



„Die Kräuter sind mein Faible“, sagt Gertrud Leumer. In den Beeten hinter ihrem Haus wachsen mindestens 250 Sorten, von Ananasminze bis Ysop. Und auch das althergebrachte Süßholz, dessen Anbau schon fast in Vergessenheit geraten war, sprüht wieder in ihrem Garten.

Fotos: David Ebener

Bamberger Kräuterfee

Gertrud Leumer beackert den Familiengarten in sechster Generation – ihr Spezialgebiet: Duft- und Teepflanzen

Von Katja Auer

Bamberg – Eine gescheite Bratwurst kommt nicht ohne aus und eine Leberwurst eigentlich auch nicht. Eine fränkische wenigstens. Am Duft erkennt man das schon, beinahe deafit riecht es, wenn man den Mussärol zwischen den Fingern zerreibt. Mussärol, nie gehört? Auch nicht Staziniär, Keeskohl oder Benät? Es ist die Sprache von Bamberg's Gärtnern – oder besser gesagt, sie war es einmal. Gertrud Leumer kennt sie noch. Staziniär ist die Schwarzwurzel, Keeskohl der Blumenkohl und Benät der Spinat. Und Mussärol heißt der Majoran, der früher großflächig auf den Feldern in der Gärtnertstadt angebaut wurde. Im Kräutergarten von Gertrud Leumer wächst der wilde Majoran immer noch. Und sie hat gleich ihre ganze Gärtnerei nach der Pflanze benannt.

WeissBlauGrün

Manche verbringen ihr halbes Leben damit, Buchs in Form zu bringen, andere leben mitten im Rosenparadies.

Ein Blick in Nachbars Garten

SZ-Serie, Folge 8

„Die Kräuter sind mein Faible“, sagt sie. Im Schaukräutergarten hinter ihrem Haus wachsen mindestens 250 verschiedene. „Ich hab schon lange nicht mehr gezählt“, sagt sie. Kapuzinerkresse und Beinwell, Ysop und römischer Wermut, Ananasminze und Mönchspfeffer. Ein Kräutergarten, sagt sie, sei beinahe für jeden etwas. „Man hat ein schnelles Erfolgserlebnis und auch auf kleiner Fläche eine große Vielfalt.“ Zum Beispiel sei eine Kräuterspirale im Garten durchaus sinnvoll. Unten die Pflanzen, die den Boden etwas lehmiger mögen und mehr Feuchtigkeit wie Kapuzinerkresse oder

Schnittlauch. Dazwischen Pimpernelle oder Petersilie und oben, auf etwas sandigerem Boden, die Mittelmeerkräuter wie Oregano, Thymian, Basilikum.

Ihre Kräuter wachsen in Beeten, sortiert nach Duft- und Teepflanzen, Küchenkräuter und Heilpflanzen. Über viele Jahre hat sie die Pflanzen zusammengetragen, und immer noch kommen neue dazu. Gerade blüht der Muskateller Salbei in einem weißlichen Rosa, eine seltene Holzbiene schwirbt laut brummend um den Blüten. Was alles werden könnte aus den Kräutern – Tees und Salben, Duftmischungen und Pesto –, das produziert Gertrud Leumer nur zum kleinen Teil. Keine Zeit. Ihr geht es darum, die Vielfalt der Kräuter zu zeigen und sie zu vermehren.

