

AVANT GARDENING

zwischen Krise und Wohlstand

Avantgarde [die]

„Der Ursprung des Begriffs liegt im französischen Militärjargon.
Dort bezeichnet [er] die Vorhut einer Truppe, deren Aufgabe das

Ausspähen oder Hinhalten des Gegners ist“ [www.neueswort.de]

Part I. Plan	4 - 7
Part II. Garten	8 - 31
Part III. Feind	32 - 63
Part IV. Kooperation	64 - 81
Part V. Manü	82 - 103
Quellen	104 - 105

„Der heutige Umgang mit Gärten [ist] weniger formabhängig, sondern stärker von inhaltlichen und erzählenden Strukturen [...] geprägt. Assoziationsfelder wie Leben und Tod, Krieg, [...] Farbe, Bewegung, Ausblick, [...] Struktur, Raum, Grenzüberschreitung [...] sind Motive, die die Gestaltung eines Gartens als künstlerische Form nahelegt.“

[Brigitte Franzen, Die vierte Natur]



Part I. Plan

Ein kurzer Abriss über den status quo, und das Potential des Gartens als Gegenstand künstlerischer Erforschung.



Ein großes, verwildertes Gartengrundstück in Ehringsdorf wird Thema meines Semesterentwurfes.

status quo, März 2021

Ein großes, verwildertes Gartengrundstück in Ehringsdorf, Weimar. Geschichtlicher Abriss: ehemals ein Rittergut, in der DDR dann Standort einer Staudengärtnerei, danach Schrottplatz des Dorfes. Heute ist es Grundstück einer dörflichen Wohngemeinschaft und nur stellenweise in Nutzung.

In Krisenzeiten, so auch in der Coronakrise erfahren Naturräume eine neue Bedeutung. Zur Zeit ist der Ansturm auf Kleingärten enorm und es gibt einen deutlichen Trend zur Selbstversorgung und zu Vorratseinkäufen.

shared habitats

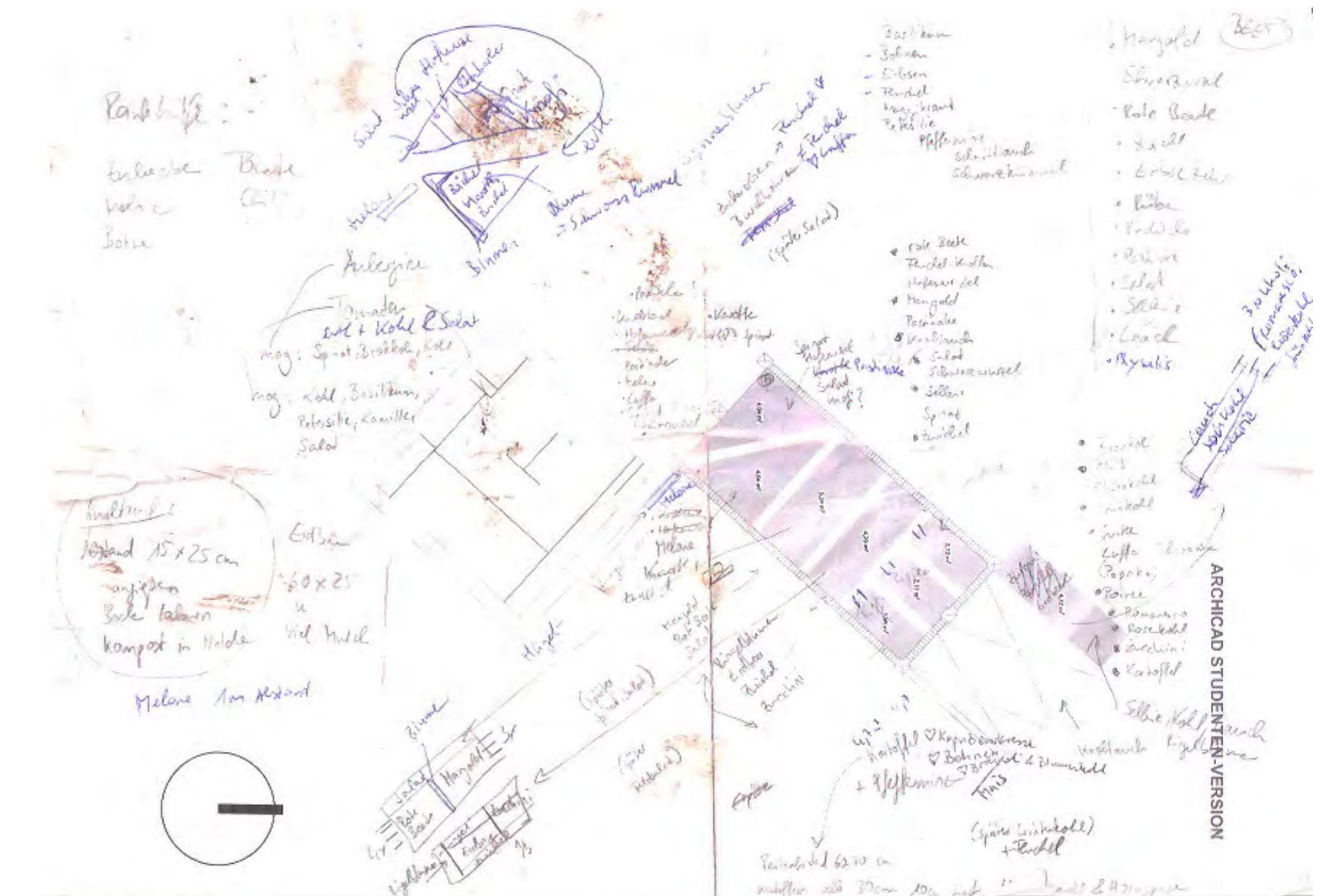
Der Garten ist Habitat verschiedenster Lebewesen. Die Natur hat ihr eigenes Ordnungssystem. Hier lassen sich Gemeinschaften, Abhängigkeiten, Rangordnungen und Beziehungen im geteilten Lebensraum beobachten.

Mein Vorhaben

Ich möchte sie Gartensaison 2021 in einem großen, verwilderten Garten in Ehringsdorf ca. 70 qm Beetfläche planen, aufarbeiten und bestellen. Ich habe mir vorgenommen über 30 verschiedener Kulturpflanzen-Arten anzubauen. Dabei übernehme ich auch die Voranzucht der Jungpflanzen vom Samenkorn an.

Ich möchte naturnah gärtnern, ohne den Einsatz von Chemikalien und mit permakulturellen Einflüssen. Auch beachte ich geeignete Mischkulturen und ich verwende samenfestes Bio-Saatgut.

Während dieses Prozesses untersuche ich die Beziehung von Mensch und Natur - von mir selbst zum Garten. Ich betrachte das Gartens als geteilten Lebensraum, die verschiedenen Pflanzengesellschaften und die Abhängigkeiten der Lebewesen untereinander (Mensch inklusive).



Skizze und Aufzeichnungen der geplanten Beete, Kulturpflanzen und Pflanzennachbarn.

Part II. Garten

Eine chronologische Abfolge der Aufgaben,
Erkenntnisse und Entwicklungen im Garten.

Aufgaben, März 2021:

den Pflanzplan erstellen
Beete abstecken und eingrenzen
erste Beete jäten
Samen im Haus vorziehen
Kartoffeln vorkeimen lassen
Jungpflanzen im Haus pflegen

Vorgehen:

Bei der Bearbeitung des Bodens gehe ich vorsichtig vor und vermeide unnötiges Wenden der verschiedenen Bodenschichten. Das verschont die Bodenorganismen. Ich habe ein kleines Arsenal an Werkzeugen zur Verfügung. Beim Arbeiten schätze ich Gartenhandschuhe und Gummistiefel sehr, denn einige Wildpflanzen sind stachelig.

Eindrücke:

Ich habe Schutzgefühle und Zuneigung für die heranwachsenden Samen und Jungpflanzen, welche ich selbst ausgesät habe. Ich pflege sie fast schon wie Haustiere.

Für die abgejäteten Unkräuter auf den Beeten habe ich kein Mitgefühl. Mein Ziel ist es, ein möglichst cleanes Beet am Ende zu haben.



ob.: vorkeimende Kartoffeln

unt.: Tomaten-Jungpflanzen auf dem Fensterbrett. In kalten Nächten und Tagen werden sie rein gestellt.

Aufgaben, April 2021:

Jungpflanzen weiterhin im Haus pflegen
Beete vom Müll befreien
Beete düngen mit Pferdemist und Urgesteinsmehl
Beetbegrenzungen errichten
die ersten frostfesten Samen im Beet aussähen
Weege mit Holzschnitzel mulchen
Beete weiterhin jäten



erste sprießende Radieschen

Vorgehen:

Das Jäten erfordert viel Zeit und Ausdauer. Das Wetter ist zum Teil noch sehr schlecht und die Erde matschig. Doch die Zeit drängt, da die Jungpflanzen nach den Eisheiligen, Mitte Mai in die Beete raus müssen um eine ausreichend lange Saison zu haben.
Bei der Anzucht der Jungpflanzen gibt es einige Einbußen. Bei einem Sturm fällt eine Anzuchtschale mit über 10 Physalis-Jungpflanzen vom äußeren Fensterbrett im 2. Stock, viele andere werden von einem Trauermückenschwarm gefressen und die Hälfte der Tomaten-Jungpflanzen wird in einer Nacht aus dem Gewächshaus gestohlen.

