

Gärtnerin mit Leib und Seele

Die Fotos vergangener Jahre versprechen so einiges: farbenfrohe Blütenpracht kombiniert mit sattem Grün. Und sie zeigen, dass Brigitte Bergschneider aus Paderborn den sprichwörtlich grünen Daumen hat. Das ganze Jahr über hegt und pflegt sie ihre Pflanzen. Derzeit laufen bei ihr die Vorbereitungen für die Saison.

Von unserem Redaktionsmitglied DANIELA KINDER

Die Frühlingssonne sendet vorsichtig einige Strahlen herab. Die Haustür des rot-geklünnelten Einfamilienhauses in einer Wohnsiedlung am Rand von Paderborn wird langsam geöffnet. Mit einem freundlichen Lächeln empfängt Brigitte Bergschneider ihren Gast. Was sich hinter dem Haus, das sie mit ihrem Mann Udo und der Dalmatiner-Hündin Sheila bewohnt, befindet, kann man von dort nur erahnen.

Es geht durch einen hellen Wintergarten, drei Stufen hinab, und man steht in einem beachtlichen Garten, gut 1200 Quadratmeter umfassend. Eingefasst von Buchsbaumhecken, hier ein weißes Gartenhäuschen, dort eine Steinskulptur. Zugegeben, derzeit befindet sich der Garten der Bergschneiders noch im Dornröschenschlaf. Die dominierende

Farbe ist das Grün der Hecken und des Rasens. Rosenstöcke, Stauden und Pflanzen halten sich noch bedeckt. Doch es dauert nicht mehr lange, dann erwacht die Natur dort wieder zum Leben.

Derzeit laufen die Vorbereitungen: „Ich bin gerade dabei, den Buchsbaum zu schneiden“, sagt die leidenschaftliche Gärtnerin, die ihr Wissen und Tipps gern an andere weitergibt. „Anschließend gebe ich Algenkalk in feiner Pulverform über die Pflanzen. Das schützt vor Pilzbefall und der schädlichen Zünslerlarve.“ Kältere Tage seien dafür besser geeignet. „Bei Wärme kann es sein, dass der Pilz über die frischen Schnittstellen eindringt.“

Danach heißt es abwarten. „Ab Mitte April verwandelt sich unser Garten nach und nach, aber stetig“, sagt die 55-Jährige. Teilweise bis in den Dezember hinein zeigten sich dort immer wieder Pflanzen von ihrer sprichwörtlich schönsten Seite. Tulpen und ver-



Dornröschenschlaf: Bevor die Natur ab Mitte April wieder erwacht, ist die Gartenexpertin Brigitte Bergschneider aus Paderborn derzeit dabei, die Buchsbaumpflanzen zu pflegen und in Form zu bringen.

Bilder: Kinder (2)/Bergschneider (2)

schiedene Sorten Zierlauch, auch Allium genannt, sind die ersten, die eingerahmt von zarten Blüten des Lungenkrauts aufgehen.

Ab Juni zeigen sich dann unter anderem viele unterschiedliche Rosen in ihrer vollen Pracht. Auch die Lieblingsblumen der gelernten Krankenschwester – die Sterndolden – präsentieren bis September ihr Farbkleid: violett- und rosafarben, weiß oder leicht grünlich. Die Dauerblüher seien bienenfreundlich, machten sich

gut als Schnittpflanze in einem Strauß und kämen gut durch den Winter. Der einzige Nachteil: „Man kann sie hier nicht kaufen“, erklärt die Expertin. „In den Niederlanden wird man aber fündig.“ Kein Wunder also, dass viele ihrer Pflanzen Mitbringsel von Gartenreisen sind, die sie als Teilnehmerin mitgebracht oder als Reiseleiterin begleitet hat. Im Lauf des Sommers zeigen sich in ihrem Garten unter anderem noch die Gewächse Wiesenknopf, Rittersporn, Phlox, Lichtnelken, Wiesenraute sowie einige Gräser.



Kaum wiederzuerkennen: So zeigt sich der Teil des Gartens, den Brigitte Bergschneider „Frühlings-Zimmer“ nennt, etwa ab April.



Sommerliche Farbpracht: Der Rasen zeigt ein sattes Grün, Rosen und weitere Blumen stehen in voller Blüte.



Nachdem die Pflanze in Form gebracht ist, wird sie von Brigitte Bergschneider gekalkt.