Auf tönernen Schildern steht der Name der Pflanzen, auf der einen Seite auf Deutsch, auf der anderen auf Latein. Cichorium intybus zum Beispiel, die Wegwarte. Die blaue Blume kennen viele vom Wegesrand. Im Krieg haben sie daraus Kaffee gekocht, erzählt Leumer. Die Kapuzinerkresse hält von den anderen die Läuse fern, „als Opferpflanze“ sozusagen. Und wer Rosmarin über den Winter bringen will, der sollte das am besten im Wintergarten tun, wo es hell ist und kühl. Gertrud Leumer weiß viel über Kräuter, das meiste hat sie sich im Laufe der Jahre selbst angeeignet. Zwar gärtnerin die Leumers auf dem Grundstück mitten in Bamberg schon in der sechsten Generation, aber sie ist die erste Kräuterspezialistin. Die 49-Jährige hat nach dem Abitur Landschaftsgärtnerin gelernt und Landschaftspflege studiert. Vor 18 Jahren dann, als die elterliche Gärtnerei nach dem frühen Tod ihrer Eltern schon eine ganze Weile brach lag, ist sie doch daheim eingestiegen. Sie hat die konventionelle Gemüsegärtnerie auf Bio-Anbau umgestellt und sich auf Kräuter spezialisiert.

Die Bamberger Gärtnertadt gehört zum Weltkulturerbe. Mitten in der Stadt liegen die Felder, die genauso breit sind wie die dazugehörigen Häuser und deswegen nicht mit Zäunen voneinander getrennt werden müssen. Nach Jahren im Stillen rücken die Gärtner gerade wieder ins Bewusstsein, nicht zuletzt wegen der Landesgartenschau, die gerade in der Domstadt stattfindet. „Es ist wichtig, dass die Flächen erhalten bleiben und sinnvoll genutzt werden“, sagt Leumer. Auch deswegen hat sie die elterliche Gärtnerei übernommen. „Da hängt mein Herz schon dran.“

Leumers Lieblingspflanze ist der Lavendel. Gerade hat sie einen Versuch gestartet mit sieben verschiedenen Sorten. Sogar der Laie erkennt den Unterschied. Der dunkle vorne heißt „Siesta“, der hellere dort hinten ist der Provence-Lavendel, genannt „Grosso“. Leumer will aus-

probieren, welcher am besten die Farbe hält, welcher sich gut in Säckchen nährt und welcher am schönsten in kleinen Straußchen aussieht.

Neben ihren Kräutern will die Gärtnerin traditionelle Pflanzen bewahren. Das Süßholz zum Beispiel, das jahrhundertelang ein wichtiges Bamberger Exportgut war. Mit der Zeit ging das Wissen über Anbau, Ernte und Verarbeitung beinahe verloren. Doch nun wächst es wieder in Bamberg – ein Gebüsch mit kleinen Blättern und hellblauen Blüten. Im nächsten Jahr, wenn es alt genug ist, werden sich Gertrud Leumer und ihr Mitstreiter von der eigens gegründeten Süßholz-Gesellschaft an der Ernte versuchen. Daneben wachsen Bamberger Hörläne, die kleinen krummen Kartoffeln, die schon vom Aussterben bedroht waren, weil sie mehr Aufwand fordern als gewöhnliche Kartoffeln. Inzwischen werden sie wieder öfter angebaut. Und sie geben „den perfekten Kartoffelsalat“ ab, sagt Leumer.

Sogar ihr eigenes Gartengerät haben die Bamberger Gärtner: den Hackfredn oder die kleine Version, das Hackfredla. Damit wird die Erde in den Beeten mehr geschaubt als gehackt. „Das perfekte Werkzeug“, sagt Gertrud Leumer.

Gertrud Leumers Schaukräutergarten ist geöffnet am Mittwoch von 14 bis 18 Uhr, Freitag von 10 bis 18 Uhr und Samstag von 9 bis 14 Uhr. Mehr Infos im Internet unter www.biokraeuter.info.



Gekauftes Basilikum sollte man rasch umtopfen, rät die Expertin.

Garten-Tipp von Gertrud Leumer: Gekauftes Basilikum im Topf geht deswegen so schnell ein, weil es meist sehr schnell hochgezüchtet wird. Eine „Wegwerfpflanze“ sei das eigentlich. Mehr Überlebenschancen hat das Basilikum, wenn es schnell umgetopft oder in den Garten an einen möglichst sonnigen Ort gepflanzt wird. „Das Küchenfenster ist für das Basilikum eigentlich nichts“, sagt sie.