

Wo die Gärten Brücken schlagen – Die Gartenkultur von MigrantInnen in Oberösterreich

Autorin: Michaela Pristavnik



Hausgärtnerinnen in Timelkam, Foto: Michaela Köpl

**Studie für ein Ausstellungsprojekt
auf der Landesgartenschau 2007 in Vöcklabruck**

Projektidee und Projektleitung: Michaela Köpl

Gefördert aus Mitteln des Landes Oberösterreich



Inhalte

Überblick

Ausgangspunkt und Zielsetzung der Studie

Charakterisierung der Gärten

Forschungsmethodik

Ergebnisse

Gartenpraxis und Bedeutung der Gärten im Alltag

1. *„Ich habe immer genug für Sommer und für Winter“* – Der Garten als

Ort der Eigenversorgung mit Nahrungsmitteln

GESCHMACK DER HEIMAT

IN NEUEM BODEN WURZELN SCHLAGEN

VERSORUNG MIT SAATGUT

VORRATSHALTUNG

2. *„Sie sind gut für den Magen und das Herz“* – Gesundheit aus dem Garten

3. *„Sie können jederzeit kommen!“* – Soziale Funktionen der Gärten

4. *„Der Garten ist mein Hobby, ohne ihn könnte ich nicht leben“* – Der Garten als

Arbeits- und Lebensort

Kulturpflanzen in den Gärten und deren Nutzung

Fotodokumentation

Literatur

Überblick

Ausgangspunkt für diese Studie war die Beobachtung, dass Gärtnern im Leben von MigrantInnen in Oberösterreich von Bedeutung ist. Gärtnern verbindet diese Personen mit ihrer heimischen Garten- und Agrarkultur. Für viele zugewanderte Personen sind Gärten zur Versorgung mit Nahrungsmitteln im Allgemeinen und aus dem eigenen Kulturkreis im Besonderen unentbehrlich. Sie verhelfen dazu, auf kleinem Raum frische und gesunde Lebensmittel zu kultivieren. Häufig werden Kulturpflanzen für traditionelle Gerichte in den Küchen weiterverarbeitet. Diese Studie ist eine Momentaufnahme und zeigt, welche Kulturpflanzen in den Gärten von MigrantInnen in Oberösterreich vorkommen und wie diese genutzt werden. Sie gibt weiters aus der Perspektive von MigrantInnen Einblicke in deren alltägliche Gartenpraxis. Die Gärten dieser Studie befinden sich sowohl in Städten (Attnang-Puchheim, Schwanenstadt und Vöcklabruck) als auch in Ortsgemeinden (Berg im Attergau, Frankenmarkt, Lenzing, Timelkam und Vöcklamarkt) des Bezirkes Vöcklabruck. Die Erhebungen fanden im Zeitraum zwischen Juli und September 2006 statt, und zwar in den Gärten von Personen aus Bosnien, Kosovo, Kroatien, Mazedonien, Pakistan, Polen, Rumänien, Serbien, Türkei und der Ukraine.

Ziel dieser Studie ist, einen Einblick in die Gartenkultur von MigrantInnen zu geben, weil diese außerhalb von Universitäten, Botanischen Gärten und Saatgutbanken bisher kaum wahrgenommen und dokumentiert ist. Damit wird eine fachliche Grundlage für einen geplanten Schaugarten – „MigrantInnengarten“ – auf der kommenden Landesgartenschau 2007 in Vöcklabruck bereitgestellt.

Charakterisierung der Gärten

Ein gemeinsames Merkmal aller erhobenen Gärten ist, dass sie aktiv bewirtschaftet werden. Die Bandbreite der Gestaltungsformen reicht von Grundstücken mit großen Rasenflächen und einzelnen kleinen Gemüse- und Blumenbeeten darin über Grundstücke, auf denen ein eigener größerer Gemüsegarten besteht und an dessen Außenrändern manchmal auch Blumen gepflanzt sind, bis hin zu Grundstücken, die zum überwiegenden Teil Gemüsebeete aufweisen, Rasenflächen und Bereiche für Blumen dabei im Verhältnis einen kleinen Anteil am Grundstück haben. Diese beiden letztgenannten Gartentypen sind am häufigsten anzutreffen. Die vorhandenen Rasenflächen werden hier ebenfalls aktiv genutzt und dienen als Spielflächen für Kinder, zur Wäschetrocknung, oder um im Garten Besuche zu empfangen, zu grillen, Tee oder Kaffee zu trinken. Der erstgenannte Gartentyp mit einzelnen in die Rasenflächen eingesprengten Beeten ist in der Studie zweimal bei mehrstöckigen Mietshäusern anzutreffen. Hier haben einzelne Mieter im Randbereich des Rasengrundstückes jeweils ein Beet für sich mit Gemüse und Blumen angelegt und bewirtschaften dieses in unmittelbarer Nachbarschaft mit den Beeten der anderen Mieter in Form eines Streifens.



Individuell bewirtschaftete Beete bei mehrstöckigem Miethaus, Frankenmarkt

Die weitaus häufiger angetroffene Gartenform mit einem eigens ausgewiesenen Gemüsegarten, der durch eine betonierte Grundfeste, Holzbretter, Rasenkante oder Holzzaun vom übrigen Grundstück abgegrenzt ist, ist bei Ein- und Zweifamilienhäusern ausgeprägt.



Gemüsegarten bei einem Zweifamilienhaus, Lenzing, an den Gemüsegarten grenzt der Spielbereich für Kinder

Diese Gärten werden von einer oder höchstens zwei Personen bewirtschaftet. Es wird so platzsparend wie möglich gearbeitet, die Übergänge zwischen einzelnen Kulturen sind oft fließend, Wege nicht immer vorhanden, Haufensaat wird der Reihensaat häufig vorgezogen. Diese Charakteristika sind auch von Immigrantengärten in Bonn dokumentiert (vgl. Gladis 2002: 258). In den erhobenen Gärten der Studie finden sich auch Gehölze – darunter Sträucher, die als Zierde oder zur Grundstückseinfassung dienen, Bäume – darunter selbst gezüchtete und veredelte Obstbäume aus der Heimat und in den allermeisten Fällen Weinstöcke.



Weißer Maulbeere (*Morus alba*), Lenzing



Türkische Pflaume Can Erik (*Prunus sp.*), Schwanestadt

Forschungsmethodik

Für die Erhebungen wurden folgende Methoden der historischen Alltagsforschung, der qualitativen Sozialforschung und der Naturwissenschaften angewandt: Narrative Interviews¹ mit MigrantInnen, teilnehmende Beobachtungen² und botanische Aufnahmen in den Gärten. Die Kombination mehrerer Disziplinen und Methoden ermöglichte, einen Überblick über die Kulturpflanzenvielfalt in den Gärten zu bekommen und auch zu erfahren, wie gärtnernde MigrantInnen ihre Gärten und ihre Tätigkeiten darin selbst wahrnehmen und beschreiben. Der subjektiven Wahrnehmung und der beispielhaften Darstellung kommt in dieser Arbeit ein großer Stellenwert zu. Meine Forschungsfragen zur Gartenkultur, den Kulturpflanzen und deren Nutzung beantworteten mir MigrantInnen häufig in Form von Beschreibungen und Geschichten. Ihre Antworten führten sie mir dabei anhand ihrer Pflanzen und Samen in ihren Gärten direkt vor Augen. Mitunter war es für MigrantInnen auch bedeutsam, mir ihre Pflanzen als warme Speisen zubereitet kosten zu lassen. All diese Begegnungen, Beobachtungen und Gespräche in den Gärten dienten als Quellen für die vorliegende Arbeit. Die ausgewählten Gesprächspassagen sind dabei in den Fließtext der folgenden Kapitel eingefügt. Zur Dokumentation der botanischen Erhebungen enthält die Studie im Anschluß Fotomaterial von Pflanzen und Saatgut.

Ergebnisse

Ein zentrales Ergebnis dieser Studie ist, dass die Gartenkultur von MigrantInnen ganz eng mit deren Hauswirtschaft verbunden ist. Der Garten bietet ihnen die Möglichkeit zur Eigenversorgung ihrer Familien mit Nahrungsmitteln und ist in dieser Hinsicht von großer Bedeutung. Der Anbau von

¹ Anstatt des in der Sozialwissenschaft etablierten Begriffs des „narrativen Interviews“ verwende ich im Folgenden den des „Gesprächs“, da diese Bezeichnung die stattgefundene Kommunikationsform besser wiedergibt.

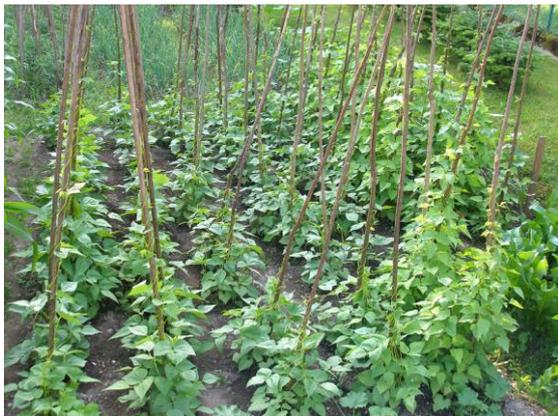
² Diese sind durch Aufenthalte im Forschungsfeld und durch Teilnahme am Leben der Menschen – hier an den alltäglichen Situationen im Garten – gekennzeichnet (vgl. Mayring 1999: 39ff).