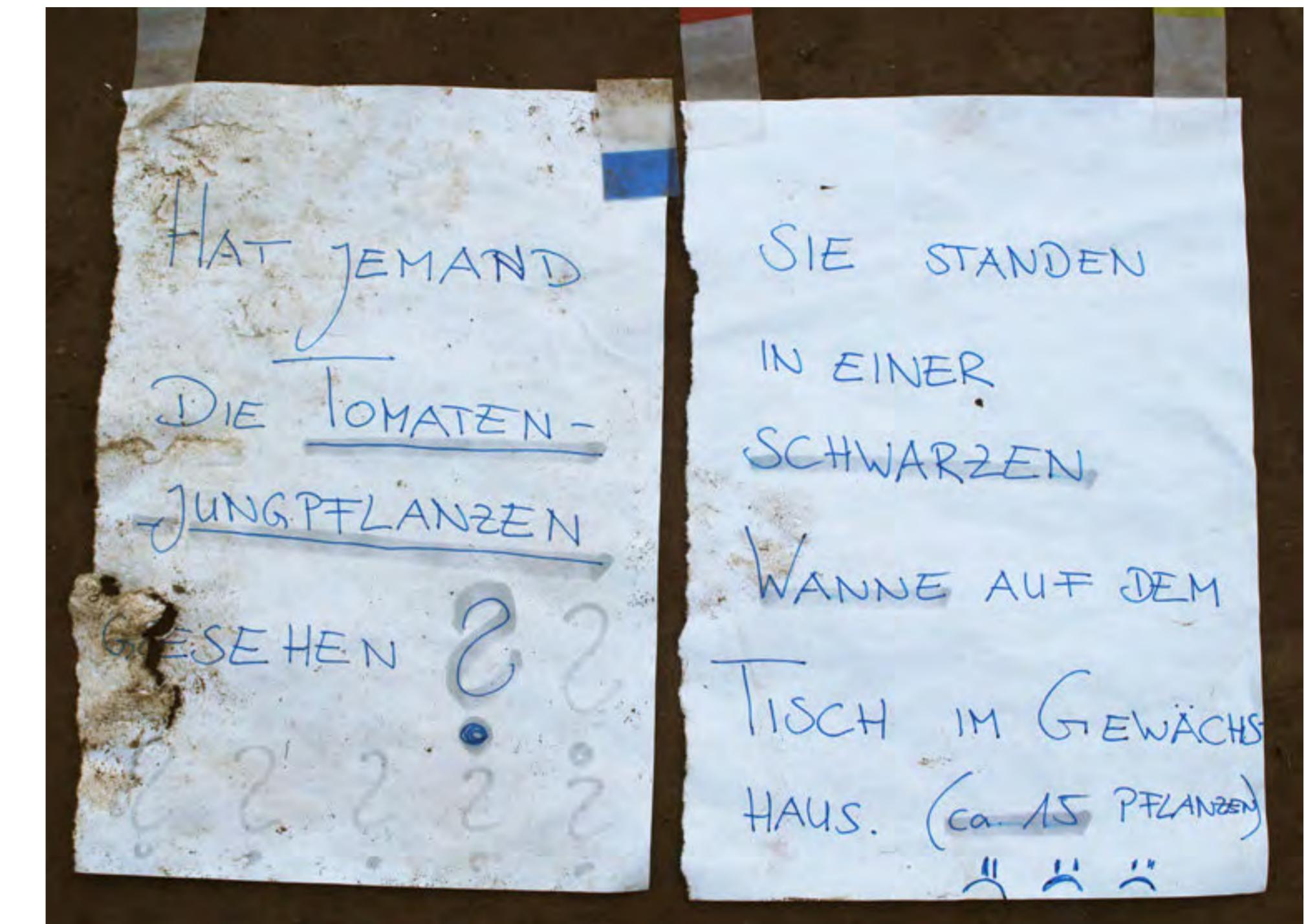
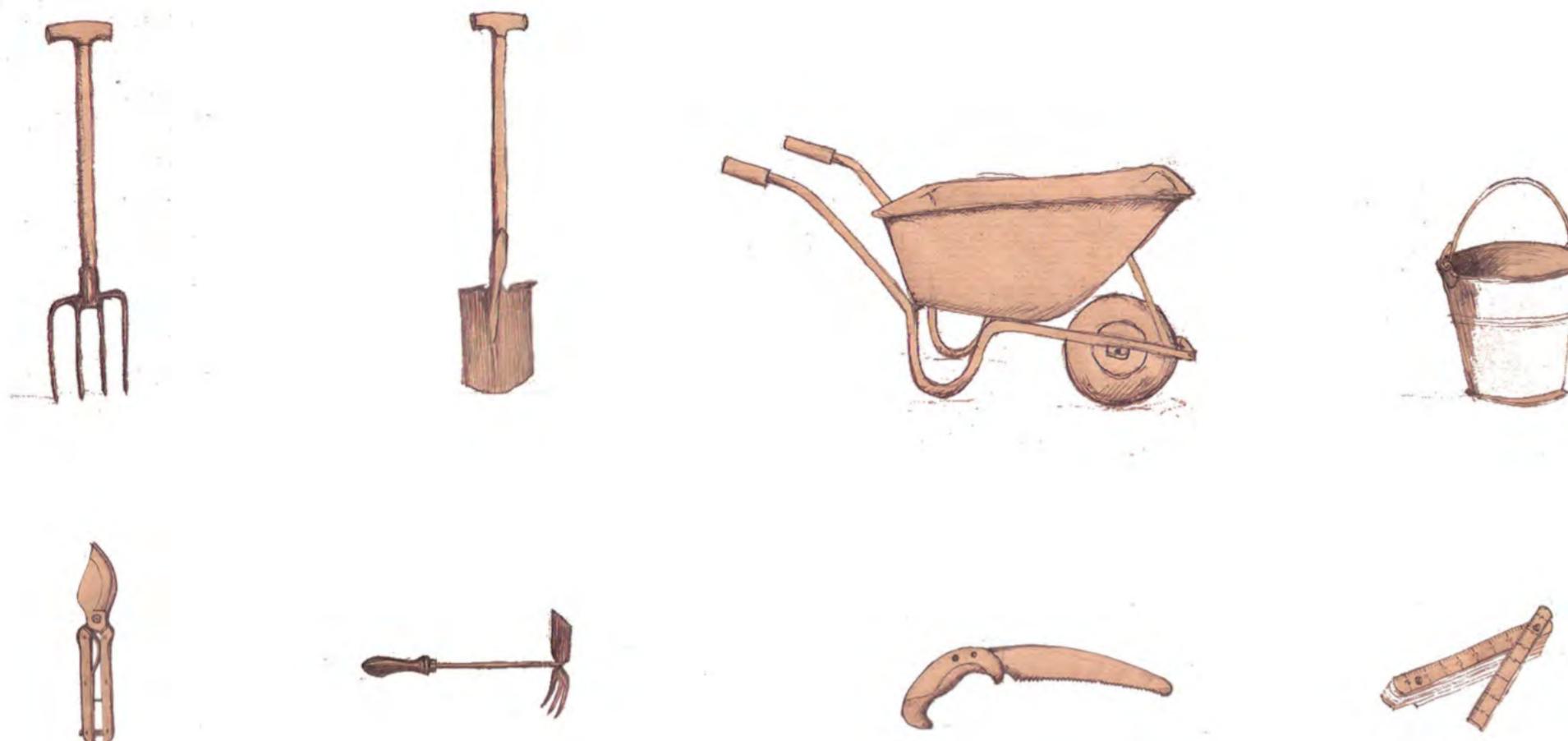
Eindrücke:

Ich bin sehr stolz auf jedes fertig vorbereitete Beet. Die wild wuchernden Wildpflanzen in ihre Schranken zu weisen gibt mir das Gefühl strukturiert zu sein und etwas erreicht zu haben.

Ich liebe die Gartenarbeit und verbringe so viel Zeit wie möglich damit. Das Arbeiten an der Frischen Luft fühlt sich gut an und am Abend bin ich angenehm erschöpft.



frisch geschnittene Weidenruten werden als Beeteingrenzung gewoben



Verwendete Werkzeuge. von li. ob. nach re. un.: Grabgabel, Spaten, Schubkarre, Eimer, Rosenschere, kleine Hacke, Astsäge, Meterstab

Suche nach den geklauten Tomaten-Jungpflanzen

Fundstücke



Bei der Aufarbeitung des seit vielen Jahren unberührten Bodens kommen viele interessante Gegenstände zutage, aus der Zeit, als das Grundstück noch Staudengärtnerei und später Müllplatz war.

von li. nach re.: Metallstange, rostige Nägel, Glasscherbe, Plastik, Flaschendeckel, Schraubenzieher, Plastikwerbung



von li. nach re.: Kartoffelhäufer, Spitzhacke,
Tonscherbe



von li. nach re.: Tonscherbe, Teil einer
Armbanduhr, Schraube, Kabelstück, Nagel,
Handschuhe

**Aufgaben, Mai und Juni 2021:**

nach den Eisheiligen die Jungpflanzen auspflanzen
weitere Samen in die Beete säen
Beete um die jungen Pflanzen herum mulchen
Rankgerüste bauen
weiterhin „Unkräuter“ beseitigen

**Vorgehen:**

Die Jungpflanzen in die Beete zu setzen und neue Samen zu säen geht deutlich schneller von der Hand als die vorangegangene Arbeit in den Beeten. Auch das Bauen der Rankgerüste macht viel Spaß und bringt schnell sichtbare Ergebnisse.
Das Mulchen der Gemüsebeete ist wichtig, um die Wasserverdunstung zu minimieren, Nährstoffe dem Boden zuzuführen und das Wachstum der Unkräuter auf den Beeten zu einem gewissen Grad zu unterdrücken.

Eindrücke:

In diesem Stadium sieht der Garten sehr gepflegt aus. Die Beete sind frisch gejätet, die Jungen Kulturpflanzen stehen luftig und in Reih und Glied nebeneinander und die Rankgerüste geben dem Garten Struktur. Ich bin stolz auf diese Ordnung.

