

Bettina Billmann

Kräuter- und Gemüseanbau am Bodensee

Sommerexkursion 2017 von HORTUS OFFICINARUM und „Netzwerk Kräuter-BW“

Die jährliche Sommerexkursion führte dieses Jahr an den Bodensee. Zu Beginn wurde auf der Schweizer Seite in der Nähe von Kreuzlingen die Demeter-Gärtnerei des Ekkharthofs besucht, in der unter anderem zahlreiche Frischpflanzen für die Heilmittelfirma ‚Ceres‘ angebaut werden. Dort fand auch die Mitgliederversammlung von ‚HORTUS‘ statt. Am nächsten Tag stand auf der deutschen Seite die Insel Reichenau auf dem Programm – besichtigt wurden die Gewächshausanlagen des Biojungpflanzenerzeugers Joachim Bärthele und danach der berühmte historische Kräutergarten ‚Hortulus‘.



Auf Initiative der Heilpädagogin und Gärtnerin Marti Hofer hin entstand 1974 die anthroposophisch ausgerichtete Heil- und Bildungsstätte [Ekkharthof](#). Die von der HORTUS-Gruppe besuchte Gärtnerei am Ekkharthof umfasst – einschließlich der mitgepflegten Rabatten und Außenanlagen – insgesamt ca. 4 ha Fläche. Die eigentliche Produktion findet auf ca. 2,5 ha statt, davon sind 850 m² ungeheizte Folienhäuser und 500 m² heizbare Hochglasfläche. Schwerpunkte der Produktion bilden je nach Jahreszeit und Witterung der Gemüsebau und die Ch icorée-Treiberei, die Produktion von biologisch-dynamischem Saatgut, die Pflege der Umgebung, der Blumenschmuck in den Gebäuden und die Anzucht eigener Pflanzen. Das „Herzstück“ der Gärtnerei sind jedoch Anbau und Verarbeitung von ca. 80 Heil- und Gewürzpflanzenarten (Bild 1). Sie werden zum einen für die Herstellung von Urtinkturen der Firma Ceres verwendet, zum anderen gehen sie in Form von Tees, Gewürzen und Gewürzmischungen in die eigene Vermarktung. Aus der Gärtnerei werden, auch über den hofeigenen Bioladen oder den Internetshop, über 600 frische oder verarbeitete Produkte vermarktet. Die Arbeit in der Gärtnerei wird von bis zu 30 betreuten Lehrlingen und Erwachsenen erledigt. Sie werden angeleitet und begleitet von sieben GärtnerInnen, vier PädagogInnen und einer Eurythmistin

Ilmar Randuja begründete hier in 1970-er und 80-er Jahren seine biologisch-dynamische Züchtungs- und Vermehrungsarbeit, die für alle späteren Saatgut-Initiativen wegweisend war. Heute erfolgt am Ekkharthof zwar keine explizite Züchtung mehr, doch wird eine vielseitige Vermehrung von Gemüse- und Kräutersaatgut in Zusammenarbeit mit den Biosaatgutproduzenten Sativa (CH) und der Lebensgemeinschaft Bingenheim (D) sowie dem Verein HORTUS OFFICINARUM durchgeführt.

Bioland-Jungpflanzen Bärthele

Der in Biokreisen überregional bekannte Biojungpflanzenbetrieb auf der Insel Reichenau geht zurück auf einen 1966 gegründeten Intensiv-Gemüsebaubetrieb auf ca. 1 ha Fläche. Dieser wurde Anfang der 1990er Jahre auf integrierte Produktion umgestellt, der Schritt in die biologische Betriebsweise erfolgte dann 1994. Die Firma ‚Bioland-Jungpflanzen Bärthele GdB R‘ ist seit 2007 ausschließlich auf Biojungpflanzen eingestellt, der Schwerpunkt liegt hierbei auf veredelten Tomaten und Gurken. Beliefert wird Kundschaft in Deutschland, der Schweiz und Österreich (8 %). Die Entwicklung fand 2009 mit der Übernahme von 3,2 ha heizbarer Gewächshausfläche und einem damit verbundenen Standortwechsel von der Insel aufs Festland in den Reichenauer Ortsteil Göldern einen Höhepunkt.

Auf dem Ekkharthof nahm die biodynamische Züchtung von Gemüsesaatgut ihren Anfang. Der inzwischen 91-jährige Gärtner



Bild: B. Billmann



Blick über die Kräuterbeete der Gärtnerei am Ekkharthof auf den Bodensee

Die Dimensionen der Produktionsfläche und der Grad der Automatisierung riefen bei den Kräuter-fachleuten einiges Erstaunen hervor: Es gibt eine voll-automatische Sä-Linie für Erdpresstöpfe sowie eine halbautomatische Sä-Linie u.a. für Gurken, Tomaten, Paprika und Kürbis. Unter den diversen weiteren Maschinen sind zwei besonders hervorzuheben: eine Luftentfeuchtungsanlage, die trotz hoher Stromkosten einiges zur Energieeinsparung beiträgt und eine computergesteuerte Veredelungsmaschine vor allem für Gurken.