Kulturpflanzen ist dabei in eine Subsistenzökonomie³ eingebettet. Kulturpflanzen, die in beinahe allen untersuchten Gärten angebaut werden, sind Bohnen, Gurken, Paprika, Petersilie, Tomaten, Salat und Zwiebel.

Kennzeichnend ist weiters, dass sich in einem Großteil der untersuchten Gärten Kulturpflanzen finden, die aus Gärten und Äckern unterschiedlichster Herkünfte und Klimaräume stammen. MigrantInnen bringen aus ihren Ländern Kulturpflanzen in Form von Saatgut oder Pflanzenteilen mit und halten viele dieser Pflanzen in ihren Gärten mithilfe ihres mitgebrachten Wissens um deren Pflege und Nutzung weiter aufrecht. Dazu zählen beispielsweise Auberginen, Bohnen, Kichererbse, Mais, Maulbeere, Minze, unterschiedlichste Sorten von Paprika und Pfefferoni, verschiedene Salate, Tomaten, Türkische Pflaume, Wein, weiters auch Kulturformen von Sauerampfer und Brennessel.

Neben der Eigenversorgung mit Nahrungspflanzen dienen die Gärten auch als Schmuck des unmittelbaren Wohnumfeldes. Weiters ist die Heilwirkung der Gärten für MigrantInnen von Bedeutung und zwar in mehrfacher Hinsicht: Sie kultivieren sowohl Pflanzen, deren gesundheitsfördernde Wirkung sie sich im Alltag zunutze machen als auch Pflanzen, die sie im Krankheitsfall verwenden. Zudem haben die erhobenen und hier beschriebenen Gärten bedeutende psychologische und soziale Funktionen.

Unter Berücksichtigung naturwissenschaftlicher und soziologischer Aspekte greift das folgende Kapitel nun die alltägliche Gartenpraxis von MigrantInnen auf und gibt Einblicke darin, welche Aufgaben und Funktionen Gärten in deren Arbeits- und Lebenswelten einnehmen.



Garten in Vöcklabruck



Garten in Vöcklamarkt

Gartenpraxis und die Bedeutung der Gärten im Alltag

³ Subsistenz bezeichnet *gutes* Leben, das von alltäglichen Notwendigkeiten, wie Essen und sozialen Kontakten, ausgeht. Subsistenzproduktion ist Lebensproduktion und Versorgungsarbeit, die am Eigenbedarf anstatt an Markterfordernissen orientiert ist. Sie umfasst alle Arbeiten, die bei der Herstellung und Erhaltung des unmittelbaren Lebens notwendig sind und auch diesen Zweck haben (vgl. Bennholdt-Thomsen et al 1999).

1. „Ich habe immer genug für Sommer und für Winter“ – Der Garten als Ort der Eigenversorgung mit Nahrungsmitteln

Die vorgefundenen Gartenkulturen entsprechen vielfach subsistenzorientierten Kleinstlandwirtschaften, die die Eigenversorgung mit Nahrungsmitteln ermöglichen. Zahlreiche GärtnerInnen dieser Studie kommen aus landwirtschaftlichen Strukturen. In ihren Heimatländern haben sie bereits reiches Erfahrungswissen im Anbau und in der Verarbeitung von Pflanzen gesammelt. Häufig berichten sie über eigene große Gemüsegärten und sogar -felder, in denen sie oder ihre Eltern gearbeitet haben, bevor sie nach Österreich gekommen sind. Ihre Erfahrungen finden nun in der neuen Heimat beim Bestellen von Gemüsegärten Anschlußmöglichkeiten. Sie knüpfen beim Gärtnern an ihre in der Heimat erworbenen Kompetenzen und an ihnen bereits Vertrautes an.

„Ich habe immer genug für Sommer und für Winter“, so vermittelt mir Anna aus Rumänien, stellvertretend für viele weitere Gärtnerinnen dieser Studie, die Funktion ihres Gartens als Ort der Eigenvorsorge. *„Immer schon hab ich einen Garten gehabt. In Temeswar habe ich in einem Wohnblock gewohnt. Sogar dort, in der Stadt, habe ich mir vor dem Wohnblock einen Garten angelegt“*, berichtet sie. Hier in Oberösterreich kultiviert sie Wurzel- und Blatt Petersilie, Sellerie, Paprika, Auberginen, Kohl, Kohlrabi, Radieschen, Häuptelsalat, Zichoriensalat, Kresse, Erbsen, Karotten, Gurken, Busch- und Stangenbohnen, Tomaten, Blaukraut, Porree, Bohnenkraut, Liebstöckel, Zwiebel und Wein.

Viele MigrantInnen ziehen in ihren Gärten so viel als möglich selber. Die Frische und der Geschmack der eigenen Gartenprodukte sind wichtige Gründe dafür. *„Im Sommer bin ich so glücklich, wenn ich frisches Gemüse aus dem Garten holen kann“*, lässt mich Anna weiter wissen. *„Das eigene Gemüse schmeckt besser. Das gekaufte hat im Vergleich keinen Geschmack“*, sagt Halina aus Polen. Weil der nächste Markt weit weg ist und es aus ihrer Sicht dort zudem kaum Gemüse direkt vom Bauern gibt, baut sie in ihrem Garten schon seit vielen Jahren gemeinsam mit ihrem Mann Zwiebel, rote Rüben, Karotten, Karfiol, Kohlrabi, Weißkraut, Blaukraut, Dill, Liebstöckel, Tomaten und Gurken an.

GESCHMACK DER HEIMAT

Für viele GärtnerInnen ist der „Geschmack der Heimat“ aus dem Garten von besonderer Bedeutung. Jamilas Mann fährt deshalb eigens nach Salzburg, um seiner Frau aus einem pakistanischen Geschäft Saatgut der gut vertrauten Minze zu bringen, die sie gemeinsam im Garten anbauen. Viele MigrantInnen bringen ihr eigenes Saatgut und Stecklinge aus dem Urlaub in der Heimat mit. Bohnen, Tomaten, Paprika, Wein und Salat gehören zu den häufigsten Pflanzen, die sie aus ihren Herkunftsländern holen, um sie auch hier zu kultivieren. *„Immer bringe ich etwas von Zuhause mit“*, erklärt mir Anna mit größter Selbstverständlichkeit. In ihrem Fall sind es Weinstecklinge, Knoblauch und Bohnen aus Rumänien.

Den GärtnerInnen ist bewusst, dass ihre mitgebrachten Pflanzen Besonderheiten darstellen. Sie schätzen sie, weil sie ihnen vertraut sind, weil sie Eigenschaften, wie ungewöhnliche Größe oder ausgezeichneten Geschmack haben, weil sie sich gut verarbeiten lassen oder für spezielle Gerichte benötigt werden und in Österreich schwer oder gar nicht käuflich zu erwerben sind. Nutzen können sie ihre lieb gewonnenen Pflanzen meist nur, indem sie sie in ihren oberösterreichischen Gärten anbauen und hier auch weiter vermehren.

IN NEUEM BODEN WURZELN SCHLAGEN

Damit diese Pflanzen unter oftmals sehr unterschiedlichen Bedingungen hier auch tatsächlich gedeihen, ist spezifisches Wissen über Anbau und Kulturpflege der jeweiligen Pflanzen bedeutend. Alle Gärtnerinnen ziehen besonders empfindliche Arten, wie Auberginen, Gurken, Tomaten und Paprika, manchmal auch Salat, ab Februar auf den Fensterbänken vor, pikieren sie einige Wochen später und setzen sie ab April oder Mai in den Garten. Es fällt manchen schwer, sich dabei an das österreichische Klima anzupassen und sich mit dem Auspflanzen in Geduld zu üben, besonders, wenn in der früheren Heimat bereits im März der Garten bestellt werden konnte oder dort sogar ein ganzes Jahr über angebaut und geerntet worden ist. *„Sie möchte oft schon viel früher hinauspflanzen, wenn die Sonne schon warm scheint. Ich muss sie dann immer davon abhalten und sie daran erinnern, dass es uns Ende Mai in der Holzhütte einmal die Tomatenstauden in den Kübeln gefroren hat,“* erzählt Sladjana über ihre Schwiegermutter, die erst vor sechs Jahren ihrer Familie nach Österreich gefolgt ist und hier allmählich Erfahrung mit österreichischem Boden und österreichischem Klima macht. Beinahe alle MigrantInnen, die in ihren Gärten Tomaten ziehen, behelfen sich mit einem selbstgefertigten Dach oder Häuschen aus Holzstehern und Plastikfolie als Schutz oder sie kultivieren Tomaten an einer überdachten Stelle außerhalb des Gemüsegartens, meist entlang der Hausmauer.