Nach Farben angelegt

Vor rund 20 Jahren hat Brigitte Bergschneider die Gartenpflege von ihrem Schwiegervater übernommen. Bis dahin diente das Gelände als Nutz- und Gemüsegarten. „Alles neu“ lautete das Motto der Mutter dreier Töchter. Und: „Es sollte etwas Besonderes sein.“ Gesagt, getan. Sie teilte den Garten in verschiedene Bereiche ein: „Ich habe Beete nach Farben angelegt“, sagt die Paderbornerin. „Zudem gibt es mehrere Gartenzimmer. Das macht es interessanter.“ Im Frühlingszimmer etwa blühen dann der Jahreszeit entsprechend Tulpen. „Das Gärtnern liegt mir im Blut“, sagt Bergschneider, die auf einem Bauernhof aufwuchs.

Außer durch die Reisen hat sie sich ihr Wissen über Bücher angeeignet. „Auch im Kontakt mit Gleichgesinnten lernt man viel, und durchs Experimentieren.“ So ist beispielsweise ein Teil des Buchsbaums im Garten selbstgezogen.

Wichtig ist ihr, dass die Bewirtschaftung biologisch erfolgt. Sie setzt auf eiweiß-haltiges Pflanzenstärkungsmittel: „Dadurch glänzen beispielsweise die Rosenblätter und sie sind nicht mehr so anfällig gegenüber Schädlingen.“ Zudem sucht sie ihre Pflanzen danach aus, dass sie Insekten wie beispielsweise Schmetterlingen als Nahrungsquelle dienen.

Hintergrund

Als Gartenexpertin begleitet Brigitte Bergschneider in diesem Jahr bereits zum zweiten Mal zwei „Glocke“-Leserreisen. Die entsprechende Beilage mit Informationen zu den Ausflügen erscheint in Kürze.

Im Rahmen der Aktion „Offene Gartenpforte“ können sich Besucher am Sonntag, 10. Juni, den Garten von Brigitte und Udo Bergschneider in Paderborn anschauen. Gruppen ab 15 Personen sind in der Zeit von 10 bis 18 Uhr willkommen. Um vorherige Anmeldung wird gebeten. (dk)

www.garten-bergschneider.de

Schnittlauch: würzig und schön anzusehen

Es gehört zu den ersten Köstlichkeiten des Frühlings, ein frisches Brot mit Butter zu bestreichen und den in Röllchen geschnittenen Schnittlauch mit etwas Salz darüber zu streuen. Das milde, zwiebelartige Aroma ist schon in den frühen Wochen besonders intensiv und weckt nach dem Winter die müden Geister. „Schnittlauch zählt zu den mehrjährigen Gartenkräutern“, sagt Gärtner André Segler. Die Ernte könne kontinuierlich weitergehen, denn die Pflanzen regenerieren sich schnell und wachsen bis in den Herbst

immer wieder heran. „Wichtig ist, dass man beim Schneiden gut vier Zentimeter der Halme stehen lässt, damit man nicht die Spitzen

der nachwachsenden Blätter abschneidet“, erklärt Kleingärtner-Fachberaterin Kim Sharon Leary. „Will man die Blüte als Zierde



In Röllchen geschnitten, verfeinert Schnittlauch so manches Gericht.

Bild: dpa

haben, dann sollte man sich im Frühling mit der Ernte zurückhalten, damit man nicht die Blütenknospen abschneidet“, rät Leary.

Der Bärlauch (Allium ursinum) beispielsweise entwickelt im Frühling bis zu 20 Zentimeter lange Blätter. Wenig später folgt der Austrieb der weißen Blütenkugeln. Bärlauch ist eines der wenigen Gartenkräuter, die mit einem absonnigen Platz klarkommen. „Man kann auch die Knospen vor der Blüte ernten und mit Essig und Salz wie Kapern legen“, rät Expertin Leary. (dpa)

Bauern-Wetter

Zeit für Stall- und Hofarbeiten

Andreas Westermann, Emmingerloh:

