



# Die grüne Glückseligkeit

## KINDERGARTEN



### Wie Pflanzen Kinder kriegen

Ein Klassiker unter den Kinderfragen ist die Frage nach den Babys – und, na klar, auch Pflanzen vermehren sich. Wie neues Leben entsteht und gedeiht, lässt sich Kindern auf einfach nachvollziehbare Weise anhand der Stecklingsvermehrung anschaulich machen: Bestens funktioniert das Zuchtverfahren mit dem Trieb einer Duftgeranie. Mit einem scharfen Messer wird unterhalb eines Blattknotens ein kleiner Trieb abgezwickelt, die untersten Blätter werden entfernt, die oberen, sofern sie sehr groß sind, ein wenig gestutzt. Der Steckling wird in sandige Erde gepflanzt, reichlich angegossen und unter eine improvisierte Haube – etwa einen Gefrierbeutel – gebracht. Binnen einiger Tage wurzelt der Trieb. Das Ziehen und die Pflege einer Pflanze macht Spaß – und lehrt Kinder, im kleinen Maßstab Verantwortung zu übernehmen. **dad**

## AB IN DEN TOPF!



### Klaffkes Kerbelsuppe

**Zutaten (für vier Personen):**  
800 ml Geflügelfond  
1 großes Bund Kerbel  
1 Zwiebel  
4-5 mittelgroße Kartoffeln  
Zitronensaft  
Sahne, Salz und Pfeffer  
nach Geschmack

Die gehackten Zwiebeln in Butter andünsten, die klein geschnittene Kartoffeln dazu geben, mit Geflügelfond auffüllen. Alles so lange kochen, bis die Kartoffeln weich gekocht sind, den größten Teil des Kerbels und den Zitronensaft dazu geben, wenige Minuten köcheln lassen. Die Suppe mit einem Mixstab pürieren und nach Belieben mit Sahne, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Suppe in tiefen Tellern anrichten, mit dem verbliebenen Kerbel garnieren. Sofort servieren. **dad**

## LESERFRÜCHTE



### Die Freiluftspeisekammer

Angesichts von Lebensmittelskandalen, Massentierhaltung und geschmacksneutralem Supermarktgemüse erlebt das Prinzip Selbstversorgung eine Renaissance. Für den Einstieg in die Hobbygärtnerei braucht es nicht unbedingt einen kostspieligen Schrebergarten. Immer mehr Landwirte vermieten zu deutlich günstigeren Konditionen kleine Parzellen an Selbstversorger. Damit die erste eigene Ernte nicht floppt, empfiehlt Kaspar Klaffke die Lektüre des Sachbuchs „Der Selbstversorger Garten“ (Bayerischer Landwirtschaftsverlag, 240 Seiten, 29,95 Euro). Neben vielen praktischen Informationen erfährt der Leser von Kräuterspezies, Erdbeerborschern und Klosterfrauen manches über alte, rar gewordene Obst- und Gemüsesorten, deren Wiederkultivierung im Garten lohnt – etwa aufgrund hoher Widerstandsfähigkeit und besonderen Geschmacks. **dad**

Gärten sind Orte für die Seele, das Herz und die Hände. Sie sind die Brücke zwischen Natur und Kultur und lassen uns eintauchen in das Wechselspiel der Jahreszeiten. In einem grünen Idyll in Ricklingen lebt Hannovers einstiger Chefgärtner Kaspar Klaffke mit seiner Frau Gesa. Für das Paar ist Gärtnern eine Lebensauffassung.



Im Einklang mit der Natur: In Ricklingen haben sich die Klaffkes ein Gesamtkunstwerk aus Haus, Garten und Gewächshaus geschaffen.

VON DANIEL BEHRENDT (TEXT) UND INSA HAGEMANN (BILDER)

Fast unmerklich vollzieht sich der Übergang zwischen drinnen und draußen im Reich der Klaffkes. Wenn Gesa Klaffke-Lobsin morgens vom Schlafzimmer in die Küche geht, muss sie ein altes Gewächshaus durchqueren. Dabei fällt ihr Blick durch üppiges Grün und leicht getrübe Fensterscheiben auf den Garten. Dort ist die Natur auf dem Sprung: Ein pastellfarbener Zusammenklang aus Krokussen, Blausternen, Narzissen und Christrosen zeigt den anbrechenden Frühling von einer äußerst sehenswerten Seite, in Büschen und Bäumen zeichnet sich vereinzelt erstes, zartes Grün ab. Ein paar warme Tage und ein wenig Regen noch, und die Natur wird explodieren. Und der Betrachter kommt nicht umhin zu staunen – darüber, welch rasantes Comeback Pflanzen, Farben und Düfte nach einem viel zu langen Winter feiern.