Die GärtnerInnen dieser Studie machen in Oberösterreich unterschiedliche Erfahrungen mit dem mitgebrachten Saatgut und den Stecklingen aus ihren Heimatländern. Manche Pflanzen, die man eher in südlicheren Ländern vermuten würde, wie Auberginen, Kichererbsen, Paprika und Wein gedeihen hier gut. Anna hat auch schon mehreren Personen Weinstecklinge aus ihrem Garten angeboten. *„Wein?“, sagen die dann, „der wird doch bei uns nichts.“ – Aber sehen sie, wie der wird!“,* überzeugt sie mich vor ihrem Haus. Sie kultiviert „über den Dächern“ von Vöcklamarkt Weinstöcke mit blauen und rosa Trauben, die sie als Stecklinge von Rumänien nach Österreich gebracht hat und die auch bei uns im Herbst süß schmecken.

Bei anderen Pflanzen wiederum zeigt sich, dass die mitgebrachten Sorten in Österreich an Größe und Geschmack verlieren. Wenn sich die vertrauten Pflanzen nicht wie gewohnt entwickeln, kommt durchaus auch Missmut auf. *„Sie hat schon oft gesagt, sie tut nichts mehr im Garten, aber dann baut sie doch jedes Jahr im Frühling wieder etwas an“,* schildert Sladjana das Erleben von Enttäuschung

und Hoffnung ihrer Schwiegermutter im Garten. MigrantInnen gehen nach Enttäuschungen mit dem mitgebrachten Saatgut manchmal dazu über, dieses hier im Handel zu kaufen, weil sie hoffen, dass diese Sorten besser an das österreichische Klima und den Boden angepasst sind und besser als die mitgebrachten schmecken. Dazu Sladjana weiter über ihre Schwiegermutter: *„Anfangs hat sie Fleischtomaten aus Serbien angebaut, daheim wägen die um die 900 Gramm. Sie haben eine dünnere Schale und werden süßer als hier, sie brauchen ganz viel Sonne. Hier hat sie immerhin eine mit 700 Gramm geschafft, aber sie werden doch nicht so recht. Deshalb baut sie inzwischen auch Cocktailtomaten an, die sie hier kauft.“* Die mitgebrachte Kultur vermischt sich im Garten mit der Kultur vor Ort.

Nada zieht in ihrem Garten auch drei Arten von Kraut: Frühkraut aus Serbien mit zarten Blättern, das sie, wie in Serbien üblich, für Salat verwendet, Spätkraut aus Serbien, das sie, wie gewohnt, zum Einlagern und für gefüllte Krautrouladen verwenden möchte, das aber in Oberösterreich enttäuschenderweise kaum einen Kopf ausbildet und heuer deshalb erstmals auch Spätkraut aus Österreich. Dieses, so hofft sie, würde sich als Ersatz für ihr serbisches Kraut auch zum Einlagern und für die Krautrouladen eignen. Enttäuschung einerseits und die Neugierde gegenüber unbekanntem Sorten andererseits lässt sie ihre Sortenvielfalt im Garten vergrößern. Für den Fall, dass sich das eigene Saatgut letztlich doch als das geeignetere herausstellt, ist noch genügend Vorrat für das nächste Jahr übrig.

WISSEN IST PERSÖNLICHES WISSEN

Das spezifische Wissen darüber, welche Sorten sich für welche Speisen eignen, liegt in den Händen jener Personen, die diese Pflanzen in ihren Küchen auch weiterverarbeiten. Dieses Wissen über die Verwendung der Pflanzen entscheidet auch darüber, welche Arten und Sorten angebaut werden. Angebaut wird, was in den Kochtöpfen Verwendung und auf den Tischen der Familien Geschmack findet (vgl. Heisteringer 2001: 93). Diese enge Verbindung zwischen Anbau und Essen ist in den allermeisten vorgefundenen Gärten gegeben. Das Wissen über die Nutzung der Pflanzen ist dabei persönliches Wissen, tradiertes oder durch die eigene Erfahrung gesammeltes Wissen und es wird bei Interesse bereitwillig weitergegeben. Anna, die im Sommer täglich mit ihrer Enkelin kocht, beschreibt dies beispielhaft: *„Wir gehen gemeinsam in den Garten und ich zeige ihr die Pflanzen und sie lernt von mir, wie sie heißen und wofür ich sie verwende. Ich erkläre ihr, was sie für eine klare Suppe und was sie für eine gebundene Suppe braucht. Das dauert dann länger, aber dafür nehme ich mir gerne Zeit und mache andere Arbeiten halt später.“*

EIGENVERSORGUNG AUS DEM GARTEN BEDEUTET AUCH VERSORGUNG MIT SAATGUT

Pflanzen, die sich bewähren, die also gut ausreifen und sich weiterverarbeiten lassen, werden Jahr für Jahr wieder angebaut. Ziel in den Gärten von MigrantInnen ist die Eigenversorgung mit dem, was zu einem *guten* Leben notwendig ist, allem voran mit Essen im weitesten Sinne und auch die Versorgung mit der Saat⁴. Mehrere Gärtnerinnen machen dabei deutlich, dass sie am liebsten ihre bewährten Pflanzen selbst weitervermehren. „*Denn da weiß man, was wieder kommt*“, sagt Selvi und stellt damit klar, dass ihr Kontinuität wichtig ist. Nada markiert ausgewählte Paprika, die für die Weitervermehrung bestimmt sind, im Beet noch vor der Ernte mit roten Bändern. So ist für alle Familienmitglieder klar, dass diese nicht gepflückt werden dürfen, sondern bis zur Samenreife im Beet belassen werden.



Paprika für die Saatgutvermehrung werden mit einem roten Band markiert

Gärtnerinnen wollen sich auf ihre Saat verlassen können. Eine reiche Ernte der vertrauten Pflanzen macht die Erfolge der gärtnernden Personen sichtbar, sie zeigt von gärtnerischem Geschick und wird als Lohn für die vorangegangenen Mühen freudig angenommen. Als ich im August in Annas Garten komme, erklärt sie zufrieden: „*Ich habe so viel, so viel! Drei Wochen lang ernte ich schon Fisolen, Paprika, Kohlrabi, Gurken und es kommt immer noch so viel nach. Ich habe einen Gefrierschrank mit 250 L, alles ist schon voll für den Winter!*“

VORRATSHALTUNG

Dass die untersuchten Gärten bei weitem nicht nur während der Vegetationszeit für frisches Gemüse bedeutsam sind, sondern vielmehr eine Vorratskammer darstellen, die ein ganzes Jahr über Möglichkeiten zur Eigenversorgung bietet, stellen mehrere Gärtnerinnen klar. „*Türkische Frauen machen Vorräte*“, sagt Frau Cennet und holt eine 2-Liter-Plastikcolaflasche aus ihrer Küche, um mir zu veranschaulichen, wie diese Art der Vorratshaltung aussehen kann. Darin befinden sich gesalzene,

⁴ Andrea Heistingner dokumentiert dies eindrucksvoll anhand des Umgangs mit Saat von Bäuerinnen in Südtirol und stellt dabei einen Zusammenhang zwischen dem eigenem Saatgut und der Gemeinschaft, deren Ziel die eigene Erhaltung und Kontinuität ist, dar. Heistingner 2001: 85.

ingerollte Weinblätter (türkisch „Sarma“), die so, fest verschlossen, mehrere Monate haltbar sind. Sie stammen von den Weinstöcken, die sie als Stecklinge aus der Türkei mitgebracht hat und die nun entlang ihres Gartenzauns in Oberösterreich wachsen.

Zeliha legt Karotten, Gurken, grüne Tomaten und Kraut aus ihrem Garten in Salzwasser ein, um einen Vorrat für den Winter zu haben. Bereits Mitte August beginnt sie, auch scharfe Paprika, die sie aus ihrem türkischen Saatgut gezogen hat, in Salzwasser einzulegen. Die relativ frühe Ernte ist deshalb wichtig, erklärt sie, weil sich die Paprika sonst schwarz färben und hart werden. Ihre vorsorgende Handlungsweise schließt neben den Fertigkeiten für eine langfristige Vorsorge Achtsamkeit, Vorsicht und Umsicht mit ein.



In Salz konservierte Weinblätter



Vorratshaltung aus dem Garten

2. „Sie sind gut für den Magen und für das Herz“ – Gesundheit aus dem Garten

Das Wissen gärtnernder MigrantInnen geht vielfach über die Kulturpflege und Nutzung ihrer Pflanzen für die Ernährung hinaus. Sie wissen auch gut über deren gesundheitsfördernde und heilbringende Wirkungen Bescheid. Hier nenne ich einige Beispiele: Frau Demir weist mich auf die **Zichorien** (*Cichorium intybus var. foliosum*) in ihrem Beet hin: „*Sie sind gut für den Magen und für das Herz*“ lässt sie mich wissen. Alle Zichorien-Varietäten enthalten den verdauungsfördernden Bitterstoff *Intybin* (Heisting, Arche Noah, Pro Specie Rara 2004: 178).

