



Engagement

*Der Bungert von Bolebuck –
Ein Naturgarten wächst heran*



© Hans Bühler

Im Bungert Bolebuck in Niederweningen wachsen Gemüse, Kräuter, Obst, Beeren, Wildobst in Hecken, eine grosse Vielfalt an Wildkräutern und ein kleiner Laubwald. Katrin Bürchler pflegt und bewirtschaftet diesen speziellen Lebensraum für wilde Gartenbewohner und uns Menschen und lernt täglich neues von ihrem Garten.

Text: Inga Laas / Bilder: Inga Laas, Katrin Bürchler

Der Morgen hat den ersehnten Regen gebracht. Nach den letzten heissen Tagen scheint die Erde förmlich aufzuseufzen. Katrin Bürchler führt mich durch den Bungert vom Bolebuck in Niederweningen. Feine Ohren mögen es schon erahnen: Im Wort «Bungert» versteckt sich das althochdeutsche «Bomgart» (Baumgarten), heute bekannt als Streuobstwiese. Sieben Jahre ist Katrin nun hier und forstet das von ihr gekaufte Land, den Bolebuck, wieder auf. «Meine Vision ist es, eine Bewirtschaftungsform zu finden, die fair und sinnvoll ist und in der alles Platz hat: die wilden Bewohner dieser Fläche, die Obst- und Gemüseproduktion und der Erholungsort für Erwachsene und Kinder», erzählt sie. Wir stiefeln auf kleinen Pfaden durch beinahe hüfthohes Gras, zwischen Nuss- und Obstbäumen, unter Rosenhecken vorbei an duftenden Kräuterrabatten und Gemüsebeeten. Frauenminze,

auch Balsamkraut genannt und Guter Heinrich stehen hier in bester Gesellschaft mit Ysop, Goldmelisse und Melde. Zwischen mannshohen, üppigen Brennnesselbeständen ranken sich tiefgrüne Zucchetti/ Zucchini am Boden, Kartoffeln spriessen da und dort. Erdbeeren und Lavendel säumen das Grasland. Alles ist üppig und alles scheint miteinander verwachsen.

Vom Garten lernen

«Zehn Jahre braucht der Garten, die Hecken und Bäume, um wirkliche Erträge zu erzielen. So lange bin ich gleichzeitig Studentin und Mutter des Gartens. Ich lerne vom Garten. Nicht nur ihn zu pflegen und zu bewirtschaften, sondern auch über mich. Der Garten spiegelt mich so gut wie sonst niemand. Gleichzeitig übernehme ich die Verantwortung für ihn, wie eine Mutter für ihr Kind», so die gelernte Agronomin. Sie erzählt, was ein Bungert mal war: viel mehr als ein

Stückchen Land mit ein paar Obstbäumen drauf. Er war das pulsierende Herz eines Bauernhofs. Hier kam man zusammen, hier spielten die Kinder und hier weidete auch das Vieh, reifte das Obst an den Bäumen, die Beeren an den Sträuchern und die Kartoffeln in der Erde. Der Bungert vereinte in sich nicht nur die Versorgung der Familie mit Obst und Streu für das Vieh, sondern verband auch die Hof- und manchmal sogar die Dorfgemeinschaft miteinander. Ging die jüngere Generation den schweren Feldarbeiten nach, waren es oft die Älteren, die das Hüten der Kinder und Tiere im Baumgarten um den Hof herum besorgten, um nebenbei im Haus Holz nachzulegen oder die Ernte aus dem Bungert haltbar machten. Der Baumgarten war also Arbeitsplatz und Kinderkrippe zugleich und es fällt nicht schwer, sich vorzustellen, wie hier einst Schaukeln durch die Lüfte schwingen und Kinder sich in den Ästen der Bäume versteckten, während die Erwachsenen um sie herum tätig waren.