Den Wandel der Jahreszeiten erleben Kaspar Klaffke und seine Frau Gesa Klaffke-Lobsin auf ihrem Ricklinger Anwesen aus nächster Nähe. Vor elf Jahren entdeckte das Ehepaar auf einem stillgelegten Gewerbehof eine halb verfallene Gärtnerei. Mit viel Phantasie und der Unterstützung eines Architekten verwandelten die Klaffkes die Ruine in einen idyllischen Lebensraum, in dem Garten, Gewächshaus und Wohnräume zu einer untrennbaren Einheit verschmelzen. Das Anwesen wirkt durchaus gediegen, obgleich seine Eigentümer den morbiden Charme der einstigen Gärtnerei bewusst nicht übertrücht haben. Der Garten ist gepflegt und zeigt doch einen Hauch von Wildnis.

„Die Gartenzwergnummer mit raspelkurzem Rasen und Hollywoodschaukel ist nicht unser Ding“, merkt Gesa Klaffke-Lobsin an, während sie zwischen den behutsam kultivierten



Es gibt viel zu tun: Kaspar Klaffke und seine Frau Gesa Klaffke-Lobsin bei der Pflanzenpflege in ihrem Gewächshaus in Ricklingen.

Beeten umhergeht und hier und da frische Triebe und Knospen einer näheren Begutachtung unterzieht. Ein Garten, ist die 73-Jährige überzeugt, sagt manches über die Mentalität seines Besitzers aus. „Gärtnern bewegt sich im Spannungsfeld von Kontrolle und Gewährlessness. Will ich herrschen oder hegen? Muss ich alles stützen, oder kann ich zulassen, dass sich die Natur Raum nimmt?“ Derart philosophische Fragen werden aufgeworfen, wenn die Klaffkes über Gartenarbeit fabulieren. Und der Besucher spürt sogleich: Ihr Garten ist das Anschauungsmodell dieser Geisteshaltung. Denn im grünen Reich der Klaffkes geht es um Balance, um das angemessene Miteinander von Mensch und Natur.

Der Garten, das ist für das Ehepaar ein Lebensthema: Kaspar Klaffke war nach einer Gärtnerausbildung und einem Studium der Landschaftsarchitektur langjähriger Leiter des hannoverschen Grünflächenamtes. Er zeich-

net für das Gartenprogramm zur Expo 2000 verantwortlich und wirkte 2009 beratend am Projekt Gartenregion mit. Seine Frau Gesa ist Initiatorin der Aktion Offene Pforte, die Naturfreunden Jahr für Jahr Einlass in die schönsten Privatgärten der Region gewährt. Auch über das Berufliche hinaus hat ihre grüne Leidenschaft die Klaffkes stets auf Trab gehalten: Im großräumigen Gewächshaus, in dem es immer etwas zu tun gibt. Auf Reisen in die berühmtesten Landschaftsparks Europas. Beim Verfassen von Aufsätzen und Fachbüchern. In der Küche, wo die Ernte verwertet wird. Und in stillen Stunden bei einem guten Buch aus der umfangreichen Bibliothek, die selbstverständlich vor allem mit Gartenliteratur bestückt ist.

Mildes Vormittagslicht fällt in die offene Küche der Klaffkes. Das gleichmäßige Staccato eines Messers auf einem hölzernen Schneidebrett erklingt. Gesa Klaffke-Lobsin hackt frische Kerbelpflanzen, um daraus eine einfache, aber leckere Suppe zu kochen. „Viele wissen überhaupt nicht, dass der Garten schon