Auch die **Kresse** (*Lepidium sativum*) sei sehr gesund, weil sie sehr vitaminreich sei und Frau Demir verleiht in diesem Zusammenhang Ihrem Erstaunen darüber Ausdruck, dass es in Österreich Kresse nur

mit den zwei kleinen ausgebildeten Keimblättern in kleinen quadratischen Bechern zu kaufen gibt. In der Türkei und auch in ihrem Garten in Oberösterreich sind andere Formen üblich: Formen mit längeren und gezähnten Blättern und aus einer Wurzel treiben zahlreiche Blätter.

Portulak (*Portulaca oleracea*) geht in manchen türkischen Gärten inmitten anderer Kulturpflanzen von selbst auf. Er wird roh oder gekocht gegessen. Er ist gesund für Magen, Darm und Blut. Im Handbuch Samengärtnerei (Heistinger, Arche Noah und Pro Specie Rara 2004: 345) wird dessen anti-karzinogene, anti-bakterielle und anti-virale Wirkung betont und ein deutsches Gartenpflanzenlexikon erwähnt, dass Portulak außerdem Linderung bei Sodbrennen bringt (Kreuzer 1998: 144).

Die **Pfefferminze (*Mentha sp.*)** wird getrocknet im Krankheitsfall als Tee verwendet. Besonders für Kinder bereiten türkische Frauen Pfefferminztee mit Zitrone zu. Sie setzen ihn bei Grippe ein, oder bei Erbrechen, wenn es gilt, den Magen zu beruhigen.

Basilikum (*Ocimum basilicum*) wird als Tee bei Husten zubereitet.

Die heilenden und gesunderhaltenden Wirkungen der Natur machen sich MigrantInnen nicht nur mittels einzelner Pflanzen zunutze. Den Garten in seiner Gesamtheit empfinden MigrantInnen als wohltuend – „bis nach Mitternacht sitze ich oft neben dem Garten und trinke Tee“ – und heilend, denn das Gärtnern darin hilft beispielsweise gegen Heimweh: „Es ist gut für meine Gesundheit. Ich denke viel an meine Heimat, an meine Familie in der Türkei. Wenn ich dann im Garten arbeite, denke ich nicht mehr so viel,“ so Frau Demir dazu. Eine ähnliche positive Wirkung ihres Gartens beschreibt auch Anna aus Rumänien: „Am Anfang, als ich noch nicht lange hier (Anm.: in Österreich) war, war ich öfters traurig. Wenn ich jetzt aber traurig bin, dann gehe ich in den Garten und bin wieder beruhigt.“ Die heilende Wirkung von Gärten und der Arbeit darin in Interaktion mit Natur wird von zahlreichen Studien im Bereich „Garden Therapy“ oder „Horticultural Therapy“, die bisher vorwiegend aus dem skandinavischen und anglo-amerikanischen Raum stammen, bestätigt. Bei Personen die im Garten tätig sind lässt sich beispielsweise feststellen, dass sich deren Gesundheitsprozesse beschleunigen und ihr Bedarf an Medikamenten signifikant geringer ist.⁵

3. „Sie können jederzeit kommen!“ - Soziale Funktionen der Gärten

Schenken und Tauschen sind charakteristische Wesensmerkmale in den Gärten von MigrantInnen. Saatgut, das Familien von ihren Heimaturlauben mitbringen, stammt meist von den Gärten und Feldern ihrer dort lebenden Familienangehörigen, NachbarInnen und FreundInnen. In den Jahren, in denen sie selbst keinen Urlaub in der Heimat machen, bringen befreundete Familien Saatgut mit und

⁵ Diese Informationen stammen vom ersten österreichischen Symposium über Gartentherapie, das vom 14. bis 15. März 2002 in Wien stattfand.

schenken dieses in Österreich untereinander weiter. Schenken und Tauschen spielen für die Gestaltung der Sozialwelt eine bedeutende Rolle (Inhetveen 2000: 205). Freigiebigkeit und Gegenseitigkeit in den Gärten sind alltäglich. Mittels ihrer Gärten und Pflanzen pflegen und schaffen sich MigrantInnen soziale Beziehungen und soziale Netzwerke. Gärten erlauben MigrantInnen die Freude des Gebens im zwischenmenschlichen Bereich. Mehrere berichten, dass sie von ihrer Ernte Überschüsse weiterschenken, beispielsweise an Personen, die in Wohnungen ohne Garten leben und eine große Freude mit dem frischen Gemüse haben. Nurgul aus der Türkei schenkt auch von ihrem Saatgut ihrer österreichischen Nachbarin, „*die sich nicht so viel kaufen kann*“ etwas weiter und Frau Demir ist es wichtig, dass sie in ihrem kleinen Garten etwas hat, das sie im Austausch hergeben kann, wenn sie von ihrer Nachbarin Bohnen geschenkt bekommt.

Auch Anna´s Großzügigkeit ist ein Beispiel für sozialverortetes Handeln im Garten. Sie macht zugleich deutlich, dass die, die geben, es sind, die soziale Kontakte nicht nur pflegen, sondern überhaupt initiieren: „*Es hat schon jemand gesagt, ich könnte mein Gemüse verkaufen. Aber ich schenke es lieber her. Für meine Tochter in Lenzing hab ich schon zwei volle Körbe nur mit Fisolen geerntet und Kohlrabi, Gurken und Zwiebel, alles Mögliche. Der Nachbarin hab ich Melanzani gegeben und im Juli hab ich eine ganze Kiste voll mit Salat und Kohlrabi und Petersilie zur Tankstelle hinunter getragen. Ich verschenke gerne. Auch mein früherer Meister vom Sägewerk kommt jedes Jahr und holt sich von mir Gemüse. Und wenn Sie einmal schnell etwas brauchen: Petersilie, Salat, Bohnenkraut, Dill – dann holen Sie sich von mir! Sie brauchen das nicht kaufen! Sie können jederzeit kommen, ich freue mich immer über Besuch!*“

4. „Der Garten ist mein Hobby, ohne ihn könnte ich nicht leben“ – Der Garten als Arbeits- und Lebensort

Mehrere MigrantInnen habe ich gefragt, welche Bedeutung ihr Garten als Nutzgarten für sie hat. „*Der Garten ist mein Hobby, ohne ihn könnte ich nicht leben*“, „*weil Gartenarbeit Spaß macht*“, „*weil wir daheim auch solche Gärten gehabt haben*“, „*weil es schön ist, heraußen zu sitzen und die Beete anzuschauen*“, „*weil ich im Sommer glücklich bin, wenn ich frisches Gemüse aus dem Garten holen kann*“, „*weil mich die Arbeit nicht müde macht, ich liebe sie*“, „*weil man Geld sparen kann*“ „*um eine sinnvolle Aufgabe zu haben*“, „*er ist eine gute Ausnützung der Freizeit*“, habe ich darauf als spontane Antworten erhalten. Nutzgärten sind für MigrantInnen Lebenselixiere, sie sorgen für Freude, Kontinuität, Genuß, leisten einen Beitrag zur Haushaltsökonomie, sind Aufgabe und Beschäftigung. Sie stellen nicht nur Arbeitsbereiche, sondern auch Lebensbereiche dar, denn sie gewähren Möglichkeiten zur Versorgung mit *Lebens-Mitteln*, die für ihr *gutes* Leben wichtig sind.

Mehrere Personen dieser Studie berichten, dass sie ihre Gemüsegärten gerne noch vergrößern würden. Nurgul aus der Türkei möchte gemeinsam mit ihrer Schwägerin einen Teil des landwirtschaftlich genutzten Nachbargrundstückes pachten. Halina aus Polen plant mit ihrem Mann neben dem bestehenden Gemüsegarten, wo früher das Schwimmbad war, ab kommendem Jahr zusätzlich Kartoffel anzubauen. Nada aus Serbien verpflegt aus dem Garten ihre sechsköpfige Familie und möchte im Tausch gegen Rasenfläche mehr Gemüsebeete anlegen. Ihre Schwiegertochter will die großzügige Rasenfläche beibehalten, den Wunsch der Schwiegermutter versteht sie allerdings auch, denn „der Gemüsegarten ist ihr Bereich, ihre Arbeit, ihre Genugtuung“ und Nada ergänzt bestätigend: *„Der Garten ist meine Freude, meine Lust. Hier arbeite ich gerne.“*

Fast alle MigrantInnen dieser Studie betonen, dass ihnen die Arbeit im Garten Freude mache. Bei vielen wird deutlich, dass ihre Gartenbewirtschaftung Hobby und Aufgabe zugleich ist und viel Zeit in Anspruch nimmt. Der Nutzgarten ist ein Arbeitsbereich, der kontinuierliche Fürsorge bedeutet. *„Jeden Tag gibt es etwas zu tun. Drei, vier Mal am Tag bin ich oft hier. Manchmal schon um fünf Uhr früh. Ich jäte das Unkraut, gebe bei Sonne die Abdeckung bei Karfiol und bei den Gurken weg und wenn es kalt wird, kommt der Schutz wieder darüber“*, schildert Nada einige ihrer Tätigkeiten, für die sie sich verantwortlich fühlt.