Jung für Alt und Alt für Klein

Damit löste ein Bungert damals genau jene soziokulturellen Lücken, die wir heute zu beklagen haben: Das Sorgen von Jung für Alt und Alt für Klein. Eine Lücke, die auch mit der Wohngenossenschaft «Gemeinschaftshof», die dem Bolebuck mit 15 Wohnungen angegliedert ist, gefüllt werden könnte. Der Gemeinschaftshof schafft Wohnraum für die ältere Generation von Niederweningen und damit die Möglichkeit, aus zu gross gewordenen Einfamilienhäusern auszuziehen. Dass diese dann an junge Familien weitergegeben werden, soll dem sich verschärfenden Problem um Platz und Bauland als wertvolle Bodenressource entgegenwirken.

Vom Scheitern und Loslassen

Auch Katrin selber wohnt in einer der Wohnungen und ist in das Projekt involviert. Dass die Idee vom Wohnen und gemeinsamen Gärtnern bis jetzt nicht auf die erwartete Begeisterung gestossen ist, sieht Katrin heute gelas-



Alles im Garten ist üppig und alles scheint miteinander verwachsen.



KATRIN BÜRCHLE

ist 1983 in Niederweningen, Kanton Zürich, geboren und aufgewachsen. Sie fühlt sich im Naturgarten Bolebuck verwurzelt, und möchte noch lange dort bleiben.

→ www.bolebuck.ch

sen. Vielleicht ist es einfach noch nicht Zeit für ein Aufleben des Bungerts mit unterschiedlichen Generationen wie vor 90 Jahren.

«Ich bin erst 36 Jahre alt», erzählt Katrin, «und ich will meine Vision von einer fairen und sinnvollen Landwirtschaft für Mensch und Tier langsam und in meinem Tempo angehen.»

Aus Katrins Erzählungen spürt man, wie stark die Erfahrungen mit Boden und Wetter ihre Haltung prägen. Als im Juni 2018 ein Unwetter über den Bolebuck hinwegfegte, brachte dies Katrin an ihre Grenzen. «Aber es hat mich auch etwas gelehrt. Ich fühle mich verbundener mit der Erde. Die Existenz stelle ich nicht mehr in Frage, sie ist ein Geschenk und findet nur jetzt statt.»

Ob Katrins Vision aufgeht, ist für sie nicht entscheidend. Sie fährt fort: «Die Menschen kommen, wenn es ihnen entspricht, die Wildtiere sind schon da, wie z.B. Dachs, Fuchs, Reh, Hermelin, Igel und viele verschiedene Vögel – auch der Kuckuck – und viele Insekten, die ich noch nicht alle kenne.»

Suchtfaktor Ruderalfläche

Der Gemeinschaftshof ist von einem grosszügigen Randbiotop umgeben, das als Ruderalgesellschaft mit grosswüchsigen Stauden und hoher Diversität bei Flora und Fauna beein-

druckt. Die Ansiedlung von Pflanzen wie Nachtkerze (*Oenothera biennis*), Muskatellersalbei (*Salvia sclarea*), Bismadistel (*Carduus nutans*) und Wilde Möhre (*Daucus carota*) ist typisch für nährstoffreiche Schutt- und Brachflächen, wie sie im Siedlungsraum etwa auf Baustellen entstehen. Der Ruderalgarten imitiert ein Bachbett auf Grundlage von Stein, Kies und wenig Humus. Dass die Bewohner den Garten als unordentlich empfinden, tut Katrins Begeisterung keinen Abbruch, denn «sogar die Nachbarn beginnen in ihren umliegenden Gärten kleine Ruderalflächen anzulegen. Die Vielfalt der Insekten und Pflanzen und ihre unkomplizierte Pflege hat sie beeindruckt.»

Tausendundein Garten

Begleitet man Katrin auf dem Weg durch den Bungert, spürt man ihre Verbundenheit zum Boden und ihre Einstellung zur Natur und darüber, dass diese kann, aber nichts muss. Mittlerweile sind wir weiter oben angekommen. Hier erstreckt sich eine Ebene von etwa zwei Hektar mit 1500 Quadratmetern Wald und Hecken, drei Gemüsetunneln, 2000 Quadratmetern Gemüse, Beeren und Kräutern, 600 Quadratmetern Tafeltrauben und hundert Obst-, Kastanien- und Nussbäumen. Zwischendrin

