

# RUNDE ZUCCHETTI UND VIOLETTE KEFEN

Wo Gemüse nicht gleich Gemüse ist

Im neu angelegten «Potager» im Park des Gartenateliers Domat/Ems gibt Landschaftsarchitektin Maja Tobler alten Gemüsesorten ein Zuhause. Die Freude an der optischen und geschmacklichen Vielfalt teilt sie gerne mit anderen.

Text Caroline Zollinger



Nach einem Besuch in Maja Toblers Gemüsegarten sieht die Welt ein kleines bisschen anders aus. Altbekanntes Grundwissen wie «die Zucchetti ist lang und grün, die Rande rot und rund» wird hier komplett über den Haufen geworfen. Stattdessen wachsen in den Beeten kugelrunde Zucchini, die erst noch gelb sind, und Randen, die einiges länger als breit sind. Auch vom Blumenkohl gibt es Varianten in violett und gelb. Der 350 Quadratmeter grosse Gemüsegarten gehört zum Gartenatelier Domat/Ems, das mit seinem weitläufigen Park ein Treffpunkt für Gartenfreunde ist. Das Gelände ist in verschiedene Bereiche gegliedert, eine Art «Gartenzimmer», wie Maja Tobler, Landschaftsarchitektin und Mitbegründerin des Gartenateliers, sie nennt. Den 2018 neu angelegten Nutzgarten hat sie «Potager» getauft, in Anlehnung an die klassische Bezeichnung der Küchengärten französischer Schlösser und Herrenhäuser. Das Zentrum der symmetrisch angelegten Gartenbeete bildet ein ovaler Steinbrunnen, der umgeben ist von bunten Sommerblumen und Lavendel.

← Im «Potager» des Gartenateliers Domat/Ems gibt es eine grosse Gemüsevelfalt zu entdecken. (Foto: zVg)





↑ Ein markanter Steinbrunnen bildet das Zentrum des neu angelegten Gemüsegartens. (Foto: zVg)

## AUF DEN SPUREN TRADITIONELLER GEMÜSESORTEN

Der Gemüsegarten und das Gartencafé stehen von April bis Ende Oktober jeden Donnerstag von 13.30 bis 17 Uhr für Besuche offen. Während der Gartensaison finden verschiedene Kurse statt. Adresse: Gartenatelier Domat/Ems, Churerstrasse, 7013 Domat/Ems. Für weitere Informationen: [www.gartenatelier.org](http://www.gartenatelier.org). Das Gartenatelier ist Teil des Netzwerks «Schaugarten Graubünden» der Bündner Landfrauen ([www.landfrauen-gr.ch](http://www.landfrauen-gr.ch)).

Wer nicht selber sät, findet am Setzlingsmarkt in Chur vorgezogene Pflanzen alter Sorten. Der Markt ist organisiert von ProSpecieRara und Pro Natura Graubünden: 18. Mai, 8 bis 14 Uhr, Arcaspitz und St. Martinsplatz ([www.prospecierara.ch](http://www.prospecierara.ch)).



↑ In den Sommermonaten ist Maja Tobler regelmässig im Gemüsegarten anzutreffen. (Foto: zVg)

## Im Sommer übernimmt die Natur Regie

Was im Frühling mit geordneten, strukturiert angesäten und bepflanzen Beeten beginnt, verwandelt sich im Sommer in ein überbordendes Meer aus Blüten, Blättern und reifendem Gemüse. In natürlicher Eigendynamik setzen sich die Pflanzen und Blumen täglich etwas mehr über die klare Geometrie der Beetränder hinweg. Im sonnenexponierten Kräuterbeet wachsen nicht weniger als zehn verschiedene Thymiansorten, die sich nicht nur in Wuchsform und Blattfarbe, sondern vor allem in ihren Duft- und Geschmacksnoten unterscheiden. Reihig gepflanztes Säuen- und Spalierobst sorgt für kleinräumige Strukturen zwischen den einzelnen Bereichen.

Nach Lust und Laune sowie den Regeln der Mischkultur entsprechend sät und pflanzt Maja Tobler jedes Jahr wechselnde Gemüsekombinationen. Von ihren Gartenreisen im In- und Ausland bringt sie immer wieder neue Samenschatze mit nach Hause. Sie ergänzen traditionelle Sorten wie die Kartoffel «Parli», den «Haldensteiner Spinat» oder den speziell für das Gericht Capuns geeigneten Mangold. «Alte Sorten, deren Samen man selber sam-

meln und im kommenden Jahr wieder aussäen kann, liegen mir am Herzen. Viele von ihnen wachsen im Klima Graubündens speziell gut und sind geschmacklich unerreicht», findet sie. Ihren ersten Gemüsegarten, bestehend aus vier Beeten, bewirtschaftete sie bereits als Vierjährige. «Ich säte, erntete und pflegte mein Gärtchen selbstständig und verkaufte den Ertrag meinem Vater», erinnert sie sich lachend.

Damals lebte sie mit ihren Eltern, die aus der Schweiz ausgewandert waren, auf einer entlegenen Farm in Brasilien. Ein grosser Gemüsegarten diente der Selbstversorgung und war fester Bestandteil des Alltags. In dieser Zeit lernte Maja Tobler auch, Gemüsesamen selber zu ernten und wie ein wertvoller Schatz sicher und trocken zu lagern, bis die erneute Aussaat erfolgte. Seit sie anlässlich ihrer Berufslernjahre zur Gärtnerin vor bald dreissig Jahren in die Schweiz übersiedelte, begleitet sie das Gemüsegärtnern auch hier.

## Gemüse als Gartenkultur

Dank der eigenen Ernte sei es möglich, einen sehr vielfältigen Speiseplan zu kreieren. «Es macht Spass, Spezialitäten wie den würzigen Ratten-

schwanz-Rettich anzubauen, dessen Schoten es kaum irgendwo zu kaufen gibt», freut sich Maja Tobler. In Kursen gibt sie ihre Erfahrungen weiter und will die Leute inspirieren. «Nicht nur Blumenbeete und gestaltete Gärten, auch das Anbauen von Gemüse ist ein bedeutender Teil unserer Gartenkultur», findet sie. Der Landschaftsarchitektin ist es wichtig, auch den Kindern nahezubringen, wie ein Rübli wächst oder was es braucht, bis der Kopfsalat auf den Tisch kommt. Was nicht sofort gegessen wird, kommt in Einmachgläser, sei es als Chutney, Suppe oder Sauce. Bei ihren Kindern besonders hoch im Kurs stehen die selbst gemachten, gedörrten Gemüsechips. Die neue Gartensaison hat für Maja Tobler bereits im Februar mit ersten Ansaaten auf der warmen Fensterbank begonnen. Sobald es warm genug ist, kommen Kefen und Erbsen in den Gartenboden. Natürlich in vielen verschiedenen Sorten, und natürlich nicht nur mit «normal» grünen, sondern auch mit violetten Schoten.

**Autorin** Caroline Zollinger ist Mitinhaberin der Agentur Plankton Media. Sie lebt in Gais.