

Essbare Stadt Lübeck

Sortenvielfalt erhalten

Seit 20 Jahren betreibt Sabine Schwardt in der Schleusenstraße in Niederbüssau mit Leidenschaft den Kräuterhof Lübeck in einer Selbstversorgersiedlung der 1930er Jahre, in der Gartenkultur und Obstbau eine lange Tradition haben. Der Kräuterhof besteht aus einem hausnahen und einem landschaftlich geprägten Teilstück. Der ca. 800 m² große Bereich am Wohnhaus, der zu bestimmten Anlässen auch geöffnet wird, ist stimmungsvoll als Themengarten der vier Elemente mit mehreren einladenden Sitzbereichen zum Verweilen ausgestattet. Ein streng formaler Seerosenteich, ein Teich mit naturbelassener Uferzone und ein Quellstein, eingelassen in ein großzügiges Holzdeck, repräsentieren das Element Wasser. Mit einem luftigen Freisitz und einer warmen Feuerecke erzeugt die Inhaberin durch kluge Farb-, Pflanzen- und Materialwahl verschiedenste Aufenthaltsqualitäten auf beschränktem Raum. Eingebettet in eine lebendige Kulisse aus einheimischen und mediterranen Sträuchern sind in einem malerischen Rosen- und Staudengarten und einem erdigen Kräutergarten eine Fülle von Düften, Farben und Formen zu bestaunen. In diesem Teil des Kräuterhofs zeigt die Inhaberin, wie Urban Gardening für hohe gestalterische Ansprüche aussehen kann. In dekorativen Holz-, Keramik- und Steinbehältern wachsen und gedeihen über 50 Kräuter- und Gemüseraritäten. Die Nutzpflanzenproduktion fügt sich sehr harmonisch in den Elementgarten ein.

Ein zweiter Produktionsschwerpunkt ist der 1000 m² große Teil des Kräuterhofs jenseits der Schleusenstraße hinter der dortigen Häuserzeile. Hier befinden sich mehrere Hochbeete für Zucht und Anbau ausgefallener Salat-, Erbsen-, Bohnen- und Kohl- und Kartoffelsorten, bunter Mangold und vieles mehr. Inmitten der Kräuterbeete gedeihen viele Wildpflanzen, denn Sabine Schwardt gärtner konsequent biologisch und schätzt die Vielzahl an Wildbienen, Hummeln, Schwebfliegen und anderen Insekten, die als Nützlinge eine wichtige stabilisierende Funktion für die Pflanzenproduktion haben. Sie toleriert dazu bestimmte Wildkräuter in den Beeten und fördert gezielt blühende Wildstauden wie die stattliche Wilde Karde oder alte, essbare Nutstauden wie beispielsweise den auch bei Insekten beliebten Alant.

In dem großen Wintergarten am Haus betreibt die Inhaberin ab Februar die Anzucht und Weiterverbreitung von Jungpflanzen aus eigenem Saatgut. Sie ist spezialisiert auf bestens an das hiesige Klima angepasste, regionale und historische Gemüsesorten, die sie bei verschiedenen Pflanzenmärkten oder nach eigenen Veranstaltungen zum Verkauf anbietet. Bei ihr gibt es wirklich ausgefallene, robuste Gemüsesorten, wie beispielsweise den immergrünen Helgoländer Klippenkohl, Heinrichs Riesenbohnen, Fingerkartoffeln oder die Tomate „Hamburger Platte“. Die ausgebildete Kräuterfrau versteht es, daraus wohlschmeckende Tees und Kräutermischungen sowie heilsame Salben, Tinkturen und Kräuteröle herzustellen. Sie arbeitet auch als Kräutertherapeutin und heilt mit Pflanzen. Bestens vertraut ist sie mit der Verwendung der historischen Gemüsesorten und essbaren Kräuter in der Küche: In ihrem Gartenhaus, das bei Bedarf auch als „Hofcafé“ dient, finden regelmäßig Kurse statt, in denen die TeilnehmerInnen unter ihrer kundigen Anleitung aus vor Ort geernteten Zutaten leckere und ungewöhnliche Kreationen herstellen, die anschließend verkostet werden. Auch hier kann man „gesund genießen“.

Kontakt:

Sabine Schwardt, Tel. 0451 – 56170, Email: kraeuterhof_luebeck@web.de.