stehen einzelne Holunderbäumchen und Streifen von Mischkulturen wie Mangold und Wiesenkräuter. Kornelkirsche, Sanddorn und Aroniabeere erweitern den Bestand an Wildsträuchern. Ihre Früchte erntet Katrin jetzt im September und verarbeitet sie als einheimische Superfood-Alternativen und macht diese haltbar (➔ S. 34). Alle Triebe der Obst- und Nussbäume veredelt Katrin selbst. «Ich stelle zusammen was zusammenpasst und bevorzuge alte Sorten aus der Region. Sie kommen mit den Standortgegebenheiten am besten klar.» Ein nächstes Projekt ist der Aufbau einer kleinen Mandelbaumallee. Ihre Früchte lassen sich vom Boden lesen und sie bilden eine kraftvolle Nahrungsergänzung.

Der Boden bestimmt

Katrin nutzt den Boden und seinen vorhandenen Nährstoffgehalt als Wegweiser zur richtigen Bewirtschaftungsform. Nicht sie macht den ➔



Alles aus dem Garten wird entweder frisch auf dem Hof oder dem Markt verkauft, eingemacht oder fermentiert.



Boden passend, vielmehr passt sie sich dem Boden an und die zur Verfügung stehenden Nährstoffe bilden den Nährboden für verschiedene Pflanzenkulturen. «Manche gedeihen so wunderbar, die Bedürfnisse von anderen hingegen kann ich manchmal nicht erfüllen. Mich interessiert vor allem die Authentizität der Pflanzen. Ihre wahre Essenz, die schmeckt

man nämlich.» Um das zu erreichen «erzieht» Katrin ihre Pflanzen zu maximaler Selbstständigkeit. «Ich bin mit Wasser sehr sparsam, mache Saatgut, wenn es geht, selber, weil die Schnecken sich weniger für dieses Gemüse interessieren und es sich einfach super anfühlt. Das Gemüse wächst langsamer, hält länger und schmeckt besser.»

An zwei Standorten hatten die Kastanienbäumchen Schwierigkeiten sich zu etablieren und gingen immer wieder ein. An solchen Verlusten sollte man wachsen und Katrin versucht, nicht aktiv gegen das Bodenleben zu arbeiten. «Wenn ich feststelle, dass Schädlinge sich an einem Standort immer wieder behaupten können, dann suche ich Möglichkeiten, ihnen

SUPERFOOD ALTERNATIVEN

Alternativen aus Katrins Naturgarten:

Die **Hagebutte** hat einen sehr hohen Vitamin-C-Gehalt. Neben Konfi für Tee getrocknet und zu Pulver verarbeitet, schmeckt sie süsslich und umami (fünfter Geschmackssinn neben süss, sauer, salzig und bitter). Das Pulver passt zu Süssspeisen anstelle von Zimt oder in der orientalischen Küche.

Die **Brennnessel** ist reich an Eisen und Magnesium. Die Blätter und der Samen werden getrocknet, oder die ganze Pflanze kurz fermentiert und danach gemahlen. Das Pulver

dient als Superfood im Winter oder den Saft der Brennnessel als Eiszwürfel im Powerdrink.

Melde, Löwenzahn, Spitzwegerich, Brombeerblätter Melde ist reich an Magnesium. Löwenzahn, Spitzwegerich und Brombeerblätter lassen sich gut fermentieren. Ebenso geeignet sind Himbeerblätter, die man im Juni erntet und fermentiert oder zu einem späteren Zeitpunkt gererntet zu Wintertee oder zu Pulver und Gewürz verarbeitet.

Im Bolebuck findet man u. a. Kornelkirschen, Aroniabeeren, Sanddorn und Brom-

beeren, die sich hervorragend gegen importierte Superfood-Beeren behaupten, wenn sie nicht vorher von Vögeln oder Wildtieren gefressen wurden.

Sonstige Alternativen:

Açaibeeren stammen aus dem Regenwald und werden gefriergetrocknet, als Saft oder Pulver bei uns verkauft. **Heidelbeeren, Sauerkirschen oder schwarze Johannisbeere** sind gute Alternativen.