Mehrere MigrantInnen berichten auch, dass sie gerne außer Haus arbeiten würden, aber dies aus verschiedensten Gründen nicht möglich ist. Manche empfinden deshalb ihren Gemüsegarten als guten Ersatz für bezahlte Erwerbstätigkeit, weil ihre Tätigkeit darin ebenfalls sinngebend ist und sie durch die Gartenwirtschaft einen Beitrag zur familiären Versorgungsgemeinschaft leisten. Dazu die zwölfjährige Zeynep: *„Meine Mutter geht nicht arbeiten. Aber sie hat das Haus und den Garten. Da verdient sie zwar kein Geld aber wir haben so frisches Gemüse, das nicht gespritzt worden ist und können viel Geld sparen.“*

Suada aus Bosnien besitzt einen der größten Gemüsegärten dieser Studie. Ihre Beete sind an drei Seiten um das Haus herum angelegt. Der Gemüsegarten nimmt in etwa die Hälfte des Grundstückes ein. Auf dem Grundstück finden sich noch ein großer Nussbaum und eine Esche, Flieder, Obstbäume, ein kleines Blumenbeet, eine kleine Rasenfläche und ein gepflasterter Sitzplatz. Erst letztes Jahr sind viele alte Bäume auf dem Grundstück entfernt worden. Heuer bewirtschaftet sie die freigewordene Fläche erstmals als Gemüsegarten. Ihre Kinder haben es nicht verstehen können, dass sie so viel Mühe in das Entfernen der Bäume und der Wurzeln gesteckt hat. Suada hat sich mit dem Garten einen Ort geschaffen, der ihre Souveränität ausmacht. Mittels ihres Gartens kann und will sie nun eigenständig für sich und ihre Familie sorgen. Ihr Garten ist ihr Beruf, ihre Aufgabe und ihre Verantwortung. Hier ist sie glücklich. *„Jeden Tag nach dem Aufwachen ist mein erster Blick beim Fenster hinaus in den Garten. Jeden Tag beobachte ich ihn und schaue zu, wie alles wächst,“* lässt sie mich wissen. Suada

ist froh, dass sie neben den fünf Kindern und der Arbeit im Haus viel in ihrem Garten sein kann. „Wenn ich auch noch berufstätig wäre, das wäre Stress“, ist sie überzeugt. Hier im Garten hat sie genug Arbeit und sie freut sich, dass er bereits Gestalt annimmt und ihre Erfolge sichtbar werden. Sie gestaltet ihren Garten bewusst mit unterschiedlich hohen Pflanzen als Raum, den man erst betreten muß, um ihn ganz wahrnehmen zu können. Tomaten hat sie mit Bändern aus Stoffresten an je einem Stecken mehrmals angebunden.



Tomaten sind mit Bändern aufgebinden



Mais mit Stangenbohnen bilden den Abschluß zur Straße

Optisch besonders auffallend sind auch viele Maispflanzen und Stangenbohnen, mit denen eine Reihe von Beeten entlang der Straße eingefasst ist⁶.



Pflanzensymbiose Mais und Bohne

⁶ Mais ist die Rankhilfe für die Bohne und die Bohne versorgt den Mais mit Luftstickstoff, eine harmonische Pflanzensymbiose, die zum Beispiel die mexikanische Milpa charakterisiert. Auch in der Südsteiermark, Kroatien und vielen anderen Ländern Südosteuropas war und ist diese Anbauform typisch (Heistingner, Arche Noah, Pro Specia Rara 2004: 120).

Suada hat es gerne, wenn diese starken Pflanzen am Rand den kleineren und schwächeren im Garten Windschutz bieten. Trotz ihrer Fürsorge hat es ihr allerdings, wie vielen anderen GärtnerInnen dieses Jahr auch, die Gurken abgefroren. Die freigewordenen Flächen bepflanzt sie sofort mit Tomaten und Kohlrabi. Jeden Platz will sie gut ausnützen, es war ja auch sehr viel Arbeit, ihn erst einmal so weit zu bekommen. „*Es sind noch Wurzeln drinnen, im Boden. Aber wenn die jetzt herauskommen, dann hab ich sie sofort*“, meint sie kampflustig.

Suada ist mit ihrem Garten auch deshalb glücklich, weil er ihr ermöglicht, viel draußen in der Natur sein zu können, Sinneserfahrungen zu machen und in die natürlichen Entwicklungs- und Reifeprozesse der Natur eingebunden zu sein. Schon als Kind war sie viel im Kontakt mit der Natur und mit Pflanzen. „*Wir sind mit den Eltern auf die Erdbeerefelder gegangen und haben in den Wäldern in Bosnien Pilze gesammelt*“, erzählt sie und bedauert, dass ihre Kinder mit dem PC und dem vielen Fernsehen aufwachsen und diese Erfahrungen nicht mehr machen.

In ihrem Gemüsegarten wachsen Porree und Kohlrabi in Mischkultur, viel Zucchini, Zwiebel, Tomaten, Buschbohnen und Salat auf je einem oder sogar auf mehreren Beeten, zudem Spinat, Karotten, Radieschen und Erdbeeren in kleinerem Ausmaß. Vielfalt prägt ihren Garten ebenso wie ihr reicher und freudvoller Arbeitseinsatz. Suada steht dabei stellvertretend für viele andere MigrantInnen dieser Studie, die mittels ihrer Gärten selbstbestimmt Verwirklichungschancen wählen und aktiv und selbsttätig für das eigene Leben aufkommen wollen.

Mit der abschließenden Beschreibung des Gartens von Suada und ihres Selbstverständnisses zur Gartenkultur habe ich ein Beispiel ausgewählt, das deutlich macht, dass es MigrantInnen offenbar nicht einzig darum geht, sich aus dem Garten, aus der Kleinstlandwirtschaft, im leiblichen Sinne zu ernähren. Gärtnern ist für sie ebenso bedeutsam, weil es zu Autonomie, zu Gestaltungsmacht, zur Wiederherstellung des vertrauten Bezugs zur Natur verhilft und dabei die Möglichkeit bietet, Erfahrungswissen aus der Heimat neu zu verorten. Gärten von MigrantInnen sind äußerst reichhaltige Ressourcen für pflanzliche Vielfalt, ebenso für ihre Freude und Lebenskraft.



Kulturpflanzen in den Gärten und deren Nutzung

MigrantInnen bewirtschaften ihre Gärten aktiv und messen der Eigenversorgung einen großen Stellenwert bei. In ihren Gärten gibt es beinahe immer auch etwas „für’s Auge“. In einzelnen Fällen gehen **Ringelblumen** (*Calendula officinalis*) zwischen den Gemüsepflanzen auf oder es wachsen **Edelrosen** (*Rosa-Sinensis-Hybride*) in den Gemüsebeeten. Die Blumen sind an diesen Orten willkommen, werden aber nicht weiter genutzt. Blumen sind auch an den Außenrändern der Gemüsegärten gepflanzt und gesät oder sie wachsen außerhalb des Gemüsegartens in räumlich davon getrennten Blumenbeeten. Unter den vorkommenden Arten sind: **Bartnelke** (*Dianthus barbatus*), **Kornblume** (*Centaurea montana*), **Maiglöckchen** (*Convallaria majalis*), **doldige Schleifenblume** (*Iberis umbellatus*), **pfirsichblättrige Glockenblume** (*Campanula persicifolia* ssp. *sessiliflora*), **Pfingstrose** (*Paeonia officinalis*), **Taglilie** (*Hemerocallis*), **hundertblättrige Rose** (*Rosa centifolia*), **Iris** (*Iris-Hybride*), **Schmuckkörbchen** (*Cosmos bipinnatus*), **Studentenblume** (*Tagetes patula* und *Tagetes erecta*), **Dahlien** (*Dahlia-Hybride*), **Sonnenhut** (*Rudbeckia fulgida* var. *sullivantii* 'Goldsturm'), **Löwenmaul** (*Antirrhinum majus*), **Lilien** (*Lilium*), **Phlox** (*Phlox paniculata*) **Herbstaster** (*Aster novae-angliae* und *Aster novi-belgii*), **Stockrose** (*Alcea rosea*) und **Chrysantheme** (*Chrysanthemum x hortorum*).