im Frühjahr Essbares abwirft“, bemerkt die Naturliebhaberin. Während sie das Mittagessen zubereitet, schmökert ihr Mann in einem Gartenratgeber: „Der Selbstversorger Garten“. Die Lektüre bringt Klaffke auf Grundsätzliches: „Es ist erstaunlich, wie sich mit jedem weltanschaulichen oder gesellschaftlichen Wandel auch die Bedeutung des Gartens verändert“, bemerkt er. Seit jeher sei die Menschheitsgeschichte eng mit der Gartengeschichte verbunden – angefangen beim Garten aller Gärten, dem Garten Eden. Dass das Thema Garten seit ein paar Jahren eine erstaunliche Renaissance erlebt – steigende Umsätze mit Gartengeräten und eine Vielzahl von Zeitschriften, die sich dem ländlichen Lebensgefühl widmen, bezeugen den Trend –, führt Klaffke auf ein gestiegenes Bedürfnis vieler Menschen zurück, wieder im engeren Kontakt zur Natur zu leben: „Gartenarbeit ist sinnlich“, sagt er. „Sie ist das Werk unserer Hände – und das kann wirklich sehr befriedigend sein in unseren verkopften Zeiten.“

## GRÜNER DAUMEN



### Früh gesät ist halb geerntet

Wer viel ernten will, sollte zeitig säen. Das gilt vor allem für Tomaten, die genügend Wärme vorausgesetzt – sowohl im Garten als auch auf dem Balkon bestens gedeihen und schon jetzt auf der heimischen Fensterbank vorgezogen werden können. Natürlich kann man auch gleich mit kleinen Tomatenpflanzen einsteigen, doch wer das Wachsen und Werden des Nachtschattengewächses vom ersten Tag an miterleben will, setzt besser auf Samen. Diese pflanzt man am besten in feinkrümelige Anzuchtserde und gießt sie gut an. In der Folge sollte man stets darauf achten, dass der Boden gut durchfeuchtet ist. Nach den Eiseihilgen – also nach dem 15. Mai – können die Tomatenpflanzen an ihren Sonnenplatz auf dem Balkon oder im Garten umziehen. Allzu viel Regen mögen sie allerdings nicht – denn davon faulen die Blätter. **dad**

## Mit der HAZ durchs Gartenjahr

Kaspar Klaffke und Gesa Klaffke-Lobsin sind unsere Experten in allen Gartenfragen. In den kommenden Monaten lädt Sie das Ehepaar dazu ein, das vielschichtige Thema Garten zu entdecken – aus handwerklicher, kulinarischer und kultureller Perspektive. Alle 14 Tage stellen wir Ihnen im Wechsel besondere „grüne Orte“ in der Region Hannover vor – Parks, Privatgärten und Institutionen, die sich der Gärtnerei verschrieben haben – und begleiten die Klaffkes in ihrem privaten Gartenreich durch die Jahreszeiten. Der Reichtum des Themas spiegelt sich in regelmäßigen Tipps für Kinder und Küche, für Bücherfreunde und Pflanzenzüchter, die die Klaffkes den HAZ-Lesern regelmäßig geben werden. **dad**

## GARTENGESCHICHTEN



### Rolls-Royce unter den Rosen

Was für den Briefmarkensammler die Blaue Mauritius ist, ist dem Rosenfreund die Maréchal Niel. Benannt ist die üppig wachsende Rankrose ausgerechnet nach einem französischem Kriegshelden, dem Feldherren Maréchal Adolphe Niel. Ihr Entstehen verdankt das zur Klasse der Noisette-Rosen zählende Gewächs einer Laune der Natur. Der Züchter entdeckte sie 1857 in seinem Gewächshaus zufällig unter den Sämlingen einer anderen Sorte. Offenbar berauschte ihn die schwefelgelbe Schönheit mit dem betörenden Duft so sehr, dass er sie eifersüchtig vor der Welt verbarg – ehe sie Jahre später doch noch Verbreitung fand. Da die Maréchal Niel allenfalls leichten Frost verträgt, ist ihr idealer Standort ein moderat temperiertes Gewächshaus, ein sogenanntes Kalthaus – was ihre nicht übermäßige Verbreitung erklärt. **dad**

**1 Jahr** Linus Hannover

**03.04.2011** VERKAUFSOFFENER SONNTAG

GRATIS Einstecktuch beim Kauf eines Anzuges

**Großer** SEKTEMPFANG

**10% Rabatt**

bei Einlösung dieses Coupons

**LINUS®**

LINUS HANNOVER

Osterstraße 24  
Windmühlenstraße

0049 511 26 173 125

Gültig nur am Sonntag, den 3. 4. 2011.