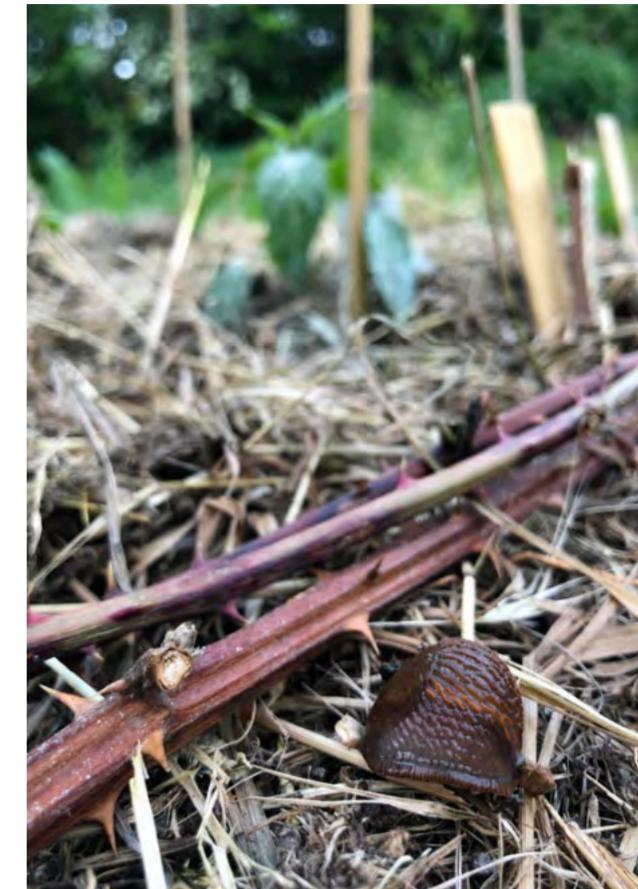
Erstaunlich finde ich, mit wie viel Sorgfalt ich die jungen Kulturpflanzen behandle und wie viel Unterstützung sie von mir benötigen, um gesund heran wachsen zu können.

Die „Unkräuter“ hingegen wachsen ohne meine Hilfe zu kräftigen Pflanzen heran.

Die Grenze zwischen „Unkraut“ und Kulturpflanze ist oft nicht ganz klar. Zum Teil entferne ich Kartoffelpflanzen vom letzten Jahr, weil ich sie dort nicht vorgesehen hatte.

Was macht eine Wildpflanze eigentlich zum Unkraut?

- (Holzschnitzel holen)
Weg
- Kompost auf 2 Terrassenbeet
 - Kompost auf ~~Terrassenbeet~~
 - Gras/Mulch auf Gurkenbeet
 - Gras/Mulch auf Zucchini-beet
 - 1x Holzschnitzel holen
 - letztes Beet mit ~~umwenden~~
 - Sonnenblumen-Samen aussätzen
 - Mais aussätzen
 - Wasserkannen auffüllen
 - Brennnesseljagd ansetzen
 - Gurke anpflanzen
 - (Litsi) anpflanzen
 - Petroselin anpflanzen
 - bl. off. groß
 - Rantkraut Erbe
 - Rantkraut Bohne
 - Rantkraut Gurken
 - 2 Kartoffelkasten
 - Bohnen auspflanzen
 - Hühnermist Vrofi
- Blumen pflanzen
- Sand für Gurken & Basilikum
- + 1-2 Samen bei Bohne
- Gurke → 3 auf 1 Beet
(2) gut: Brokkoli im Schatten oder Salat Rosenkohl

**Aufgaben, Juli, August, September 2021:**

Kulturpflanzen regelmäßig mit Brennesseljauche und Hornspänen düngen
Tomatenpflanzen ausgeizen und von Zeit zu Zeit gießen
Schutzvorrichtungen für Kulturpflanzen bauen
Nacktschnecken regelmäßig absammeln
Kulturpflanzen ernten

**Vorgehen:**

Der Garten verändert nun sehr schnell seine Erscheinung. Durch den vielen Regen dieses Jahr gibt es Kulturpflanzen, die das Wetter nicht vertragen und absterben. Die wilde Vegetation gedeiht sehr gut.
Ich versuche die Kulturpflanzen so gut es geht vor Fraßfeinden und Konkurrenz zu schützen, indem ich Insektschutznetze oder Dornenzäune aufbaue oder Nacktschnecken regelmäßig aufsammle und weit weg trage.

Mich selbst schütze ich vor Dornen und Stacheln mit Gummistiefeln und Garten-Handschuhen.

Eindrücke:

Das Unkrautjäten ist für mich nun mühselig geworden. Es gibt viele andere Dinge im Garten zu tun und das Unkraut hört nicht auf zu wachsen.
Ich habe zum ersten Mal den Gedanken zu kapitulieren und das Stück Garten wieder der Natur zu überlassen.

Die ersten Ernten machen mich stolz und geben mir ein Gefühl des Selbstaufkommens.
Ich habe so viel, so dass ich Gemüse an mehrere Personen abgeben kann.

Ist es die ganze Arbeit wert?

Wie kann ich mehr mit der Natur zusammenarbeiten, statt gegen sie?

Wie unkrautfrei muss der Garten sein, damit ich ihn noch schön finde?

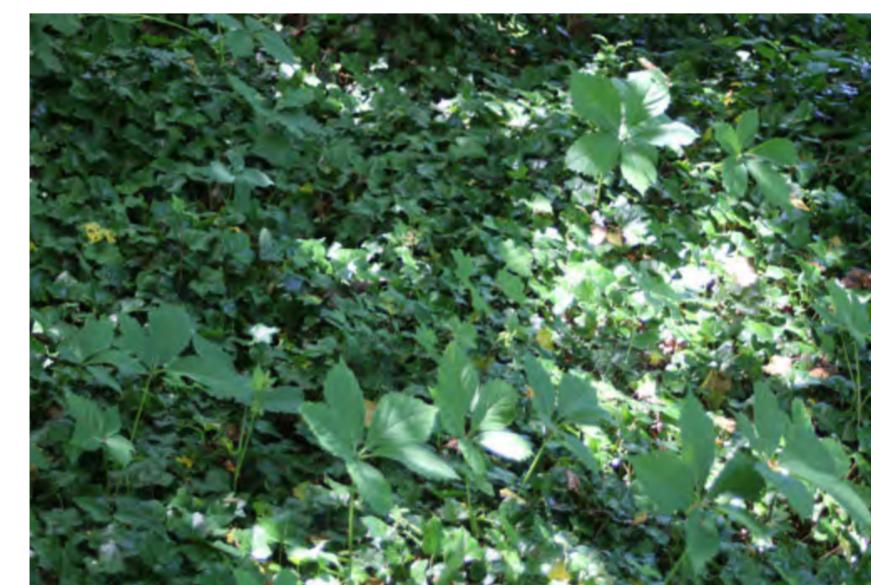
Wie ist ein friedlichen Miteinander möglich?
Muss das Unkraut auch kooperieren?



Wann ist der Garten schön?

**Wie viel Mensch verträgt mein
Garten?
Und wie viel Garten vertrage
ich?**

Der Garten in unterschiedlichen
„Verunkautungs“-und
Entwicklungsstadien
von März bis September 2021



Menschengemachte Natur

Naturgemachte Natur



Resumé

Mein Blick auf die „Unkräuter“ hat sich im Laufe der Monate gewandelt. Anfänglich habe ich noch ohne nachzudenken alles aus den Beeten entfernt, was dort nicht von mir vorgesehen war. Die „Unkräuter“ wehren sich mit Stacheln, Gift und ausgeklügelten Manövern dagegen. Ich schütze mich vor ihnen mit meiner Schutzausrüstung, den Stiefeln und Handschuhen. Ich kann mir den Gedanken manchmal nicht verwehren, gegen die wilden Pflanzen Krieg zu führen. Egal, wie oft ich sie heraus reiße, es ist kein Ende in Sicht. Berge von „Unkräuter“ habe ich bereits entsorgt.

Doch nach ein paar Wochen haben sie wieder die Vorderhand.

Dabei gibt es sechs bestimmte „Pflanzenfeinde“, die meinem Vorhaben besonders hartnäckig entgegen stehen.

Zwangsläufig lerne ich sie immer besser kennen und fange an, mich für sie zu interessieren. Nun, mit einem zweigeteilten Gefühl aus Respekt vor ihrem scheinbar unermüdlichen Lebenswillen und Furcht vor ihrem unerbittlichen Kampfgeist. Sie werden nicht aufgeben, ehe sie meinen Garten wieder eingenommen haben.

Part III. Feind

Eine Abhandlung der sechs ärgsten „Pflanzenfeinde“ in meinem Garten, ihrer Bezeichnungen, Überlebensstrategien, Ausbreitungsarten und Geheimwaffen.

Eine kurze Geschichte der „Unkräuter“

Viele unserer heutigen kaum unveränderte Unkräuter gab es bereits in der Eiszeit. Die schnell auf einem brachen Stück Erde wachsenden Pflanzen sind meist einjährig und man nennt sie Pioniergewächse oder auch Ruderalpflanzen. Eine Stelle nackte Erde kam in der Eiszeit zum Beispiel durch einen Erdrutsch oder verlassene Tierbauten zu stande. Als Menschen mit dem Ackerbau begonnen und große Flächen abgeärrnteter Erde produzierten, konnten sich diese Pflanzen umso mehr ausbreiten. Die weltweite Verbreitung geschah auch durch „Unkraut-Samen“ an unserer Kleidung oder Vortbewegungsmitteln. Die Vermehrung der heutigen „Unkräuter“ bzw. Wildpflanzen ist eng mit der Entwicklung der Menschen verknüpft.

Das Artenreichtum hatte vermutlich im Mittelalter seinen Höhepunkt. Durch eine intensive Unkrautbekämpfung, wie zum Beispiel der Einsatz von Pestiziden (besonders seit dem 20. JH) und die Umstellung in der Landwirtschaft, wie Maschieneneinsatz oder Monokultur, hat sich die Artenvielfalt bis heute deutlich minimiert.