Iris



Hundertblättrige Rose

Es gibt weiters manchmal Bereiche für Zimmerpflanzen, die den Sommer über an geschützten Stellen im Garten wachsen und es werden **Geranie** (*Pelargonium-Hybride*) und **Fleißiges Lieschen** (*Impatiens walleriana*), in Kistchen am Fensterbrett gezogen. In den Gärten finden sich weiters Obstbäume und einzelne große Schattenbäume, wie **Gemeine Esche** (*Fraxinus excelsior*) oder **Nuß** (*Juglans regia*). Heckengehölze, wie **Lebensbaum** (*Thuja*), dienen als Abgrenzung und Sichtschutz. Zu den wenigen Ziergehölzen zählen **Flieder** (*Syringa-Vulgaris-Hybride*), **Essigbaum** (*Rhus typhina*) und **Blaufichte** (*Picea pungens*). Von den wärmebedürftigen Pflanzen haben ein selbst veredelter **Maulbeerbaum** (*Morus alba*), dessen Früchte gegessen werden und die **türkische Pflaume Can Erik** (*Prunus* sp.) hier Wurzeln geschlagen. Ein selbst gezogenes und veredeltes **Zitronenbäumchen** (*x Citronellifolia microcarpa*) sowie selbst gezogene **Edelkastanienbäumchen** (*Castanea sativa*) sind der ganze Stolz einer rumänischen Gärtnerin.

Weil die vorgefundenen Gärten in erster Linie kleine Einheiten der Selbstversorgung darstellen und die alltägliche Gartenpraxis durch die Kulturpflege von Pflanzen geprägt ist, die für ihre Ernährung von Bedeutung sind, gibt die Studie nun im Folgenden einen genaueren Einblick in die hier vorgefundene Biodiversität, die auch als Agrarbiobiodiversität bezeichnet wird. Gemeint ist jener Teil der Biodiversität, der, so die Landwirtschafts- und Ernährungsorganisation der Vereinten Nationen (FAO), „die Menschen nährt und von ihnen gepflegt wird“: die Vielfalt der Nutzpflanzen.

Bereits bei der Beschreibung der Funktionen der Gärten habe ich einige Nutzpflanzen erwähnt. Hier gehe ich nun näher auf dieses Spektrum an Nutzpflanzen ein, das für MigrantInnen insofern bedeutsam ist, als es eine Verbindung zu ihren Herkunftsländern herstellt. Ich greife jene Pflanzen heraus, von denen sie Saatgut und Pflanzenstecklinge nach Oberösterreich mitbringen und die sie hier unter Umständen auch weiter vermehren. Die Aufzählung und Erläuterung der Gemüsearten erfolgt unter Berücksichtigung des Studienziels, anschließend einen Schaugarten zur Gartenkultur von MigrantInnen zu entwickeln. Sie erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit und gibt auch nicht deren Verteilung in den Gärten wieder.

Wein (*Vitis vinifera*). In vielen untersuchten Gärten, quer durch alle Kulturen, findet sich Wein. Eine Familie dieser Studie hat sogar vor ihrer Migration nach Österreich ein eigenes großes Weingut geführt. Weinstöcke werden in Oberösterreich an den Hausmauern gezogen, entlang der Hauszufahrt und als Abgrenzung im Randbereich des Gemüsegartens. Während Weintrauben in mehreren Herkunftsländern von MigrantInnen in erster Linie getrocknet werden und die etwas mindere Qualität zu Wein gepresst oder daraus honigähnlicher Sirup bereitet wird, werden Weinstöcke hier in erster Linie genutzt, um die Trauben davon einzeln zu verspeisen oder um die abgebrühten Weinblätter mit Reis, faschiertem Fleisch, Zwiebel, Knoblauch und etwas Tomatensauce, zu füllen. Auch in Salz bevorratete Weinblätter (siehe Kapitel „Gartenpraxis und die Bedeutung der Gärten im Alltag“) werden dafür verwendet. Gefüllte Weinblätter („Sarma“) bereiten rumänische und türkische Frauen dieser Studie zu.

Pfefferminze (*Mentha sp.*). Auch Pfefferminze ist häufig anzutreffen, davon finden sich verschiedene Arten in den Gärten. Einige Personen weisen mich auf das ungewöhnlich starke Aroma ihrer Minze hin und erwähnen, dass diese Sorte für die Herstellung von Pfefferminz-Kaugummi Verwendung findet. Möglicherweise handelt es sich dabei um die Grüne Minze (*Mentha spicata* 'spearmint'). Die Pfefferminze gilt, wie schon erwähnt, als Heilpflanze, sie findet auch als Gewürzpflanze Verwendung indem sie über Gerichte gegeben oder in die gefüllten Weinblätter eingearbeitet wird. In einer pakistanischen Familie ist es üblich, daraus eine Sauce zu bereiten. Dazu werden die Blätter zerkleinert und mit Zwiebel, Tomaten und Pfefferoni unter gesalzenes Joghurt gemischt.

Garten-Sauerampfer (*Rumex ambiguus*). Der Garten-Sauerampfer ist in mehreren türkischen Gärten zu finden. In vielen Teilen Europas wird dieser als Gemüsepflanze kultiviert (Hegi 1981: 364). Viele Ampferarten sind alte Kulturpflanzen oder Pflanzen, die bereits seit langem als Wildgemüse besammelt werden. Ampfer ist nicht gleich Ampfer: es gibt einige verschiedene Arten, die sich in der Wuchsform des Blattes, im Geschmack und in der Ernteperiode unterscheiden (Heisteringer, Arche Noah, Pro Specie Rara 2004: 161). Die Gärtnerinnen dieser Studie verwenden Blätter des Garten-Sauerampfers im Salat oder sie geben mehrere Blätter in eine Semmel, Salz darüber und haben so eine kleine Mahlzeit für zwischendurch.

Gartenkresse (*Lepidium sativum* var. *latifolium*). Gartenkresse kommt ebenfalls in vielen türkischen Gärten vor. Das Wissen um die gesundheitsfördernde Wirkung der Kresse ist gut bekannt. Üblich ist, die Blätter erst dann zu ernten, wenn sie zusätzlich zu den Keimblättern noch weitere Blätter ausgebildet haben. So lässt sich Kresse mit ihrem intensiv würzigen Geschmack als Salat verwenden. Wichtig ist, die Kresse erst zwischen Sommer und Herbst anzubauen. Wird sie im Frühjahr angebaut, „schießt“ sie schnell in die Höhe und sie schmeckt nicht mehr gut, sobald sie blüht.

Gemüsepaprika und Pfefferoni (*Capsicum annuum*). Paprika und Pfefferoni werden in beinahe allen Gärten dieser Studie kultiviert. Milde und dickfleischige Gemüsepaprika bezeichnen MigrantInnen als Paprika, kleinere längliche und spitzkegelige Formen als Paprika oder auch als Pfefferoni. Letztere schmecken scharf bis sehr scharf, sie werden frisch oder eingelegt gegessen. Während der Erhebungen habe ich ausschließlich grüne, hellgelbe und grün-schwarze Formen von Paprika und Pfefferoni gesehen. Orange und rote Paprika entstehen erst mit fortschreitender Reife. Anfang August beginnt bereits die Ernte der grünen Paprika und Pfefferoni in den Gärten. Wichtig ist das kontinuierliche Pflücken, um weitere junge Früchte zu fördern und so eine größere Ernte zu erzielen. Lässt man die kleinen, spitzkegeligen Paprika oder Pfefferoni zu lange an der Pflanze, werden sie außerden hart. Lediglich jene Paprika, von denen Saatgut gewonnen wird, bleiben länger an den Stauden. Ein klassisches Gericht in vielen Kulturen sind mit Reis, faschiertem Fleisch, geschnittenen Tomaten, Zwiebel und Knoblauch gefüllte Paprika. Dazu verwenden türkische, rumänische und serbische Frauen grüne oder gelbe Blockpaprika. In Serbien ist für diese Sorte der Begriff „Brabure“ üblich. Gelbe Blockpaprika füllen rumänische Frauen auch mit Kraut, ganzen Pfefferkörnern und in Streifen geschnittenem Kren, sie sind ein klassisches Essiggemüse. Rote, fleischige Paprika werden von serbischen Frauen eingelegt oder für Salat geröstet und anschließend mit Knoblauch und Essig zubereitet, in Österreich sind diese allerdings sehr schwer zu kultivieren. Längliche, gelbe, spitzkegelige Früchte füllen serbische Frauen mit Feta-Käse und verquirlten Eiern und rösten sie anschließend in Schweineschmalz. Lediglich während der Fastenzeit verwenden die Frauen stattdessen Öl.

Einjährige Brennnessel (*Urtica pilulifera*). Mehrere MigrantInnen verwenden Brennnessel in ihren Küchen als Spinat. Sie machen sich dafür meist die bei uns heimische kleine Brennnessel (*Urtica urens*)

oder die große Brennessel (*Urtica dioica*) zunutze, die sie in der nahen Umgebung aus der Natur holen. In einem türkischen Garten dieser Studie wird die Brennessel auch im Gartenbeet kultiviert. Es handelt sich dabei um die einjährige Brennessel (*Urtica pilulifera*). Sie findet gewaschen, geschnitten und gesalzen als Fülle im Fladenbrot Verwendung. In anderen Gärten wird **Blattmangold** (*Beta vulgaris ssp. vulgaris var. cicla*) für die Fülle im Fladenbrot oder Döner verwendet.

