

Ein Garten – zum Reinbeißen schön

„Kulinarische Gärten“ bei Park & Garden auf Stocksee Hof / Auch nach der Messe noch zu besichtigen

STOCKSEE/BORNHÖVED Vielleicht können die Besucher der Schaugärten auf Stocksee Hof in einigen Jahren Altländer Pfannkuchenapfel oder Groninger Krone ernten. Denn ein Obstbaumpalier begrenzt den Gewinnergarten des Wettbewerbs 2010 „Kleine Gärten“. Mit der Preisverleihung wurde gestern die Messe Park & Garden auf dem Gelände des Obstgutes eröffnet.

Zwei Auszeichnungen wurden verliehen. „Mit allen Sinnen“ hat Christian Mussehl aus Lübeck seinen Entwurf betitelt, denn das Motto des Wettbewerbs lautet „Kulinarische Gärten“. Ihm erkannte die Pressejury ihren Preis zu. Kleine Buchs-Rondele begrenzen hier Stauden- und Kräuterbeete. Aber Blick-

„Auge und Geruchssinn werden neben dem Geschmack angesprochen.“

Georg Baur
Gutsherr auf Stocksee Hof

punkt ist ein weißer, stilvoll eingedeckter Tisch, an dem man am liebsten sofort Platz nehmen möchte. „Ein Garten, der Poesie ausstrahlt“, lobte Gartenbuchautor Michael Breckwoldt. Er ist Mitglied der Fachjury.

Diese verlieh aber Heno Gamradts Garten den mit 3000 Euro dotierten Jury-Preis. Sein Garten ist „Hundert Prozent essbar“. Was der Diplom-Ingenieur Garten- und Landschaftsbau dann auch gleich demonstrierte. Sein Anliegen ist es, „den Besuchern die Fülle genießbarer Pflanzen zu zeigen“. Und erinnerte daran, dass man früher Käse und Butter mit Ringelblumen einfärbte. Weil es aber gilt, kleine Gärten zu bestücken, wählte der 41-jährige Hamburger, der in



Hundert Prozent essbar: Heno Gamradt gewann den ersten Preis beim Wettbewerb „Kulinarische Gärten“ auf Stocksee Hof. SOPHA

Lübeck eine Zweigstelle betreibt, einen Trick: Er baute Stellwände mit Pflanztaschen aus unverrottbarem Industriefalz auf, so dass der Garten in die Höhe gewachsen ist. Die Wände (Maximize-Design) sind das Patent eines in Irland lebenden Deutschen und wurden extra eingeflogen. Sie stehen auf Rollen, können also nach Bedarf verschoben werden. Und ein Bewässerungssystem sorgt für das richtige Bodenklima.

Zu kaufen gibt es diese Innovation auf der bis Sonntag dauernden Messe noch nicht, aber zahlreiche anderes edeles oder essbares Gartenzubehör. Vom Pu-

blikum wurde dies Pflanzwände – die Gamradt mit Erdbeeren, Schnittlauch und Petersilie bestückt hat – ausgiebig bestaunt. Aber ob die Besucher ihm auch den Publikumspreis verleihen? Insgesamt sechs Gärten stehen für diese Auszeichnung bis Mitte September zur Auswahl.

Zur Jury gehört auch Fenna Graf. Die Gartenbesitzerin ist Mitglied des Organisationsteams „Der offene Garten“. Die Aktion wurde in der Staudengärtnerei gestern offiziell eröffnet. Es gibt also in den kommenden Wochen reichlich Gärten zu besichtigen. *Sabine Sopha*

PARK & GARDEN UND OFFENER GARTEN

Gut Stocksee Hof,
bis So., 13. Juni, Fr. + Sa. 10-19 Uhr, So. 10-18 Uhr, Eintritt 12 Euro, Kinder ab 12 Jahren 3 Euro
Wettbewerb – Thema: Kulinarische Gärten bis 10. Sept. geöffnet, Sa., 11. Sept., Bekanntgabe des Publikumspreises und Verkauf aus den aufgelösten Gärten.
Info: www.park-garden.de

Aktion Offener Garten,
Sa. 19. + So. 20. Juni mit über 300 Gärten / Sa. 3. Juli, Lange Nacht der Gärten, ca. 85 Teilnehmer. Info: www.offenergarten.de