„Unkräuter sind Pflanzenarten oder Pflanzenbestände, die den Zielen des Bewirtschafters einer bestimmten Fläche im Wege sind.“ [frei nach Van der Zweep, W. (1979): Het onkruid. Gewasbescherming 10: 168-173. CABO, Wageningen]

In meinem Garten fand ich sechs typische „Unkräuter“ vor, auf die ich im Folgenden näher eingehen werde. Vornehmlich sie waren es, die mir das Gärtnern erheblich erschwert haben und den „Kampf um das Land“ mit mir aufgenommen haben. Sie besitzen jeder auf seine Weise spezielle Guerilla-Kräfte und Verbreitungsstrategien.

Mit Stacheln, brennende Säuren und unglaublich schnellem Wachstum setzen sie sich mir zu Wehr und versuchen durch hohen Nährstoffentzug, wachstumshemmende Substanzen und das Abschirmen von Sonnenlicht den von mir gepflanzten Kulturpflanzen Einhalt zu gebieten.

Durch die zwangsläufige Konfrontation mit diesen „Feindpflanzen“ setze ich mich mit ihnen auseinander und fange an, sie zu studieren.



Werbepostkarte vom chemischen Unkrautvertilgungsmittel „Unkraut-Ex“ aus den 1950er Jahren

Die Quecke ist eine der gefürchtetsten „Acker-Unkräuter“. In meinem Garten war sie es, die mir das Gärtnern um einiges erschwert hat und mich bis heute regelmäßig über eine Kapitulation nachdenken lässt.

Ihr Name ist aus dem althochdeutschen „queck“ oder „quick“ entstanden und bedeutet kräftig oder lebendig. Das ist sehr zutreffend, denn die Pionerpflanze wächst auf so gut wie jedem Boden prächtig, selbst wenn er trocken und karg oder dauernass und lehmig ist. Sie ist fast auf der ganzen Welt verbreitet.

Ihre Verbreitungsstrategie ist äußerst effizient. Neben der Samenproduktion vermehrt sie sich vor allem unterirdisch über Wurzelausläufer (Rhizome). Diese verzweigen sich in alle Richtungen im Boden und können bei günstigen Verhältnissen bis zu 10 Quadratmeter Fläche im Jahr komplett komplett durchwurzeln. An den Rhizomen befinden sich in regelmäßigen Abständen Wurzelknoten, aus dem jeweils eine neue Pflanze hervorwachsen kann. Die Rhizome brechen schnell.

Aus diesem Grund ist die Quecke gegen Hacken oder auch Fräsen des Bodens immun. Im Gegenteil, es hilft ihr sogar zu einer gleichmäßigen Verteilung. Denn selbst aus einem wenige Millimeter langem Rhizomstück kann wieder eine neue Pflanze entstehen.

Die Ausläufer sind am Ende nadelspitz und können Holz und Asphalt durchbohren. Zudem sondern die Wurzeln Exsudate aus, was andere Pflanzen im Wachstum hemmt und dadurch die eigene Ausbreitung fördert.

Wenn sich die Quecke richtig ausgebreitet hat, ist sie mit mechanischen Mitteln kaum noch einzudämmen. Im konventionellen Ackerbau wird sie dann meist mit einem chemischen Total-Herbizid bekämpft.

Die Quecke existiert in Europa bereits seitdem die Menschen anfingen Getreide anzubauen. Lange Zeit war sie eine willkommene „Nachernte“ auf abgeernteten Getreidefeldern und die Menschen nutzten die getrockneten und gemahlenen Rhizome um damit das Mehl zu strecken.

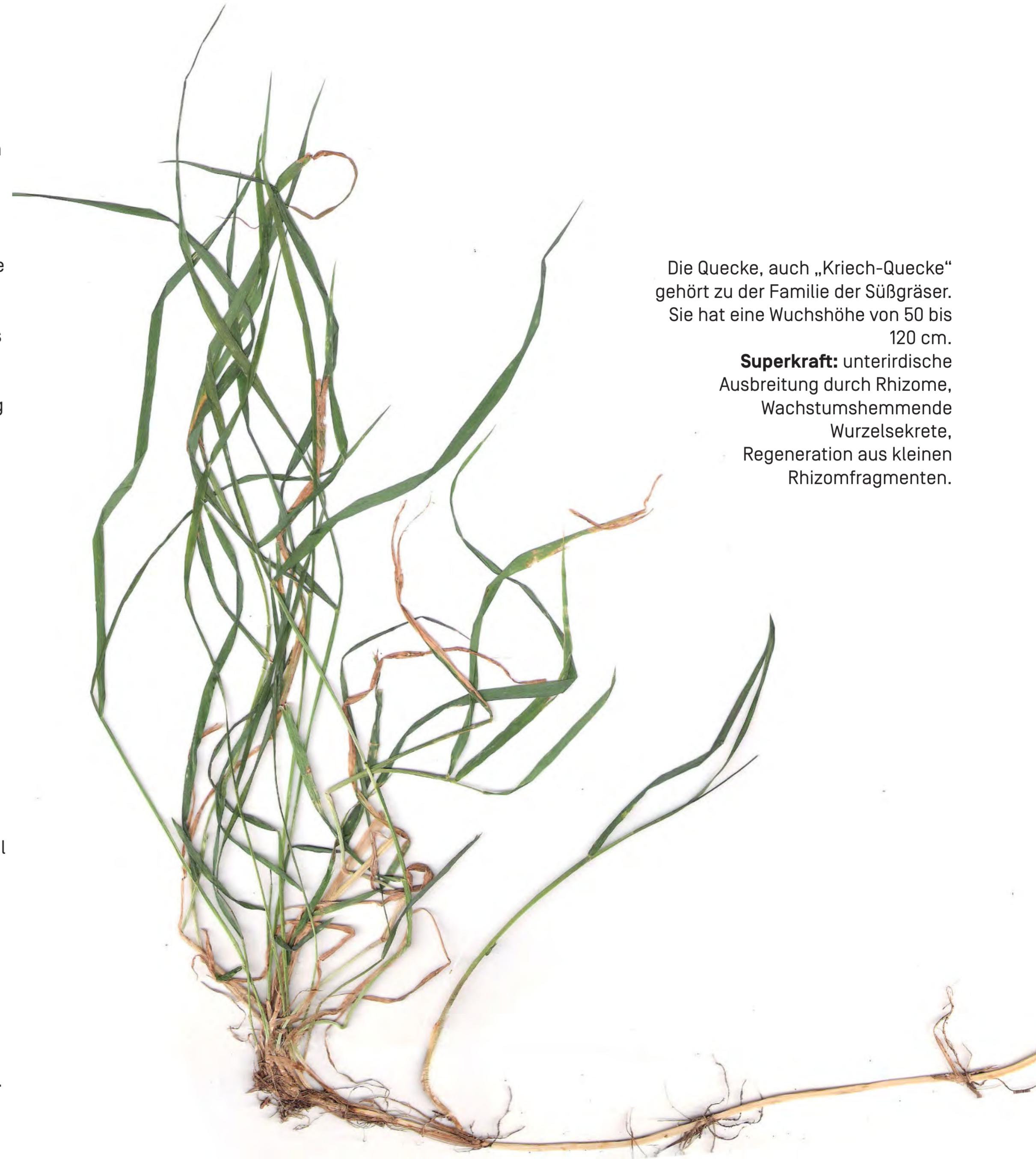
In manchen Teilen der Erde, wie beispielsweise der Ukraine ist sie noch immer ein wichtiger Bestandteil der Nahrung. In Nordeuropa wird sie großflächig als nährstoffreiches Futtergras für Vieh angepflanzt.

Der Geschmack der Wurzel ist erst stärkehaltig und dann süß. Frisch können die Ausläufer auch im Salat oder in der Suppe gegessen werden und auch die oberirdischen Pflanzenteile sind essbar.

Das stärkehaltige Mehl der Wurzeln wurde in Deutschland vor allem wieder in Not-Zeiten als Nahrung verwendet. Die gerösteten und gemahlenen Wurzeln wurden als Kaffe-Ersatz genutzt und bis ins 19. Jahrhundert wurde aus der Quecken-Wurzel aufgrund des süßen Geschmacks Bier gebraut.

Die Pflanze wurde seit der Römerzeit gegen Husten-Erkrankungen und bei Harnwegs-Problemen als Heilmittel hochgeschätzt und wurde deshalb in Gärten kultiviert.

Auch heute noch ist die Quecke als Bestandteil in Fertigarzneimitteln auf dem Markt. Neben den Polysacchariden (Fructan, Tridicin) enthält die Quecke Schleimstoffe, was ihre hustenlindernde Verwendung erklärt. Sie enthält Kieselsäure, die sich positiv für unsere Haare und Nägel auswirken. Sie wird bei Entzündungen der Harnwege sowie zur Vorbeugung von Nierengries, zur Blutreinigung und zur Behandlung von Unterleibsbeschwerden bei Frauen verwendet.



Die Quecke, auch „Kriech-Quecke“ gehört zu der Familie der Süßgräser. Sie hat eine Wuchshöhe von 50 bis 120 cm.

Superkraft: unterirdische Ausbreitung durch Rhizome, Wachstumshemmende Wurzelsekrete, Regeneration aus kleinen Rhizomfragmenten.

Die Brennnessel ist flächenmäßig das am meisten vertretene „Unkraut“ in meinem Garten. Auch sie vermehrt sich sowohl über Samenbildung als auch vegetativ durch unterirdische Rhizome. Sie ist zwar etwas leichter samt Wurzel aus dem Boden zu entfernen als die Quecke, hat dafür aber andere Spezialwaffen.