„Gerade befinden wir uns in einer Übergangsphase. Wir können draußen nicht viel machen, weil es zu nass ist. Deshalb nutzen wir die Zeit für Stall-, Hof- und Büroarbeiten. Die Aussaat von Ackerbohnen, Sommergerste und -getreide konnten wir vor den nassen Tagen abschließen. Auch mit der Startgabe, also die erste Düngergabe für Raps und Getreide konnten wir vorher beginnen. Dadurch bekommen die Pflanzen den Hauptnährstoff Stickstoff. Nun hoffen wir, dass es bald wärmer wird, damit die Pflanzen gut wachsen.“ (dk)



In der Küche



Wer Sülze zubereiten möchte, braucht dafür Gelatine. Sie hilft dabei, dass alles schön zusammenhält. Allerdings schwächt sie Gewürzaromen und Säure beim Abkühlen und Gelieren stark

Aromen bewahren

ab. Deshalb ist es wichtig, den Sud vor dem Zugeben der Gelatineblätter wirklich kräftig würzig und säuerlich – fast überwürzt – abzuschmecken, heißt es in der Zeitschrift „Beef“. So verhindern Köche, dass ihre fertige Sülze später zu fade schmeckt. (dpa)

Tulpen als Topfpflanze



An einem wärmeren Standort sollten Tulpen im Topf erst umziehen, wenn die Blüten aufgegangen sind. Bild: dpa

Pflanzenkunde



Tulpen im Topf sollten anfangs an einem kühlen Ort im Haus stehen. Denn die frisch ausgetriebenen Pflanzen bleiben dort eher in Form und stabil, erklärt das Blumenbüro. Ist ihre Entwicklung vorangeschritten, dürfen die Töpfe an einen wärmeren Standort umziehen. Im Zimmer brauchen Tulpen keinen Dünger. Sie sollten regelmäßig, aber nicht zu intensiv gegossen werden. Und das Wasser sollte ablaufen können. (dpa)

Pott-Kieker



Schnelle Zubereitung und wenig Zutaten: Das sind die Vorteile, die Zucchini-Puffer haben. Dazu passt gut ein leckerer Dip.

Zutaten für Zucchini-Puffer (für 5 Stück): 250 g Zucchini, 2 Eier, 1 Zwiebel, 2 EL Mehl oder Mandelmehl, Salz, Pfeffer, 100 g geriebener Käse, Öl zum Ausbacken

Zubereitung der Puffer: Die Zucchini waschen, grob raspeln und 20 Minuten stehen lassen. Währenddessen die Zwiebel in halbe, dünne Ringe schneiden. Nach der Wartezeit die Zucchini gut ausdrücken und mit den Eiern, dem Mehl, der Zwiebel und dem geriebenen Käse vermengen. Alles kräftig mit Salz und Pfeffer würzen. Öl in eine Pfanne geben und

erhitzen. Darin die Puffer nacheinander im heißen Fett ausbacken.

Zutaten für Thunfisch-Dip: 150 g Thunfisch aus der Dose, 200 g Frischkäse oder Joghurt, 2 kleine Frühlingszwiebeln, 2 EL gehackte Blatt Petersilie, Salz, Pfeffer

Zubereitung des Dips: Die Frühlingszwiebeln in dünne Ringe schneiden. Den Thunfisch mit Frischkäse, Petersilie und Zwiebeln vermengen sowie mit Salz und Pfeffer würzen. (dpa)



Nur in kleinen Mengen

Der Bockshornklee wächst als einjährige krautige Pflanze und bildet lange, schmale, hornförmige Hülsenfrüchte. Diese dienen als Gewürz, das vor allem in der indischen Küche bekannt ist. Die Samen schmecken gut zu Lamm, in Kartoffelgerichten oder vermahlen im Brotteig. Ähnlich wie Muskat sollte man die Samen

nur in kleinen Mengen zum Würzen verwenden. Sonst übertüncht das Gewürz ein Gericht mit seinem herben Aroma, erläutert das Ministerium für Ländlichen Raum und Verbraucherschutz Baden-Württemberg. (dpa)



Tier der Woche



Zutraulicher Felix

Felix wird als charmanter und sehr menschenbezogener Kater beschrieben. Streicheleinheiten sind bei der achtjährigen Samtpfote laut der Verantwortlichen des Tierschutzvereins Katzenhilfe WAF willkommen. Nun wird ein liebevolles Zuhause für ihn gesucht. Seine neuen Besitzer sollten auf dem Land wohnen, denn er halte sich gerne im Freien auf, möge Hunde und sei sehr zutraulich. Kontakt: ☎ 02522/6281920.