Zwiebel (*Allium cepa*). Die Zwiebel ist in beinahe allen untersuchten Gärten zu finden. In mehreren Fällen hat sich herausgestellt, dass auch austreibende Zwiebel vom Vorjahr im Frühjahr wieder in den Garten gesetzt werden. Aus diesen entwickeln sich letztlich zwei gut ausgebildete kleinere Zwiebel, die dann meist roh gegessen werden, z.B. als Beilage für Hauptspeisen oder Suppen. Auch mit gekochtem und geschnittenem Ei vermischt ist rohe Zwiebel in mehreren Familien zum Frühstück üblich.

Mais (*Zea mays*). Mais findet sich in bosnischen, serbischen, mazedonischen und kosovarischen Hausgärten dieser Studie. Mit dem Anpflanzen von Maispflanzen in ihren Gärten wiederholen MigrantInnen einen Abschnitt der Geschichte dieser Kulturpflanze: Mais gelangte vor gut 500 Jahren nach Europa. Er wurde zunächst als unbekannte und exotische Pflanze in den Hausgärten angebaut. Von dort wanderte der Mais in die Äcker und löste vielerorts den Anbau von Getreiden in ihrer Bedeutung als Hauptnahrungsmittel ab und wurde feldmäßig kultiviert (Heistingering 2001: 139). Gegenwärtig wird Mais in den meisten Ländern der Erde angebaut. Die Geschichte dieser Pflanze, die neben Weizen und Reis eine der drei weltweit wichtigsten Ackerkulturen darstellt, begann in Europa in den Gärten. Maiskolben aus dem Garten werden gekocht, anschließend gesalzen und mit beiden Händen gegessen.

Portulak (*Portulaca oleracea*). Portulak ist in türkischen Gärten zu finden. Meist wird er nicht eigens angebaut, sondern kommt „unabsichtlich“ mit anderem Saatgut vermischt, zur Aussaat. In der Türkei gilt er als willkommenes Beikraut, das „überall im Garten aufgeht“. Portulak wird roh als Salat mit Essig und Öl gegessen, oder kleingeschnitten mit Joghurt, Knoblauch und etwas Olivenöl zubereitet. Er wird auch gekocht oder mit Zwiebel in Öl gedünstet, anschließend kommen geschlagene Eier darüber.

Blattzichorie (*Cichorium intybus var. foliosum*). In türkischen Familien ist es üblich, gesalzene Zichorienblätter in der Semmel zu essen, auch als Salat findet die Zichorie, wenn auch in manchen Familien eingeschränkt, Verwendung: „Man kann sie als Salat essen, aber sie schmecken etwas bitter und das essen die Kinder dann nicht“, so eine türkische Mutter. Aus der Blattzichorie wird weiters Tee zubereitet. Er hilft gegen Magenschmerzen und beugt Herzkrankheiten vor.

Gartenbohne (*Phaseolus vulgaris ssp. vulgaris*) und **Feuerbohne** (*Phaseolus coccineus*). Zu den Gartenbohnen gehören sowohl Busch- wie Stangenbohnen. Umgangssprachlich werden auch Feuerbohnen oft als Stangenbohnen bezeichnet. Diese Bezeichnung entspricht zwar ihrer Wuchsform,

ist aber botanisch nicht richtig, da sie eine eigene Art ist. Die langen, stets grünen Hülsen der Feuerbohne sind derb und etwas rauh (Heistinger, Arche Noah, Pro Specia Rara 2004: 128). Feuerbohnen werden als Trockenbohnen gegessen. Busch- und Stangenbohnen mit ihren Hülsen finden beispielsweise im Eintopf Verwendung. Ein häufig zubereiteter türkischer Bohneneintopf (Fasülüya Tiriti) besteht aus Zwiebel, Fleischstücken, in Stücke geschnittenen Bohnenhülsen und manchmal auch Reis. Diese Zutaten werden mit Wasser aufgegossen, gedünstet und anschließend kommt etwas Tomatensauce (Saltscha) dazu. In Serbien finden Bohnen als Fisolen in der Suppe mit Zwiebel, Kartoffel und etwas Mehl Verwendung.

Weisskraut (*Brassica oleracea convar. capitata var. capitata*) und **türkischer Schwarzkohl oder türkisches Kraut** (*Brassica oleracea var. viridis*). In den Gärten von MigrantInnen findet sich in erster Linie Weißkraut, Rotkraut ist seltener. Weisskraut wird in vielen Kulturen roh als Salat verwendet und auch für die gefüllten Kohlblätter oder Krautwickler (Sarma). Für Sarma werden vom Krautkopf, der nach der Ernte den Winter über in Salzwasser gelagert wird, nach Bedarf Blätter abgebrochen. Türkische Gärtnerinnen verwenden für ihre Sarma den **türkischen Schwarzkohl**, der umgangssprachlich als türkisches Kraut bezeichnet wird. Sarma werden – wie gefüllte Weinblätter – mit Zwiebel, Knoblauch, Reis, faschiertem Fleisch und etwas Tomatensauce gefüllt. Eine serbische Variante ist, Paprikapulver, Pfeffer, Ei und etwas Mehl als Bindemittel in die Fülle unterzurühren. Große Blätter vom **Spinat** (*Spinacia oleracea*) werden auch manchmal anstatt des Kohls oder der Weinblätter verwendet. Damit die Sarma beim Kochen nicht an die Oberfläche schwimmen und dabei auseinanderfallen können, werden sie mit einem Teller oder einem großen, flachen Stein beschwert, gekocht.

Gurke (*Cucumis sativus*). Gurken sind sehr wärmeliebende Gewächse, in den untersuchten Gärten zählt die Gurke dennoch zu den am häufigsten gefundenen Kulturpflanzen. In einigen Gärten kriechen die Gurken am Boden, in anderen werden Gurken wie „bei uns“ die Tomaten an Rankgerüsten gezogen, manchmal gibt es auch waagrechte Rankhilfen, entlang derer sie gezogen werden. Die aufrechte Form der Kultur ist auch aus Bonner Immigrantengärten bekannt (vgl. Gladis 2002: 260). Nicht in allen Gärten werden die Gurken aus eigenem Saatgut gezogen. Wo dies der Fall ist, legen die Frauen den Samen vor dem Anbau mehrere Tage in Wasser. Manche kaufen die Gurken auch als Jungpflanzen. Die Gurken finden stets als Salat Verwendung, in türkischen Familien werden auch kleine Formen samt Schale ab August frisch aus dem Garten verzehrt. Einfach abbeißen ist die Devise, dazu passt eine leere Semmel.

Aubergine/Melanzani (*Solanum melongena*). Die Aubergine ist sehr wärmebedürftig, stammt sie doch aus dem tropischen Indien. Die meisten Sorten können in Mitteleuropa im Freiland nur im Weinbauklima kultiviert werden (Heistinger, Arche Noah, Pro Specie Rara 2004: 330). In mehreren Gärten dieser Studie sind Auberginen gepflanzt, von der Vielzahl an möglichen Fruchtformen finden

sich in erster Linie ovale und keulenförmige Formen. Eine besondere Köstlichkeit stellt der rumänische Melanzanisalat aus pürierten Melanzani dar.

Kichererbse (*Cicer arietinum*). Auch die Kichererbse ist, ähnlich der Aubergine, sehr wärmebedürftig. Als traditionelle Kulturpflanze mit abnehmender Bedeutung wird sie im Mittelmeergebiet, im Nahen und Mittleren Osten genutzt. Länder mit großen Anbauflächen sind Indien, Pakistan, Äthiopien, Türkei und Spanien (Heistinger, Arche Noah, Pro Specie Rara 2004: 148). In einem türkischen Hausgarten dieser Studie wird die Kichererbse in einem Kastenbeet an der Hausmauer kultiviert. Gegessen werden Kichererbsen gekocht in der Suppe und als Beilage zu Reis und/oder Fleisch.

Sonnenblume (*Helianthus annuus*). Während die Sonnenblume „bei uns“ eher als Zierpflanze bekannt ist, ist sie in manchen Gärten von MigrantInnen Nutzpflanze zugleich. Auffällig sind mitunter sehr große Scheiben. Als Schutz vor den Vögeln bekommen die Scheiben im Herbst Plastikfolien übergestülpt. Die Sonnenblumenkerne werden zwischendurch „geknabbert“. Um sie dabei rasch von den Schalen zu trennen, bedarf es einiger Übung.

Basilikum (*Ocimum sp.*). In Serbien ist es üblich, getrocknete Basilikumblüten vor dem Backen in einen Kuchen aus Brotteig zu stecken. Dieser Kuchen wird auch in Österreich zu festlichen Anlässen gemacht. Mit getrockneten Basilikumblüten wird auch Weihwasser verteilt, es hat religiösen Charakter.