Bei Berührung brechen kleine Brennhaare an der Pflanze und spritzen eine ameisensäurehaltige Substanz in die Haut. Dies verursacht sofort einen kurzen, brennenden Schmerz und danach Brennen oder Juckreiz, verbundenen mit Quaddeln.

Diese Ruderalfpflanze wächst schnell und buschig heran und nimmt so in nur ein paar Monaten eine große Fläche dominant ein.

Mehrere Tage lang versuchte ich im Juni einem großen Brennneselfeld Herr zu werden. Durch andauernde Stiche entwickelte ich teilweise eine richtige Wut gegen diese dominante Pflanze. Die Befriedigung eines brennneselfreien Beetes hielt nicht lange an, Nun, nach drei Monaten sprießen überall wieder kleine Brennnesseln hervor. Diese Pflanze war es, durch die ich meine Gummistiefel im Garten sehr zu schätzen gelernt habe.

Die Brennnessel gab es bereit in der Eiszeit und sie ist bis heute weitgehend unverändert. Die Gattung ist fast überall auf der Welt verbreitet.

Die Pflanze ist nicht sehr anspruchsvoll, bevorzugt aber stickstoffhaltigen Boden. Deshalb lässt sich mit ihr als Zeigerpflanze ein hoher Stickstoff- und Nährstoffgehalt im Boden ohne chemische Untersuchung oft sicher feststellen. Obstbäume und Rosen gedeihen in ihrer Nähe besonders gut.

In meinem Garten nutzte ich einen Kaltwasserauszug der Brennnessel als Pflanzenstärkungsmittel für meine Kulzurpflanzen. Die Brennnesseljauche wird im Verhältnis von 1:10 zum Gießwasser hinzugegeben.

Sie ist die einzige Futterpflanze einiger Schmetterlingsarten aber auch für Vögel eine wichtige Nahrung.

Die Fasern wurden früher zur Textilherstellung verwendet. Um 1900 galt Nessel als das „Leinen der armen Leute“. Im Zweiten Weltkrieg wurde Nesseltuch verstärkt in Deutschland für Armee-Bekleidung verwendet.

Die Brennnessel hat eine lange Tradition in der Kosmetikherstellung und Naturheilkunde. Sie besitzt viele Proteine, Vitamine [etwa doppelt so viel Vitamin C wie Orangen], Mineralstoffe und Öle.

Sie wurde früher in Klostergärten als wichtiges Gemüse angebaut.



Die Brennnessel gehört zu der Familie der Brennnesselgewächse und wird je nach Art 10-60 oder bis 120 cm hoch.

Superkraft: stechende Nesselhaare, schneller Wuchs, unterirdische Ausbreitung.



Die Distel hat viele Vertreter ihrer Gattung. In meinem Garten wuchs vor allem die Ringdistel. Sie zeichnet sich durch besonders stachelige Blätter und Stängel aus.

Die Distel allgemein gilt in der Symbolsprache der Blumen als Sinnbild der Wehrhaftigkeit.

Dies kann ich nur bestätigen, denn neben der Brennnessel war es die Distel, die mir beim Gärtnern mit ihren Stacheln Schmerzen zugefügt hat. Sie weiß sich zu verteidigen und ist ohne Gartenhandschuhe nur schwer zu entfernen.

Rückstände der Distel lassen auf ein Vorkommen seit der Eiszeit schließen. Sie ist praktisch auf allen Böden zu finden, ist aber stickstoffliebend und ein Lehmanzeiger.

Die Distel verbreitet sich mit zwei Strategien. In ihren Blütenköpfen reifen pro Pflanze etwa 4000 bis 5000 gefiederte Samen heran, die sich mithilfe des Windes weit verstreuen können. Zum anderen gibt es eine starke Verbreitung durch Bodenbearbeitung und das damit zusammenhängende Abstechen bzw. Abreißen der Wurzel. Die Distel bildet eine lange Pfahlwurzel aus, die bis zu 3 Meter tief werden kann. Aus zurückgebliebenen Wurzelstücken

treibt nach kurzer Zeit immer wieder und dann meist vermehrt die Pflanze aus. Deswegen ist die Distel oft gruppenweise zu finden.

Das machte sie früher zu den unangenehmsten Getreideunkräutern. Die Möglichkeit, mit Wuchsstoff-Herbiziden ab Ende der 50er Jahre die gesamte Pflanze abzutöten war ein wesentlicher Grund für die rasche Einführung der chemischen Unkrautbekämpfung.

Disteln sind wichtige Nahrung für Insekten und Vögel und die vertrockneten Blüten bieten im Winter Insekten Unterschlupf.

Disteln sind kulinarisch vielseitig nutzbar. Die Wurzeln sowie alle oberen Pflanzenteile sind essbar. Stachelige oder kratzende Pflanzenteile können zuerst mit einer Schere entfernt werden. Einige Distelarten haben große Blütenköpfe, die man wie Artischocken zubereiten kann. Der Stängel kann wie Spargel verkocht werden. Aus den Samen wird ein wertvolles Öl gewonnen.



Die Ringdistel gehört zur Familie der Korbblütler. Sie wird zwischen 30 bis 200 cm [selten auch 400 cm] groß.

Superkraft: Stacheln, Meterlange Pfahlwurzel, Regeneration aus kleinen Wurzelstücken.



Die Brombeere wächst schnell und buschig. Sie hat viele, harte Stacheln an den Zweigen und Blattunterseiten, um sich gegen Fraßfeinde zu wehren. In meinem Garten befindet sich ein gefühlt unbezwingbares Riesengestrüpp.

In Europa gibt es über 2000 verschiedene Brombeerarten. Essbar sind die Brombeerblätter (besonders die jungen Blattaustriebe) und die Früchte. Wegen des angenehmen Geschmacks sind Brombeerblätter in vielen Tees enthalten. Die fermentierten Laubblätter dienen als Ersatz für schwarzen Tee.

Als Arzneimittel dienen die getrockneten Blätter. Sie enthalten Gerbstoffe, Flavonoide und Fruchtsäuren und etwas Vitamin C. Aufgrund des Gerbstoffgehalts wird die Arznei als Mittel gegen Durchfall, zum Gurgeln bei Entzündungen im Mund- und Rachenraum, aber äußerlich auch zu Waschungen bei chronischen Hauterkrankungen verwendet.

Die Brombeere gehört zu der Familie der Rosengewächse und werden zwischen 0,5 und 3 Meter hoch.

Superkraft: Stacheln, schneller und buschiger Wuchs.



Der Weiße Gänsefuß war stets eines der ersten und am schnellsten heranwachsenden „Unkräuter“ auf den von mir frisch gejäteten Beeten. Die Pflanze ist zwar relativ leicht samt Wurzel zu entfernen, jedoch kann sie sehr schnell ein Beet wieder zuwuchern und dabei Licht, Wasser und große Mengen an Nährstoffen vor den heranwachsenden Kulturpflanzen entziehen.

Sie ist eine typische Ruderalpflanze und existierte bereits in urgeschichtlichen Zeiten. Sie ist nahezu weltweit verbreitet und erreicht in Pakistan Höhenlagen bis 4300 Metern.

Eine große Pflanze hat bis zu 1,5 Millionen Samen und sogar sie ganz kleinen Exemplare fruchten und bilden Samen aus. Diese Samen sind daher oft zahlreich im Boden vorhanden und können dort bis zu 1700 Jahre überdauern.

Der Weiße Gänsefuß gehört zu den ausdauernden Arten, die im Laufe der Zeit eine Resistenz gegenüber häufig eingesetzter Herbizide entwickelt haben.

Der Weiße Gänsefuß wurde seit dem Altertum als Gemüse angebaut und wird auch heute noch im Westhimalaja und Indien kultiviert. Die Blätter und Sprosse werden wie Spinat als Kochgemüse genutzt und die Samen werden in Indien sogar dem Buchweizen vorgezogen.

Hier ist die Verwendung der Samen als Beimischung zum Mehl aus Kriesenzeiten bekannt. Das daraus gewonnene Brot wurde als „Hungerbrot“ bezeichnet.

In der Naturheilkunde wirken die Blätter gegen Wurmerkrankungen, entzündungshemmend, antirheumatisch und sanft abführend. Als Waschung oder Umschlag wurden die Blätter bei Insektenbissen, Sonnenstich, Rheuma und geschwollenen Füßen angewendet. Eine Abkochung wurde bei kariösen Zähnen verwendet. Die Samen wurden zur Behandlung von urologischen Problemen gekaut. Der Saft des Stängels wurde bei Sommersprossen und Sonnenbrand benutzt. Der Saft der Wurzel wurde bei entzündlichen Durchfallerkrankungen angewendet. Enthält die Nahrung einen hohen Anteil des gepulverten Krautes, kann der weibliche Zyklus unterdrückt werden.



Der Weiße Gänsefuß [auch oft als „Melde“ bezeichnet] gehört zu der Familie der Fuchsschwanzgewächse und wird 10 bis 200 cm groß.
Superkraft: schneller Wuchs, hohe Samenproduktion, hoher Nährstoffentzug

Ich lernte diese Pflanze recht früh als „DAS“ gefürchtete „Unkraut“ schlechthin im Garten kennen. „Wenn du diese Pflanze siehst, dann reiße sie sofort und so tief du kannst aus“ sagte man mir.

Meine Rechersche ergab folgendes:
Der Japanische Fölgelknöterich ist von der „World Conservation Union“ als eine der invasivsten Pflanzenarten der Welt aufgeführt. Er steht auf der schwarzen Liste der invasiven Neophyten in vielen Ländern und in Deutschland ist das Ausbringen nach dem Bundesnaturschutzgesetz verboten.

Als Pionierpflanze gedeiht er fast überall. Die Verbreitung geschieht, ähnlich wie bei der Quecke vor allem durch die Rhizome. Diese verzweigen sich stark, überdauern im Winter im Boden und erreichen oft Tiefen bis zu 2 Metern. Auch sie sondern eine wachstumshemmende Substanz für andere Pflanzen ab.

