

Ohne Rasenmäher

GARTENSERIE Zu Besuch bei Gisela Sonnleitner und Peter Schöfer in Osterseon

VON ROBERT LANGER

Osterseon – Der Bach plätschert leise dahin und mündet in einen kleinen See. Das Mühlrädchen beruhigt. An den Rändern wachsen die unterschiedlichsten Pflanzen. Im Frühling blühen dort Sumpfdotterblumen. Farne sind zu entdecken und verschiedene Primelarten. Manche Gewächse kommen von selbst. Gespeist wird der Bach durch eine elektrische Pumpe. „Ich weiß, das ist nicht besonders ökologisch“, räumt Peter Schöfer (70) ein. „Aber es ist schön.“ Rundherum viel Grün. „Wir greifen schon in den Garten ein, aber nicht zu viel.“ Gisela Sonnleitner (69) nickt und blickt über die grüne Fläche. „Die Arbeit sollte sich in Grenzen halten.“

Rasen gibt es in dem versteckten Garten im Kirchseoner Moos nicht. „Wir haben auch keinen Rasenmäher“, sagt Schöfer. Stattdessen aber verschiedenste Tymianarten, Lavendel, Melisse, Origano. „Da sind die Bienen ganz wild drauf.“ Pfefferminze gedeiht prächtig. Schnittlauch darf durchschießen und blühen. Hinten im angrenzenden Wald wachsen Frühlingsknotenblumen, auch Märzbecher genannt, aber eben nur im Frühling, wenn die Bäume noch kein Laub tragen und ausreichend Licht bis zum Boden durchdringt.

Wer durch den Garten geht entdeckt in einigen Topfen



Mittendrin: Gisela Sonnleitner und Peter Schöfer.

FOTOS: STEFAN BOHMANN



Im Bogen.



Aufgeblüht.



Überwachsen.

seltene Gewächse wie Riepengewürz-Tagetes oder Epazote. „Wir haben auch noch Pflanzen mit ganz komischen Namen“, erzählt Schöfer. Er verbindet damit zwei Leidenschaften: Den Garten und das Kochen, vor allem Exotisches, Gerichte aus Südamerika beispielsweise. Dort

war das Paar auch schon im Urlaub. Schöfer zieht viele Gewürze selbst. Hintergrund: Die Zutaten sind in Deutschland sehr schwer zu finden,

die Samen kann man aber über das Internet bestellen. „Und die Insekten mögen diese Pflanzen auch.“ Benötigt wird für den originalen südamerikanischen Geschmack auch die Tomatillo, die wie eine kleine grüne Tomate aussieht. Auch die wächst im Garten im Moos. Sie ist unter anderem die Hauptzutat für eine „Salsa verde“. Verwandt ist sie mit der Physalis.

Es gibt aber auch noch anderes zu entdecken. Mittendrin im Areal stehen Säulenobstbäume. „Die nehmen weniger Platz weg“, erklärte Gisela Sonnleitner. Dazwischen

ENTDECKUNGEN

Bunte Blicke

Als die Debatte um den Volksentscheid „Rettet die Bienen“ auf dem Höhepunkt war, glaubte man, es gebe nur noch um zwei Fronten: Bauern und Naturschützer. Doch für das Überleben der Insekten kann jeder etwas tun, vor allem die Gartenbesitzer. Ihre Anstrengungen sind nicht alleine die Lösung, doch jeder Quadratmeter zählt. Die Ebersberger Zeitung wird in lockerer Folge Gärten und ihre Gestalter im Landkreis Ebersberg vorstellen, mit überraschenden Ansätzen. Unterstützt wird die EZ-Serie bei der Auswahl der Gärten vom Bund Naturschutz und den örtlichen Gartenbauvereinen.

Mutterkraut und Königskerze, Glockenblume, Basilikum und Tomaten. Überall haben sich Walderdbeeren angesiedelt. Auch mehrere Hochbeete gibt es. Auf der Terrasse stehen Steine für ein Insektenhotel, ein neues Projekt. Die ersten „Wohnungen“ sind schon bezogen. „Wir haben einige einfache Rosen, die bienenfreundlich sind“, sagt Schöfer. „Die sind gut für die Seele.“ Sonnleitner und Schöfer lieben die Vielfalt auf ihrem Gelände. „Einen übertriebenen Ordnungssinn darf man aber nicht haben“, sagt Sonnleitner.