

Lecker: Kulinarische Gärten auf Gut Stockseehof

Stockseehof/sab – Einfach köstlich, diese Gärten. Wie wäre es mit ein bisschen Minze „Granada“ oder Neuseeländer Spinat? Sechs Gärtner aus Schleswig-Holstein und Hamburg haben sich eine Menge einfallen lassen zum Thema „Kulinarische Gärten“ – einem Wettbewerb auf Gut Stockseehof zur Messe Park & Garden.

Bereits zum siebenten Mal waren Ideen für kleine Gärten gefragt gewesen. Der mit 3000 Euro dotierte Preis der Jury ging an einen innovativen Entwurf: Stellwände mit Pflanztaschen aus einem unverrottbaren, weil anorganischen Filz grenzen den Gar-

ten von Heino Gamradt aus Hamburg ein. Eine bunte Palette von Kräutern hat er in Hochbeete gesetzt, die rund und von grauem Stahl einge-

fasst sind. „100 % essbar“ hat er die kleine Anlage genannt – denn alle Pflanzen könnten in der Küche oder pur verwendet werden.



Kräuterbeet im Tisch von Torsten Hennings aus Vierhusen – einer von sechs neuen Schaugärten auf Stockseehof. Fotos: Sopha

Kreativ ist auch die Lösung von Torsten Hennings: Sein „Gedeckter Tisch“ hat ein Salat- und Kräuterbeet in der Mitte der Tischplatte. Und im „Köstlichen Garten“ von Frederic Iselt aus Dänischenhagen wachsen die verschiedensten Salate – gut geschützt durch Schneckenkorn vor den schleimigen Plagegeistern. Jetzt hat das Publikum die Wahl und kann vor Ort seine Stimme abgeben. Auf alle Teilnehmer warten attraktive Preise.

Wer Accessoires oder Pflanzen kaufen oder Ideen pflücken möchte, hat dazu heute noch bis 18 Uhr Gelegenheit. Die Schaugärten sind täglich bis zum 10. September zu besichtigen. www.park-garden.de