



AMANSHAUSERS

110 LUXEMBURG. WEISSKRAUT KENNT JEDER! DOCH STEVE HAT VIOLETTE UND GELBE KAROTTEN. TEXT: MARTIN AMANSHAUSER

welt



Unterstadt am Bockfelsen, Klostersgaart an der Alzette, www.kraizschouschteschgaart.info, Luxemburg.

Steve Schwartz kann die Frage nach seinem Lieblingsgemüse gar nicht beantworten: „Entweder man liebt sie alle, oder man hasst sie alle.“ In der Schlucht der Unterstadt von Luxemburg, ganz tief, dort, wo sich das Flüsschen Alzette seinen Weg durch das Tal bahnt, liegt zwischen Wasser und Felsen sein blühender Gemüsegarten. Südseitig und gut geschützt vor kalten Winden, gedeihen hier im „Klostersgaart“ außergewöhnliche Pflanzen. Steve ist städtischer Gärtner, Luxemburgs Spezialist für Biodiversität – seine Pflanzen geraten nicht in den Verkauf. Sie demonstrieren Passanten, Schulklassen und Botanikern die Vielfalt: vergessene Sorten wie Haferwurzel oder Basellkartoffel: „Alte Sorten, die niemand anbaut. Es gibt 160 Sorten, von denen keiner mehr weiß.“

Der junge Mann betreibt in Leudelange seine Landwirtschaft (den sogenannten Kreuzschustergarten), doch brotberuflich verbringt er viele Stunden in den von Hecken umwachsenen Beetterrassen mitten in Luxemburg-Stadt. „In der Ausschreibung war Bedingung, einen Gemüsegarten anzulegen. Ich war einer der wenigen Gemüsegärtner mit Praxiserfahrung.“ Sein Projekt hat Tradition: Seit dem 17. Jahrhundert gibt es hier am Südhang Gemüsegärten und Weinanbau.

Steve zeigt violette und gelbe Karotten, und auch seine Tomaten wachsen in erstaunlichen Formen. „Jeder kennt das Weißkraut – aber wer hat je von Fliederkraut, gelber Tomate oder Baumspinat gehört?“ Wenn er den Niedergang der Arten und die Einfalt der Supermarktgemüse anspricht, klingt Steve Schwartz nicht verbittert, höchstens ein bisschen müde: „Die Möhren laufen heutzutage vorne nicht mehr spitz aus. Da gibt es EU-Richtlinien, damit sie einheitlich aussehen und optisch ins Verkaufspaket passen.“

Für Gemüse interessiert sich Steve, seit er sich erinnern kann. „Heutzutage sind die Leute oft entweder Landschaftsgärtner und Baumschulist oder aber Gemüsegärtner und Blumen-gärtner. Ich habe den Vorteil, dass ich alle diese Berufsbilder kenne.“ Wegen seiner Vielfalt hat er auch diesen Job bekommen.

Kommt man auf moderne Landwirtschaftsmethoden zu sprechen, wird Steve emotional: „Als Bauer nimmt man mir heutzutage das Recht, das eigene Saatgut zu vermehren! Weltweit werden Bauern von den einjährigen Hybridsamen der Industrie abhängig gemacht, die kein eigenes Saatgut produzieren. Wenn ich meine Samen aber nicht selbst ziehe, sondern beziehe, werde ich unfrei. Sobald mir jemand den Hahn zudreht oder die Preise erhöht, bin ich verloren.“

Argumente, dass effizient eingesetzte landwirtschaftliche Massenware den Hunger in der Welt stoppen könnte, weist er von sich: „Kurzfristig vielleicht. Die Studien, die da vorgelegt werden, sind alle kurzfristig. Bei Langzeitstudien von sieben oder acht Jahren gehen die Erträge der Wundersamen wieder zurück. Mit Spritzmitteln kann man sie wieder steigern – aber ich glaube nicht an dieses System. Mit dem historischen Genpool kann ich deutlich mehr erreichen und bleibe unabhängig.“ Der theoretische Schwerpunkt im Klostersgaart des Steve Schwartz liegt dieses Jahr bei den Kartoffeln.



Wer hat je von Baumspinat gehört?

Martin Amanshauser, „Logbuch Welt“, 52 Reiseziele, www.amanshauser.at, Bestellungen online oder Fax 01/514 14-277. Noch mehr Kolumnen auf: schaufenster.diepresse.com/amanshauser