Die bambusartigen Stängel der Pflanze können pro Tag bis zu 30 Zentimeter wachsen. Sie neigen sich ab einer gewissen Höhe waagerecht und die dichten Laubblätter schirmen Sonnenlicht derart ab, dass nicht einmal Gras unter ihnen wachsen kann.

Kleine Teile von Wurzelstöcken (Rhizomfragmente von nur 0,06 g), aber auch Teile vom Stiel oder die Blätter können problemlos wieder neu wurzeln und eine neue Pflanze entstehen lassen. Die Pflanze hat sich somit durch Schüttmaterial oder mitgeschwemmten Pflanzenteilen durch Flüsse schnell verbreitet.

Die Wurzeln durchdringen ohne Probleme Beton und Asphalt und machen Flussufer anfällig für großflächige Abspülungen. Dies hat bereits große Schäden im Bauwesen angerichtet. In Großbritannien sinkt der Immobilienkaufpreis bis zu 50 Prozent, wenn Japanknöterich auf dem Grundstück wächst.

Deswegen gibt es trainierte Spürhunde, die die Rhizome der Pflanze erschnüffeln sollen.

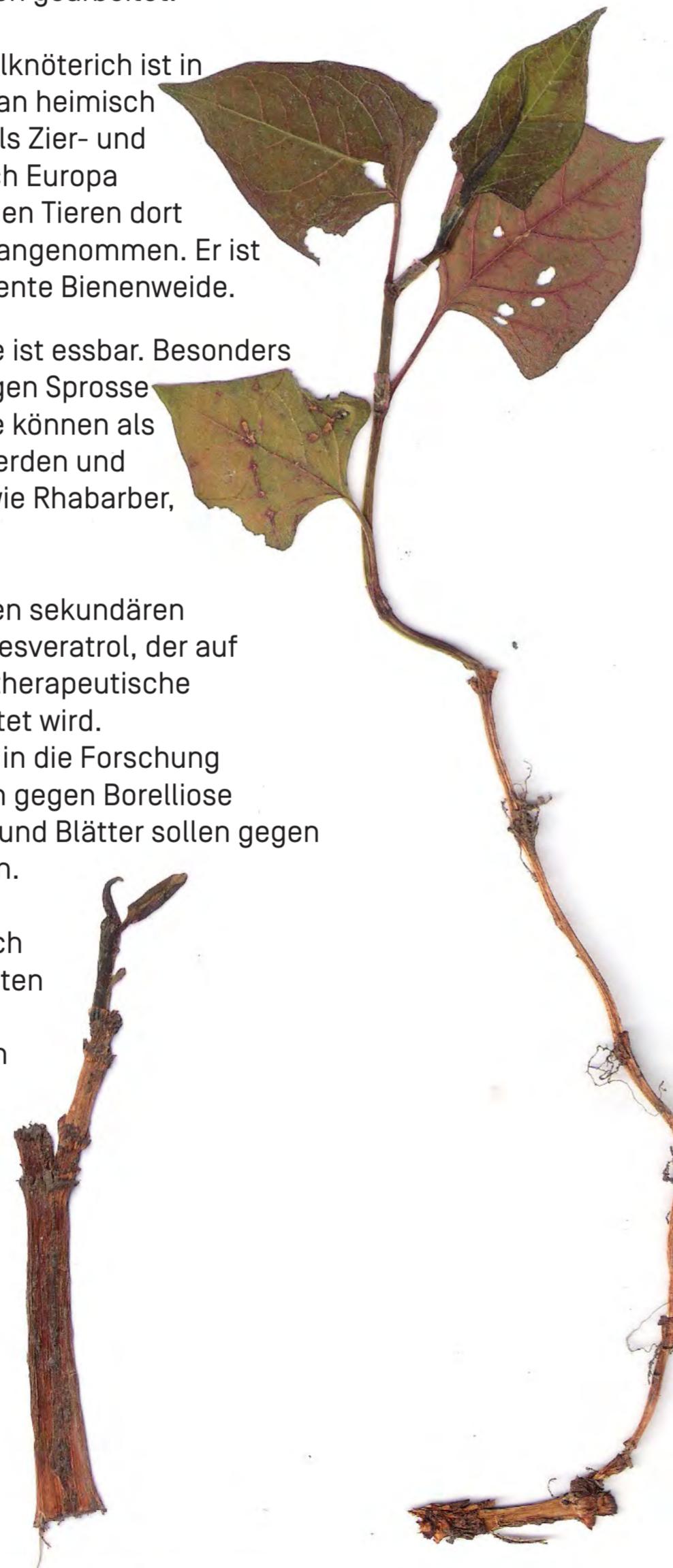
Die Bekämpfung der Pflanze ist äußerst schwierig und kostenintensiv. Zum Einsatz kommen mechanische Mittel, wie regelmäßiges Abmähen oder mühsames händisches Ausreißen der Wurzeln, Bedämpfung, großflächige Abdeckung oder das Aussetzen verschiedener Fraßfeinde, wie Insekten oder Ziegen mit nur mäßigem bis keinem Erfolg. Daher wird hier oft mit chemischen Herbiziden gearbeitet.

Der Japanische Flügelknöterich ist in China, Korea und Japan heimisch und wurde im 19. Jh als Zier- und Viehfutterpflanze nach Europa gebracht wurde von den Tieren dort jedoch nicht wirklich angenommen. Er ist allerdings eine excellente Bienenweide.

Die komplette Pflanze ist essbar. Besonders geeignet sind die jungen Sprosse bis 20 cm Höhe. Diese können als Gemüse zubereitet werden und schmecken ähnlich wie Rhabarber, nur etwas erdiger.

Die Pflanze enthält den sekundären Pflanzenstoff trans-Resveratrol, der auf zahlreiche mögliche therapeutische Nutzwirkungen getestet wird. Zur Zeit wird viel Geld in die Forschung der Wurzel als Medizin gegen Borelliose investiert. Die Wurzel und Blätter sollen gegen Hautkrankheiten helfen.

Die Stängel eignen sich aufgrund der abgeteilten Segmente im Inneren beispielsweise für den Flötenbau.



Der Japanische Flügelknöterich gehört zur Familie der Knöterichgewächse.
Superkraft: unterirdische Aurbreitung, metertiefe Rhizome, extrem schneller Wuchs, Wachstumshemmende Wurzelsekrete, Abschattung unterer Pflanzen

Experimente

Geteilter Lebensraum

Im Experiment wird die Wachstumsentwicklung eines „Unkrauts“ und einer Kulturpflanze (Queckenrhizome am Rand und Grünkohljungspflanze in der Mitte) im gemeinsamen Lebensraum und die Auswirkung wachstumshemmender Wurzelsekrete der Quecke auf die Grünkohlpflanze über einen Zeitraum von 3 Monaten beobachtet.

li.: Juni 2021.
Pflanzung der beiden Arten im selben Blumentopf.

mit.: Juli 2021.

Drei Wochen später ist die Quecke gut angewachsen.
Die Grünkohlpflanze ist kaum gewachsen.

re.: Juli 2021.

