufgeheizt auf schmerzende Rheuma- oder Gichtgelenke legen oder bei Problemen mit den Hals- und Nackenwirbeln als gut formbares Kopfkissen verwenden kann.

Der perfekte Saftladen - beerenstark

Es gibt noch andere Bäume, die man im heimischen Obstgarten anpflanzen kann: einen *Birnbaum* zum Beispiel – man denke nur an das köstliche Vanilleeis-Dessert mit Birne und heißer Schokolade namens Birne Helene. Oder eine *Aprikose*, aus der die Königin aller Marmeladen gemacht wird und ohne die ein Crêpe oder Palatschinken bzw. Pfannkuchen einfach undenkbar ist. Pflaumen und Zwetschgen nicht zu vergessen, die köstliches Mus, Dörrpflaumen oder den süßen Zwetschgenblechkuchen ergeben, den man in Bayern Zwetschgendatschi nennt (aber bitte mit Sahne!). Auch ein *Nussbaum* ist schön. Der vertreibt Insekten und Fliegen und wird außerdem uralt. Ein Nussbaum erinnert auch nach 150 Jahren noch an den, der ihn gepflanzt hat. Aber da selbst diejenigen, die sich ihren Traum vom Landleben erfüllen können, höchstwahrscheinlich nicht über ein endlos großes Grundstück verfügen und schon gar nicht über das für die Pflege erforderliche Personal nach Gutsherrenart, wird der Obst- oder Streuwiesentraum für die meisten in kleinem

Rahmen bleiben. Zumal es noch ein paar Beerensträucher gibt, auf die zu verzichten äußerst schade wäre. Süßes oder Saures, das ist dabei die Frage.

Ribisel - sauer macht lustig

Nicht nur den Bienen und anderen Insekten zuliebe gehört ein *Johannisbeerstrauch* in jeden Landgarten. In Norddeutschland werden die Johannisbeeren übrigens Ahl- oder Gichtbeere, in Schwaben Träuble, in der Schweiz Meertrübli und in Österreich und Altbayern Ribiseln genannt. Der ziemlich raumgreifende Beerenstrauch weist je nach Sorte rote, weiße oder schwarze Fruchtrispen auf, die sehr unterschiedlich schmecken. Die roten - am weitesten verbreitet - sind säuerlich, die weißen milder und süßer und die schwarzen Johannisbeeren haben einen ausgeprägten, unverwechselbaren Eigengeschmack, den die meisten Menschen von Cassis, einem französischen Likör aus der Gegend um Dijon, her kennen. Cassis ist unverzichtbar für jeden Barkeeper - er braucht ihn unter anderem für Kir und Kir Royal.

Die Johannisbeere hat ihren Namen von ihrem Erntezeitpunkt, der um den 24. Juni liegt, dem Johannistag. Johannisbeeren stammen angeblich von einer im Libanon wachsenden Rhabarberpflanze ab und wurden bei uns vielfach und erfolgreich gekreuzt. Aus einer solchen Züchtung zwischen Schwarzer Johannisbeere und der Stachelbeere ist beispielsweise die Josta- oder Jochelbeere entstanden. Nicht nur die Frucht ist wegen ihres Aromas sehr begehrt: Die optisch eher unauffälligen Blüten der Schwarzen Johannisbeere werden in der Parfümindustrie verwendet. Aber auch auf dem Heilpflanzensektor hat die Johannisbeere, die sofort nach der Ernte verarbeitet werden muss, weil sie schon nach wenigen Stunden einen