Weitere Nutzpflanzen in den Gärten von MigrantInnen sind **Rettich und Radieschen (*Raphanus sativus*)**, deren rosa Blüten im Sommer auffällig sind. In türkischen Gärten werden manchmal auffällig große – apfelgroße – Radieschen kultiviert. **Bohnenkraut (*Satureja hortensis*)** wächst in manchen Gärten, es findet in der Suppe, in Kombination mit Kartoffel- und Bohnengerichten Verwendung. **Blattpetersilie (*Petroselinum crispum convar. crispum*)** und **Wurzelpetersilie (*Petroselinum crispum convar. radicosum*)** sind häufig. Mehrere MigrantInnen betonen, dass sie mit ihrem eigenen Saatgut von Blatt- und Wurzelpetersilie die besten Erfolge haben. Gekauftes Saatgut ist oft mangelhaft keimfähig oder die Petersilie bildet keine Wurzel aus. Häufig in den Gärten sind auch **Zucchini (*Cucurbita pepo var. giromontiina*)**, **Lauch oder Porree (*Allium ampeloprasum*)**, **Liebstockel oder Maggikraut (*Levisticum officinale*)**, **Karotten (*Daucus carota*)**, **Kohlrabi (*Brassica oleracea var. gongylodes*)**, **Tomate (*Lycopersicon esculentum*)**, darunter rote, grüne und gelbe Sorten, **Knoblauch (*Allium sativum*)** und viele verschiedene Formen von **Salat**, darunter **Hauptelsalat (*Lactuca sativa*)**, **Zuckerhut (*Cichorium intybus*)** und **Endivie (*Cichorium endivia*)**. Zu den seltener gefundenen Pflanzen zählen **Rukola (*Eruca sativa*)**, **Gartenmelde (*Atriplex hortensis*)**, **Dill (*Anethum graveolens var. hortorum*)**, **Kürbis (*Cucurbita sp.*)**, **Kartoffel (*Solanum tuberosum*)**, **Sellerie (*Apium graveolens var. rapaceum und var. secalinum*)** und **rote Rübe (*Beta vulgaris ssp. vulgaris*)**.

Fotodokumentation Nutzpflanzen



Wein am Spalier, Vöcklamarkt



Weinlaube, Attnang



Verschiedene Minzen



Gartensauerampfer



Gartensauerampfer mit Samenständen



Saatgut von Gartensauerampfer



Gartenkresse



Blütenstände davon



Saatguternte bei Gartenkresse



Gemüsepaprika, verschiedene Sorten



Schwarzer Paprika oder Pfefferoni



Saatgut von Pfefferoni



Vielfalt an Paprikasorten und vielfältige Verwendung

Links: Länglicher hellgrüner Paprika wird mit Fetakäse und verquirltem Ei gefüllt , anschließend in Schmalz gebraten (Serbien). *Mitte:* Dunkelgrüne bis schwarz gefärbte Paprika, klein und spitz, länglich, dünn und blockförmig, alle scharf bis sehr scharf, werden in Essig eingelegt (Türkei). *Rechts oben:* Hellgrüner Blockpaprika, wird mit Reis und Faschiertem gefüllt (Serbien). *Rechts unten:* Hellgelber Blockpaprika, wird mit Kraut, Senfkörnern und Kren gefüllt (Rumänien).



Einjährige Brennessel



Portulak



Rettichblüte



Stangenbohnen



Bohnenvielfalt aus einem Garten



Bohnenvielfalt aus einem Garten



Zichorie im 1. Jahr



Zichorie im 2. Jahr



Saatgut von Zichorie



Weißkraut aus Serbien



Türkischer Schwarzkohl



Saatgut von türkischem Schwarzkohl



Gurken mit bogenförmigen, waagrechten und horizontalen Rankhilfen, der Improvisation sind keine Grenzen gesetzt



Saatgut von Aubergine/Melanzani,



verschiedene Stadien der Kultur von Aubergine/Melanzani



Kichererbse



Sonnenblumenscheibe



Basilikum und Saatgut



Petersilie



Saatgut von Petersilie



Samenstände von Karotte



Verschiedene Salate



Saatgut von Salat



Tomatenpflanzen an geschützter Stelle



Tomatenvielfalt in einem rumänischen Garten

Menschen in den Gärten



Literatur

- Bennholdt-Thomsen, Veronika/Holzer, Brigitte/Müller, Christa** (Hrsg.) 1999: Das Subsistenzhandbuch. Widerstandskulturen in Europa, Asien und Lateinamerika. Wien: promedia.
- Bennholdt-Thomsen, Veronika/Faraclas, Nicholas/Werlhof, Claudia von** (eds.) 2001: There is an Alternative. Subsistence and Worldwide Resistance to Corporate Globalization. London: Zed Books
- Gladis, Thomas** 2002: Immigrantengärten in Bonn – Vielfalt der Kulturen. In: Meyer-Renschhausen, Elisabeth et al 2002.
- Hegi, Gustav** 1981: Illustrierte Flora von Mitteleuropa Teil 1. Pteridophyta Spermatophyta. Band III Angiospermae Dicotyledones 1. Dritte, überarbeitete Auflage. Verlag Paul Parey. Berlin. Hamburg.
- Heistinger, Andrea** 2001: Die Saat der Bäuerinnen. Saatkunst und Kulturpflanzen in Südtirol. Ed. Löwenzahn/Studienverlag Innsbruck; Bozen.
- Heistinger, Andrea und Pristavnik, Michaela** 2002: Gartenwissen: Das Wissen der Frauen. In: zoll+, Zeitschrift österreichischer Landschaftsplanung und Landschaftsökologie, Wien.
- Heistinger, Andrea und Pristavnik, Michaela** 2003: Erfahrungswissen von Bäuerinnen – Ein Beitrag zur ökologischen Pflanzenzüchtung. In: Ökologischer Landbau der Zukunft. Beiträge zur 7. Wissenschaftstagung zum Ökologischen Landbau; 24. – 26. Februar, Wien.
- Heistinger, Andrea, Arche Noah, Pro Specie Rara** (Hrsg.) 2004: Handbuch Samengärtnerei Sorten erhalten. Vielfalt vermehren. Gemüse genießen. Löwenzahn/Studienverlag, Innsbruck
- Höglinger, Monika** 2002: Verschleierte Lebenswelten. Zur Bedeutung des Kopftuchs für muslimische Frauen. Etnologische Studie. 2. Auflage 2003, EDITION ROESNER, Maria Enzersdorf.
- Inhetveen, Heide** 2002: Hortikultur – Abbild der Informellen Ökonomie und Vorbild für vorsorgendes Wirtschaften. In: Meyer-Renschhausen Elisabeth et. al. (Hrsg.) 2002.
- Kreuzer, Johannes** 1998: Gartenpflanzen-Lexikon. Band 7: Gemüse, Kräuter und Kulturpilze. 1. Auflage, Braunschweig.
- Kreuzer, Johannes** 1999: Gartenpflanzen-Lexikon. Band 2: Stauden, Farne, Gräser, Sumpf- und Wasserpflanzen. 7. Auflage, Braunschweig.
- Meyer-Renschhausen, Elisabeth und Holl, Anne** (Hrsg.) 2000: Die Wiederkehr der Gärten. Kleinstlandwirtschaft im Zeitalter der Globalisierung. STUDIEN Verlag, Innsbruck.
- Meyer-Renschhausen, Elisabeth et al.** (Hrsg.) 2002: Die Gärten der Frauen. Zur sozialen Bedeutung von Kleinstlandwirtschaft in Stadt und Land weltweit. Centaurus-Verlag, Herbolzheim.
- Müller, Christa** 2002: Wurzeln schlagen in der Fremde. Die Internationalen Gärten und ihre Bedeutung für Integrationsprozesse. Ökom Verlag, München.
- Taborsky, Ursula** 2006: Naturzugang als Teil des Guten Lebens. Die Bedeutung Interkultureller Gärten in der Gegenwart. Diplomarbeit zur Erlangung des Magistergrades der Philosophie an der Fakultät für Humanwissenschaften der Universität Wien.

Projektidee und Projektleitung



Dipl.-Ing. Dr.ⁱⁿ Michaela Pristavnik
Landschaftsarchitektin und Agrarwissenschaftlerin

Kontakt

Tel. 0043-680-1283196

Email: michaela.koepl@gmx.at

Geboren 1970 in Vöcklabruck. Studien an der Universität für Bodenkultur in Wien, an der “University of British Columbia“ in Vancouver/Kanada und an der „Universidad de Granada“ in Granada/Spanien. Unternehmerin seit 2000. Forscht und arbeitet zu Landschaftsarchitektur und Lebensqualität im ländlichen Raum, Kulturpflanzen, Biologische Vielfalt, bäuerliches und gärtnerisches Erfahrungswissen, Frauen und Gartenkultur, Bildungsarbeit.

Auszeichnungen

Preis der Univ. Professor Dr. Dr. Anton-Kurir-Stiftung an der Universität für Bodenkultur; 1991

Leistungsstipendium an der Universität für Bodenkultur; 1995

Trägerin des Oö. Landespreises für Umwelt und Natur; 2004

Doktoratsstudium Landwirtschaft an der Universität für Bodenkultur mit Auszeichnung abgeschlossen; 2005

Grünpreis 2006 in der Sparte Kultur; 2006