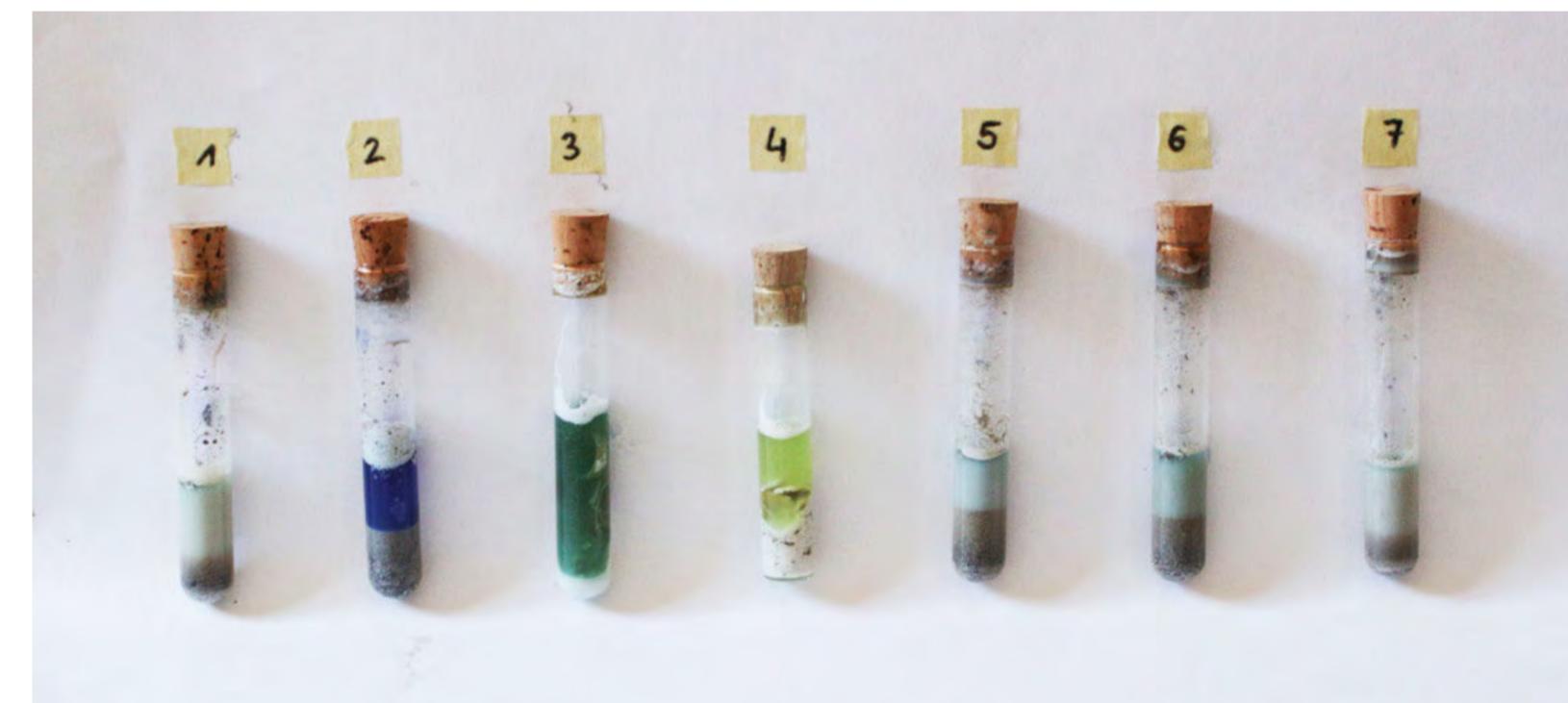
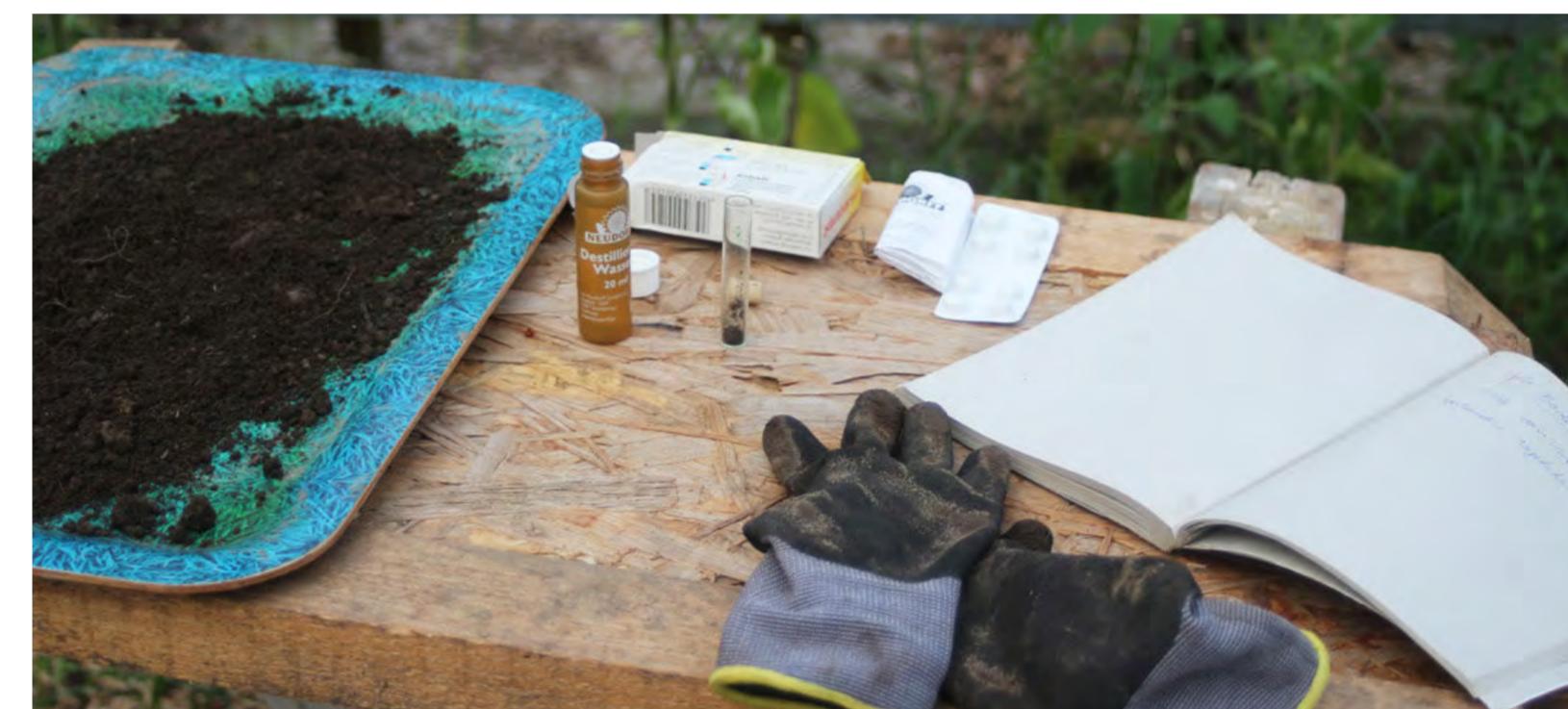
Drei Wochen später ist die Quecke gut angewachsen.
Die Grünkohlpflanze ist kaum gewachsen. Vergleichspflanzen ohne Quecken-Nachbar sind bereits über 50 cm groß und bilden Früchte aus.



Ph-Werte

Mit Hilfe eines ph-Bodentestsets wurden 7 verschiedene Bodensubstrate untersucht. Das Ergebnis zeigt zum Teil schwierige Lebensbedingungen für Pflanzen.

Von li. nach re.: Komposterde, Gemüsebeeterde, Holzstücke, Rindenmulch, Sand, Gewächshauserde, Stein



extreme Lebensräume

Im nächsten Schritt wurden jeweils Kulturpflanzen (Radieschen und Mangold) und „Unkräuter“ (Quecke und Japanischer Flügelknöterich) in die verschiedenen Bodensubstrate gepflanzt.

Im Experiment wird die Wachstumsentwicklung der Pflanzen im Vergleich beobachtet.
Experiment andauernd.





Weg zum Licht

Die ausdauernde, regenerationsfreudige und genügsame Quecke wird als Rhizome ins Pflanzgefäß gebracht und mit Erde bedeckt.

Anschließend wird die Erde mit Pappe und Rindenmulch gegen Lichteinfall abgesiegelt. Einige Lichtquellen sind verschiedene Rohre, die bis zur Erde reichen.

Im Experiment wird die Wuchskraft der Quecke unter schlechtem Lichtangebot und ihre unterirdische Überdauerungskraft beobachtet.

Juli 2021.

Die Quecke hat sich gut entwickelt. Sie hat den Weg zum Licht bereits durch die kürzeren Rohre gefunden.
September 2021.

Umkämpfter Lebensraum

Im Experiment werden Samen der Roten Beete und Rhizome der Quecke in unterschiedlich hoher Vertretung in 6 Vergleichgefäße gepflanzt. Die Wachstumsentwicklung und die gegenseitige Beeinflussung der zwei verschiedenen Arten wird beobachtet.





von li. ob. nach re. unt.:
15 Samen der Roten Beete,
15 Wurzelknoten der Quecke,
24 Samen der Roten Beete und 4 Wurzelknoten der Quecke,
24 Wurzelknoten der Quecke und 4 Samen der Roten Beete,
8 Samen der Roten Beete und 8 Wurzelknoten der Quecke.
keine Ausbringung von Samen oder Rhizomen.

Juli 2021.

September 2021.



Resumé

„Unkräuter“ sind effektiv, schnellwüchsig und fügen sich nicht meinen Wünschen im Garten.

Oft überkommt mich das Gefühl, vom „Unkraut“ überrannt zu werden, wenn ich ein paar Tage nicht im Garten war und die Kulturpflanzen von Wilden Pflanzen eingenommen wurden. Ein ängstliches Gefühl, keine Kontrolle mehr zu haben.

Dann wünsche ich mir einen „unkrautfreien“ Garten und ein Ende dieses unaufhörlichen Kampfes.

Doch woher kommt mein Bedürfnis, der Natur meine Ideen aufzwängen zu wollen und diese strikte Unterscheidung zwischen Kultur- und Unkrautpflanze?

Was würde passieren, wenn alle „Unkräuter“ in meinem Garten für immer vernichtet wären?

Viele der wilden Pflanzen sind wichtige oder sogar die einzigen Nahrungsquellen bestimmter Insekten- und Tierarten. Sie sind Teil eines komplexen Bodengefüges und Ökosystems.

Sie können als Zeigerpflanzen für vorherrschende Bodenverhältnisse dienen, Alle meiner schlimmsten Pflanzenfeinde im Garten sind wertvolle Heilpflanzen und wurden früher in den Klostergärten als Gemüse angebaut. Sie stehen objektiv betrachtet den Kulturpflanzen in Nahrhaftigkeit, Geschmack, Heilkraft und Schönheit in nichts nach und übertreffen diese zum Teil. Sie können zudem als Rohstoff, Baumaterial, Färberpflanze oder Duftstoff verwendet werden.

In Teilen unserer Erde, in denen die Landwirtschaft noch nicht so fortgeschritten ist, wie bei uns, holen sich die Menschen die „unkräuter“ als Gemüse oder Heilpflanze vom Feld.

Warum ist es bei uns nicht mehr normal, Wildpflanzen zu essen oder anderweitig zu nutzen?

Die „Unkräuter“ wachsen ohne menschliches Zutun, sind oft sehr dankbare Pflanzen, die auf kargen Böden oder mit wenig Wasser auskommen und frei verfügbar sind.

Die Brennessel wird auf dem Markt bereits als Superfood angepriesen und teuer verkauft. Doch nur wenige greifen auf die Recourssen vor ihrer Haustür zurück.

Warum vertrauen wir den Lebensmitteln aus dem Supermarkt mehr, als den eigens gesammelten?

Warum haben „Unkräuter“ einen so schlechten Ruf und so gut wie keinen Wert in unserer Gesellschaft?

Oft kamen sie in Krisenzeiten zum Einsatz, wenn die Lebensmittel nur eingeschränkt oder gar nicht zur Verfügung standen. Heute werden sie deshalb als „arme Leute Essen“ abgetan.

Viele der „Unkräuter“ sind recht dominant in ihrem Auftreten und das lässt bei uns Frustration entstehen. Es passt nicht in das von Monokultur und Schnelllebigkeit geprägte Bild.