Gemüsebau auf der Insel Reichenau

Etwa 83 Betriebe (Voll- und Nebenerwerb) teilen sich die auf der Insel vorhandene Anbaufläche von etwa 120 Hektar, ca. 40 ha davon unter Glas. Gerade diese kleinen Familienbetriebe garantieren, dass die Reichenau ein äußerst reichhaltiges gärtnerisches Sortiment anzubieten hat. Salate, Tomaten, Gurken und Feldsalat von der Insel Reichenau werden als geographische Marke ‚Reichenauer Gemüse‘ von der Europäischen Union geschützt.

Die Erzeugergenossenschaft ‚Reichenau-Gemüse‘ ist Lizenznehmer des [IP-Qualitätszeichens Baden-Württemberg](#) (QZ BW). Alle ErzeugerInnen der Genossenschaft arbeiten mindestens nach den verbindlichen Vorgaben dieser Produktionsweise, soweit sie nicht auf biologischen Anbau umgestellt haben. Besonders hervorzuheben ist das Verbot von künstlichem Substrat und chemischer Bodenentseuchung. Organische Substanz wird den Böden in Form von Riedgras, z. B. aus dem Wollmatinger Ried zugeführt – Klärschlamm und tierische Dünger sind nicht erlaubt. Der Bioanteil der Produktion liegt auf der Insel inzwischen flächenbezogen bei 19 % und wertbezogen bei 25 %. Die Biobetriebe haben in der Genossenschaft eine eigene Arbeitsgruppe und vermarkten unter dem insel-spezifischen Label „BioGemüse Reichenau“. Eine Reichenauer Besonderheit ist das in den 50er Jahren geschaffene öffentliche Beregnungsnetz: Mithilfe von vier Seepumpwerken wird – unter der Oberaufsicht eines speziellen Wassermeisters – über 60 Kilometer Rohrleitung und 1.500 Entnahmestellen Bodensee-wasser bester Qualität in die Gärtnereien gepumpt; betrieben wird die Anlage selbstver-

ständiglich mit Ökostrom. Gemeinsam mit den Umweltverbänden setzt sich die ‚Reichenau Gemüse‘ für eine gentechnikfreie Region am Bodensee ein – für die Insel Reichenau wurde dieses Ziel bereits erreicht.

Die kulturhistorische Seite der Insel Reichenau

Ein weiterer Höhepunkt war der Besuch des Kräutergartens ‚Hortulus‘. (Bild 2). Dieses Gärtchen wurde zum Gedenken an Walafrid Strabo, einen der bekanntesten Äbte des Reichenauer Klosters, angelegt. Er schrieb zwischen 830 und 840 ein Gedicht über den Gartenbau, in dem er in 444 Hexametern außer den im „Hortulus“ (dem „Gärtchen“) angepflanzten 23 Heilkräutern auch Küchen- und Zierpflanzen würdigt. Es ist das erste botanische Dokument aus altdeutscher Zeit, das sich mit dem Gartenbau beschäftigt, und ihm gebührt denn auch der abschließende Satz dieses Berichtes:

„Denn wie auch immer dein Landbesitz geartet ist, mag der Boden schlecht sein und von Sand und Kies starren, oder mag er aus fetter, feuchter Erde schwere Früchte hervorbringen, mag er hoch auf ragenden Hügeln liegen oder leicht zu bearbeiten, im ebenen Feld, oder mag er mit Steilhang und Graben sich sperren, nie weigert er sich, die Früchte einheimischer Pflanzen zu tragen, wenn nur deine Sorgfalt nicht in lähmender Trägheit ermattet....“ (Aus: Walafrid Strabo „De cultura hortorum“)

Einen Überblick über die Geschichte der Insel und der Reichenauer Klöster bietet der kurze [Film](#) aus der Reihe „Schätze der Welt“. ■



Bettina Billmann
Schwäbisch Gmünd
-
bettinabillmann@bluewin.ch

Anhang:
Ekkharthof

Die Bildungsstätte gliedert sich mit ihren drei Außenstellen in vier Bereiche: Sonderschule, Kinder- und Jugendwohnheim, Wohnheim für Erwachsene und Werkstatt. Im Moment finden etwa 230 seelenpflegebedürftige Menschen zwischen 4 und 84 Jahren am Ekkharthof eine heilpädagogische Sonderschule, eine geschützte berufliche Ausbildung oder einen ihren Bedürfnissen und Fähigkeiten entsprechenden Arbeitsplatz. Die Beschäftigung der Menschen erfolgt vor allem in den Bereichen Auftragswerkstatt, Bäckerei, Einmachküche, Gärtnerei, Gastronomie, Molkerei und Schreinerei. Angegliedert sind dem Ekkharthof auch ein Bioladen sowie ein 19 ha großer Gutsbetrieb mit Milchviehhaltung und Reitbetrieb.