

Dr. Rolf Wiese als Entertainer in Gummistiefeln:

Ökologiehof Wennerstorf birgt keimende Schätze von gestern

Wennerstorf. Kein bißchen Muff und langweilige Historie, stattdessen freundliche Worte, lachende Gesichter, wunderschöne Blumen, viele Früchte: Der Ökologiehof Wennerstorf mit seinem behäbigen niederdeutschen Hallenhaus aus der Mitte des 16. Jahrhunderts ist in besten Händen beim Landkreis Harburg, der diesen Alten Bauernhof als Dependence des Freilichtmuseums am Kiekeberg betreibt. Besonderes Interesse finden alte Gemüsesorten, die im Bauerngarten vor dem Aussterben bewahrt werden. Die Leiterin der Gemüsebauabteilung des Hofes, Inge Blanken aus Zeven, informiert geduldig die Besucher, die sich nicht nur informieren, sondern oft auch gleich etwas kaufen wollen.

„Am Boden müssen wir noch etwas tun, der Wirsing steht nicht, wie er sollte!“ Inge Blanken ist zuversichtlich, daß sie die Probleme in absehbarer Zeit in den Griff bekommt. Schnecken haben im letzten Jahr ihre Spuren an den Bio-Köpfen hinterlassen. Der Hof Wennerstorf ist durch den „Bioland“-Erzeugerverband als ökologisch wirtschaftender Gartenbaubetrieb anerkannt und steht unter ständiger Überwachung. Natürlich hat die Gartenbauspezialistin ein biokonformes Schneckenmittel gespritzt, aber die Spuren sind nun einmal da.

„Auf unserem Gemüseacker außerhalb des Dorfes sieht's besser aus“, sagt Inge Blanken und führt zwei Kinder zu riesigen Zucchini-Pflanzen. Sie pflückt zwei Früchte ab, die Kinder sind kritisch: „Wir sind zuckerkrank. Dürfen wir das überhaupt essen?“ Sie dürfen, nicken die Mütter und danken für das vitaminreiche Geschenk.

Ein Beet mit Buschbohnen kommt in Sicht. „Das ist die Hamburger Glasniere. Die haben noch Fäden und sind früher als Schnibbelbohnen bekannt gewesen.“ Daneben prangt im Gerüst die Stangenbohne Hamburger Schwert - längst vom Markt verschwunden, weil es ertragreichere Sorten gibt. Die Pferdebohne Adrie und die Dithmarscher Saubohne sind auch zu haben. Nur die Vierländer Netzmelone will nicht so recht Früchte bilden. „Das ist eigentlich eine Treibhauspflanze, und wir halten sie hier wenigstens unter Glas.“ Nicht nur fehlende Wärme, auch starker Regen bedeutet ein großes Problem für Inge Blankens Arbeit, die sie sich mit sechs Behinderten aus den Behindertenwerkstätten der Lebenshilfe in Tostedt teilt. Drei Drainagestränge führen die Staunässe in ein Grabensystem rund um den 1500 Quadratmeter großen Bauerngarten ab. Nur der Buchweizen am Rande des Gartens scheint im Regen zu schwelgen. Er steht prächtig - wie auch die Sonnen- und die Strohlumen.

Drinne in der Göpelscheune steht Stefan Kaiser, der ehrenamtlich für die Vermarktung der Öko-Produkte aus alten Sorten verantwortlich zeichnet. Prächtige Asia-Gurken, einst speziell zum Einlegen von Senfgemüse angebaut, zieren seinen Obststand ebenso wie die knorrigen Tomaten „Vierländer Platte“. Sogar Kartoffelsorten aus den 20er Jahren hat er aufgetrieben: Sie heißen Industrie, Hindenburg und Jubel, sind viel kleiner als die Erdäpfel von heute.

Nein, Erbsen habe er derzeit nicht vorrätig, bedauert der Mann am Gemüsestand. „Ansonsten führen wir die Sorten Hamburger Marktherbst und die Marktvierländer Erbse.“ Der Hobbyzüchter hat in diesem Jahr mit einer Neuerwerbung aufzuwarten aus Neugraben, einer bis zu drei Meter

aufwachsenden Sorte, die im Ersten Weltkrieg aus Frankreich nach Hamburg mitgebracht worden ist.

Und dann zeigt er noch die „Türkische Erbse“, die in Wirklichkeit eine Bohne ist. Jene Bohnensorte nämlich, die dem Hamburger Dreiklang „Bohnen, Birnen und Speck“ zur rechten Harmonie verhilft.

Inzwischen ist es heiß geworden im Backhaus des Hofes, das im vorigen Jahr vollständig rekonstruiert ist mit seinem Grundofen ohne Kamin. Der Teig ist fertig, die Laibe sind geformt, und bald duftet's wie schon vor vielen hundert Jahren nach jener Köstlichkeit, um die sonntäglich gebetet wird: „...unser täglich Brot gib uns heute!“

Noch reicht zur Finanzierung des Hofes nicht aus, was im Bauerngarten und auf dem Gemüseacker angebaut wird. Ein Förderverein stützt die Arbeit finanziell, denn der Anbau von Feldgemüse nach den Richtlinien des ökologischen Gartenbaues stellt für die Behinderten wegen der handarbeitsorientierten Arbeitsabläufe eine besonders geeignete und sinnvolle Tätigkeit dar. Demnächst sollen auch Schüler und Jugendliche an die Grundtätigkeiten in der Landwirtschaft herangeführt werden. Wenn sich Behinderte und Nichtbehinderte durch die Gemüsereihen hacken, dürfte sich zwischen beiden Gruppen mehr Verständnis füreinander entwickeln. Die Wennerstorfer haben sich längst an den Bus gewöhnt, der die fleißigen Leute täglich von Tostedt auf den Ökologiehof bringt, und das Ortsbild hat gewonnen, denn das einmalige Gebäude-Ensemble ist erst einmal gerettet - und die aussterbenden Gemüsesorten dürfen auch einer Zukunft entgegenwachsen.

INGE BLANKEN aus Zeven zeigt großen und kleinen Gästen ihre keimenden Kostbarkeiten im Wennerstorfer Bauerngarten. Viele alte Gemüsesorten sollen so vorm Aussterben bewahrt bleiben.
Foto: Teske