So befindet auch ich mich stets zwischen einem Gefühl der Krise angesichts der Natur, die sich meine schwer erarbeiteten Gemüsebeete schnell zurückerobert und einem Gefühl des Wohlstandes, mit all der Artenvielfalt und Fülle in meinem Garten, die erst durch das Zusammenspiel von Kultur- und Wildpflanzen entsteht.

Doch wie gelingt ein friedliches Zusammenleben in einem gemeinsamen Lebensraum, das für alle zufriedenstellend ist?

Part IV. Kooperation

Vorschläge einer möglichen Kooperation, bei der Artenvielfalt gefördert wird und als wertlose angesehene oder invasive Wildpflanzen einen Nutzen und Wert bekommen.



Abdrücke der gepressten Wildpflanzen.



Sammeln des Japanischen Flügelknöterichs



Flügelknöterich-Eis



Flügelknöterich-Behälter



Verarbeitung von Japanknöterichwurzel und -blätter in Seife



Flügelknöterich-Seife



Verarbeitung von Quecken-Rhizomen



Quecken-Kaffe

Part V. Menü

Eine multisensorische Annäherung an die Geschmackswelt der vermeintlichen Unkräuter in Form eines Menüs mit mehreren Gängen am 29.09.2021. Rezepte aus Krisenzeiten bekommen einen neuen, modernen Touch.

Das Menü

Das Essen findet im Garten im unfertigen Gewächshaus statt. Aufgetischt werden die sechs „Pflanzenfeinde“ als Hauptakteure einer avangardistischen Kochkunst, zusammen mit dem Kulturgemüse aus dem Garten. „Unkraut“ und Kulturgemüse findet nebeneinander auf dem Teller platz und lassen die Bezeichnungen verschwimmen.

Heute, vor allem nur noch als Kriesennahrungsmittel bekannt, sollen diese Unkräuter einen neuen, modernen Touch bekommen und demonstrieren, welch ein Wohlstand sie für uns bedeuten können.

Was wäre, wenn der Supermarkt geschlossen bleiben würde?

Was könnten wir statt dessen essen? Wie würde es schmecken?

?



menu

AVANT

GARDENING

forager's drink
fermented blackberry
stinging nettle
mugwort
ground ivy
mint
parsley
basil
chickweed

cracker
lambs quarter
nettle seeds
beetroot
wild and cultivated chips

stinging nettle pelmeni
thistle, pear
potatoe, ground ivy
pumpkin, mugwort

knotweed granité
buckweed brittle

couch grass coffee

Die Menü-Karte.



Vorbereitung auf das Menü.

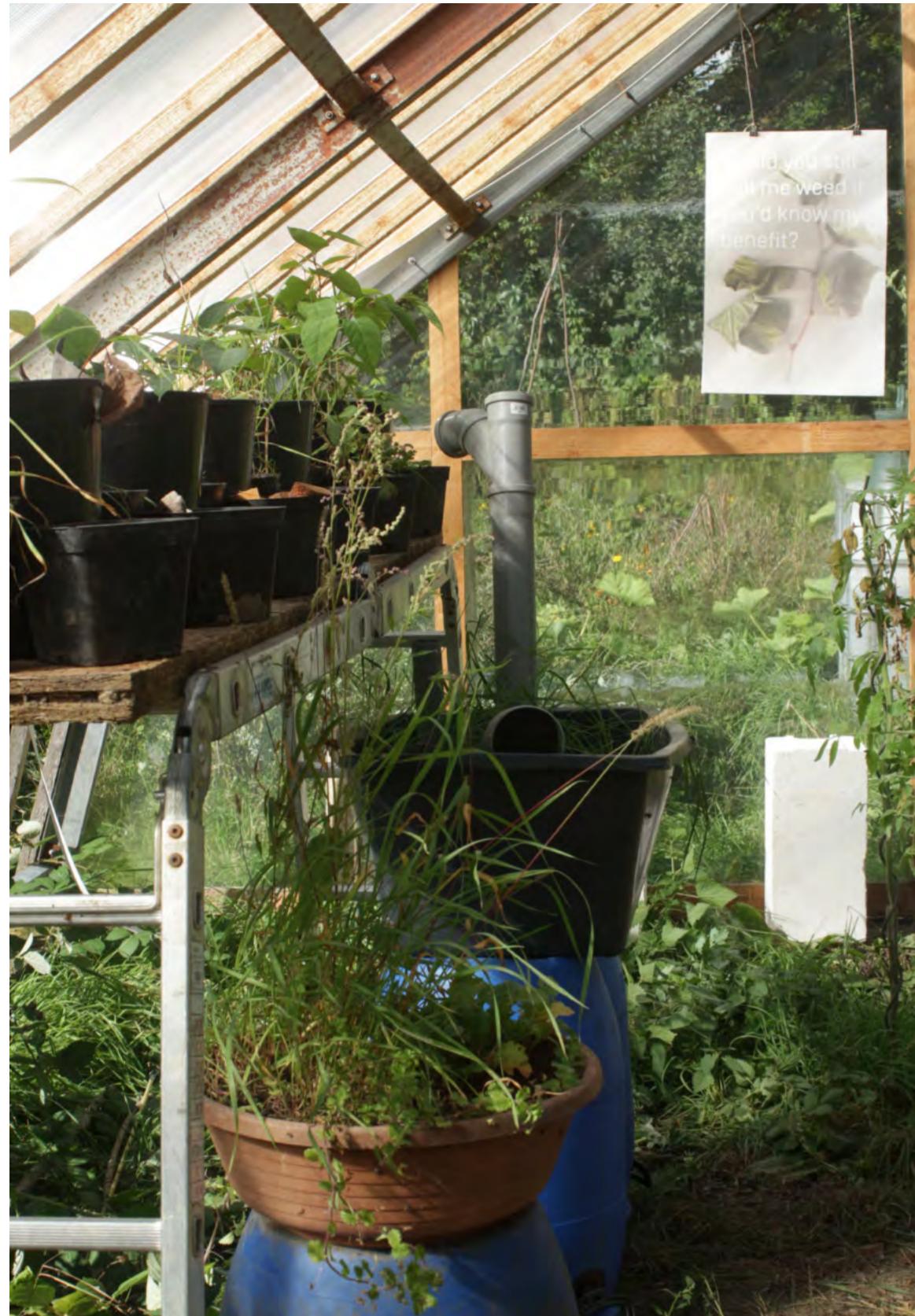


Das Event findet im Gewächshaus im Garten statt.





Ausstellung einiger Fundstücke und Arbeitsmaterien von der Gartenarbeit.



Ausstellung der Pflanzen-Experimente



Queckenkaffe-Workshop

In einem Workshop wird Quecken-Wurzel gesammelt, gesäubert, geröstet und am Ende des Menüs als Kaffe getrunken.



Menü

In einem 6-Gänge Menü wird je Gang ein meiner sechs Haupt-“Pflanzenfeinde” genauer beleuchtet. Seine Geheimwaffen im Garten-Krieg, interessante Fakten und das große Potential für seine Umwelt.

ob.re.: Vorspeise. Buchweizencracker mit fermentierten Brombeerblättern, Creme aus Weißem Gänsefuß, Brennnesselssamen_Pestp, Rote Beete-Dip.



li.: Hauptspeise. Brennesselpelmini gefüllt mit
Kürbis-Beifuß, Kartoffel-Gundermann
und Distel-Birne.

re.: Nachspeise. Granité aus Japanischen
Flügelknöterich mit Buchweizenkrokant.

Quellen

Wikipedia. Kriech-Quecke. <https://de.wikipedia.org/wiki/Kriech-Quecke> [zuletzt abgerufen am 25.09.21]

Wikipedia. Ringdistel. <https://de.wikipedia.org/wiki/Ringdisteln> [zuletzt abgerufen am 25.09.21]

Wikipedia. Brennnesseln. <https://de.wikipedia.org/wiki/Brennnesseln> [zuletzt abgerufen am 25.09.21]

Wikipedia. Brombeeren. <https://de.wikipedia.org/wiki/Brombeeren> [zuletzt abgerufen am 25.09.21]

Wikipedia. Weißer Gänsefuß. https://de.wikipedia.org/wiki/Wei%C3%9Fer_G%C3%A4nsefu%C3%9F [zuletzt aufgerufen am 25.09.21]

Deane. Japanese Knotweed: Dreadable Edible. <http://www.eattheweeds.com/japanese-knotweed-dreadable-edible/> [zuletzt aufgerufen am 25.09.21]

Wikipedia. Japanischer Staudenknöterich. https://de.wikipedia.org/wiki/Japanischer_Staudenkn%C3%B6terich [zuletzt aufgerufen am 25.09.21]

Franzen, Brigitte [2000]: Die vierte Natur: Gärten in der zeitgenössischen Kunst, Köln: König.

Bross-Burkhardt, Brunhilde [2015]: Lob des Unkrauts: Wilde Pflanzen in Garten und Stadt - nützlich und schön, Bern: Haupt.

Holzner, Wolfgang & Ries, Christian & Geisselbrecht-Taferner, Leonore & Wiedermann, Robert & Kutzenberger, Harald & Wokac, Ruth Maria [1994]: Unkräuter: Begleiter und Freunde des Menschen, Wien: Gesamtredaktion der Grünen Reihe.

Gespräch mit Gerta Puchert, ehemal. Sammlungsbetreuerin der Zoologischen Lehrsammlung in Jena. 13.06.2021.

Gespräch mit Hartmut Dorstewitz, Allgemeinmediziner und Phytotherapeut. 05.08.2021.

Gespräch mit Esther Daenschel, Gartentherapeutin und Wildkräuterexpertin. 08.09.2021.

Gespräch mit Jean-Marie Dumaine, Sternekoch und Wildkräuterexperte. 10.09.2021

Gespräch mit Christine Rauch, Fachberaterin für essbare Wildpflanzen. 28.09.2021.