

FAST IN DER SCHEISSE STECKENGEBLIEBEN

→ von Pascal Mülchi



Pascal Mülchi düngt Kürbisse: Frischer Lammmist wird als Mulch um die Jungpflanzen verteilt; später kommt eine zweite Schicht Stroh dazu, um den Boden im Sommer kühl und feucht zu halten.

(Bild: Fanny Taille-Caillis)

Ich atmete Mitte April auf, als das Warten auf den Regen ein Ende fand. Während einer Woche herrschte günstiges Gemüsewetter: ein kontinuierlicher schwacher Regen, dazwischen immer wieder Sonnenstrahlen. Den gesäten Kichererbsen und Linsen gefiel das bestens, sie sprossen einwandfrei. Seither warte ich erneut auf Regen. Die gezogenen Jungpflanzen lechzen nach Wasser – wegen meines knappen Wasserhaushalts kann ich sie damit aber nur zweimal die Woche beglücken. Sie lernen damit schon früh, mit wenig Wasser auszukommen. Unterdessen hatte ich mich zwar mit einem Nachbarn geeinigt, bei ihm hie und da eine Spritzkanne in seinem rund 150m entfernten Wasserkanal füllen zu dürfen. Nur ist auch dieser zurzeit ausgetrocknet. Die Orb, die Wasserquelle des Tales und Wasserspender des Kanals, weist ein sehr niedriges Niveau auf. Weiter oben, beim Stausee in Avène, wird das Wasser bereits zurückgehalten. Der Grund, so hat man mir erzählt: Die Kanu-Touristen flussabwärts in den Sommermonaten mussten gepflegt werden. Tss! So schleppte ich mehrmals Wasserbidons vom Fluss bis aufs Terrain. Das Bangen um den Wasserhaushalt geht also weiter – und manchmal frage ich mich, wie kann das nur gut kommen, wenn im Hochsommer die Hitzewelle kommt?

Die Kefen und Saubohnen störte das aber kaum: Sie bringen mich aktuell über die Runden, mindestens zweimal pro Woche ist die Ernte ergiebig.

Junger Knoblauch gibt meinen – zugegeben – eintönigen Gemüsetellern die nötige Würze. Trotzdem lacht mein Selbstversorger-Herz jedes Mal, wenn ich eine Gabel voll nehme und weiss: alles auf diesem Teller ist in meinem Garten gewachsen! Unterdessen verzehre ich auch Radieschen und Ruccola, der Spinat ist allerdings schon am schossen, die ersten roten Gartenmelde-Blätter können dagegen bald geschnitten werden.

Auch pikiere ich jetzt diverse Starkzehrer wie Kürbisse, Zucchini oder Tomaten ins Freiland. Für sie steckte ich einen Tag lang im wahrsten Sinne des Wortes in der Scheisse. Wahrhaftig, und atmete dabei gehörig Ammoniak ein. Zusammen mit zwei Freunden mistete ich einen 50m² grossen Lammstall aus. Manchmal steckte die Mistgabel fest – so fest gepresst war der auf 40 cm angesammelte Mist, den ich nun bei mir auf dem Terrain kompostiere. Als Gegenleistung erhielt ich aber auch guten, über zwei Jahre kompostierten Mist. Noch mehr von diesen Schlemmer-Pflanzen habe ich von einer Setzlings- und Samentauschbörse mitgebracht. Die lokale Gärtnerszene traf sich Mitte Mai in Lodève. Dort wurde für mich endlich das Geheimnis dieses Gliederfüsslers gelüftet, der überall auf meinem Terrain herum kraxelt. Ich schmunzle jeweils, wenn ich ihn berühre: das 10mm grosse, schwarze Insekt rollt sich dann nämlich abrupt zusammen und verwandelt sich in ein «Mini-Bolei». Jetzt weiss ich: Es handelt sich um eine Rollassel,

die zu den Erstzersetzern im Tierreich gehört und für die Zersetzung von organischem Material sehr hilfreich ist. Was mir für eine optimale Kompost-Aktivierung des Misthaufens noch fehlt, ist der Kompostwurm: Dieser dünne, rosafarbene Wurm ist nicht mit dem längeren, meist dickeren Gemeinen Regenwurm zu verwechseln. Ihn werde ich wohl aus einem schon bestehenden Kompost importieren müssen!

Dem Kalender drei Wochen voraus war dieses Jahr der Holunder. Seine weissen Blüten bedeuten für mich alljährlich der Start in die Weiterverarbeitungssaison: Sirup, Champagner, Wein ist schon im Kasten. Davon ernähre ich mich zwar nur schlecht, doch die Getränke diversifizieren die hiesige Apéro-Kultur, die in Südfrankreich sehr Pastis- und Wein-lastig ist. Direkt ab Baum verzehrt werden derzeit Kirschen; noch warte ich aber zu mit Konfitüre machen. Ich beobachte intensiv die Reife der Früchte der ausfindig gemachten, wilden Bäume. Genauso, wie die sich langsam öffnenden Lindenblüten. Sie werden dann getrocknet und später als erfrischender Kräutertee getrunken.

Pascal Mülchi (29) ist freier Journalist und passionierter Gärtner. Er ist in der Region Solothurn/Bern aufgewachsen. Seit mehreren Jahren ist er mehrheitlich in Südfrankreich unterwegs und befasst sich mit biologischem Gartenbau und Selbstversorgung. Auf seiner Website pascoum.wordpress.com erfahren Sie mehr!