Quinoasamen (glutenfreier Getreideersatz) kann mit **Hirse** ersetzt werden. Alte einheimische Getreidesorten wie **Weizen, Dinkel oder**

Grünkern sind eine gute Alternative, enthalten jedoch Gluten.

Matchapulver besteht aus gemahlenem Grüntee und ist als Blutdrucksenker, Stressreduzierer und Stoffwechselförderer bekannt. **Löwenzahn und Hagebutten** sind gute Alternativen und helfen bei der Verdauung, **Kamille** beruhigt und der **Hagedorn** senkt den Blutdruck.

Gojibeeren sind reich an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen, können aber je nach Herkunft Pestizidrückstände enthalten. Als Alternative gilt die **schwarze Johannisbeere**.

In Verbindung mit Wasser werden Chiasamen eine geleeartige Masse, die sich für Veganer zum Backen eignet. Für Nichtveganer sind die Samen überflüssig. Als Alternative im Müesli eignet sich der **Leinsamen**, da er viel Eiweiss, Kalzium und Omega-3-Fettsäuren aufweist.

Das chlorophyllreiche Weizengras soll bei der Entgiftung von krebserregenden Substanzen und bei der Verdauung helfen. Meist verwendet man Weizengras in Smoothies, dabei ist **Brokkoli** oder **Grünkohl** genauso lecker.



den einen Raum zu lassen. Dafür geben sie mir dann viel mehr Raum in anderen Bereichen.»

Grasschnitt als Powerfood für den Boden

Seit drei Wochen haben die Zucchini kein Wasser mehr gesehen. Dafür sind sie umbettet von einer zehn Zentimeter dicken Schicht mit Wiesenschnitt. Dieser speichert Wärme und Feuchtigkeit offensichtlich so gut, dass die Zucchini nicht nur mühelos mit ihren in den konventionellen schwarzen Kunststofffolien platzierten Nachbarn mithalten können, sondern durchaus gesünder wirken. Die schwarze Kunststoffolie bekam sie geschenkt und bevor die Folie weggeworfen würde, wurde sie für Vergleichszwecke im Anbau genutzt. Ein weiterer positiver Nebeneffekt des Mulchverfahrens gegenüber der Kunststoffabdeckung ist der organische Nährstoffeintrag in den Boden, ganz ohne Düngersatz. Während sich also in ganz Europa die Debatte über den Klimawandel und den Umgang mit Dürreperioden verschärft, wächst hier in Niederweningen ein ganzes Beet Zucchini ohne Wasser heran, und es weht ein kräftiger Hauch von Zukunft durch den alten Bungert.

! Wer Katrins Produkte und Erzeugnisse aus dem Bungert probieren möchte, kann sie im Naturgarten Bolebuck in Niederweningen (Hofladen) oder jeweils am Freitag am Milchbuckmarkt in Zürich besuchen.

"Falsche Oliven" aus Kornelkirschen

Wenn die Kornelkirschen noch nicht ganz reif sind und sich zwischen rot und grün befinden, lassen sich «falsche Oliven» daraus herstellen. Die Früchte des Hartriegels können so gut über mehrere Monate haltbar gemacht werden und bieten eine willkommene Abwechslung auf dem Apéroeller.

Text: © Sindy Grambow, Quelle: unkrautgourmet.blogspot.com



DAS BRAUCHT'S:

- ½ l Essig (am besten ist weisser Balsamico)
- 1 Zimtstange
- ½ TL Koriandersamen
- ein kleines Stück Ingwer
- 2 TL Salz
- 5 EL Rohrzucker
- 5 Gewürznelken
- 2 Wacholderbeeren
- 8 Pfefferkörner
- 500 g unreife Kornelkirschen

SO WIRD'S GEMACHT:

- 1** Die Gewürze in den Essig geben und einmal aufkochen. Hitze zurückschalten und die Kornelkirschen ca. 5–10 Minuten darin ziehen lassen, ohne sie zu kochen (sonst platzen sie auf).
- 2** Die Kornelkirschen in Gläser abfüllen. Den Essig noch einmal aufkochen und die Gewürze herausnehmen.
- 3** Den heißen Essig über die Kornelkirschen geben, sofort verschliessen und die Gläser umgedreht einige Minuten ziehen lassen.