

Dieses Jahr also keine Teltower Rübchen. „Dass die zu Goethes Lieblingsgemüse gehört haben sollen, wundert mich schon. Aber vielleicht war die Auswahl zu seiner Zeit auch noch sehr gering“, sagt Viktoria von dem Bussche. Sie steht in der Sonne zwischen langen Reihen von gekräuseltem Salat, zackigen Artischocken und lila Schnittlauchblüten. Sie hält eine Liste mit Saatgut in der Hand: 27 Kräuter, 21 verschiedene Tomatensorten, zehn Arten von Kartoffeln, 60 weiße Erdbeerpflanzen und vieles mehr. Das ist die diesjährige Auswahl, mit der sie den größten Küchengarten Deutschlands bepflanzt. Teltower Rübchen sind definitiv nicht unter den Hunderten von Gemüsesorten, die auf ihrem Zettel stehen. „Ich habe die Rüben letztes Jahr ausprobiert und gemerkt, dass sie mir gar nicht schmecken“, sagt von dem Bussche.

VON CLAUDIA SCHOLZ

Trial and Error, Neues ausprobieren und Altes verwerfen, das gehört für die sportliche 61-Jährige zum Gärtnern dazu. Die gebürtige Rheinländerin ist Autodidaktin. Ihr Wissen über Pflanzen hat sie, abgesehen von ein paar Englandsaufenthalten, fast ausschließlich aus Gartenbüchern. 1976 zog sie mit ihrem Mann Philipp Freiherr von dem Bussche, einem gelehrten Landwirt und Mitglied des ostwestfälischen Adelsgeschlechts von dem Bussche, nach Schloss Ippenburg in Bad Essen bei Osnabrück. Dort warteten um das neogotische Anwesen 80.000 Quadratmeter Land auf sie. Die Mutter von vier Kindern übte sich zuerst im Anlegen von Blumen- und Staudenbeeten und entwickelte später ein Faible für Rosen und Rittersporn. Inzwischen zählt vor allem ihr 5000 Quadratmeter großer Küchengarten zu den Highlights der beiden Gartenfestivals, die jeweils im Sommer und im Herbst Zehntausende von Besuchern nach Ippenburg locken.

Schon früh am Morgen kümmert sich Viktoria von dem Bussche mit ihren sechs Helfern um die Pflanzen im Küchengarten, der von Bruchsteinmauern aus dem 15. Jahrhundert begrenzt wird. „Ich liebe es, die geraden Reihen im Beet zu ziehen. Ich liebe Symmetrie. Das Aussäen und Warten auf das, was austreibt. Man weiß nie genau, wann oder ob es kommt. Das ist viel spannender als ein Blumenbeet. Es gibt viel mehr Bewegung, und man kann die Dinge essen, das ist so sinnlich.“ Tatsächlich sind die meisten Pflanzen auf dem Gelände essbar, darunter viele Blüten. Selbst Rosenarten wie die „Rose de Resht“ und „Comte de Chambord“ eignen sich für die Küche. Den Sommer über versorgt sich die Familie von dem Bussche fast ausschließlich mit eigenem Gemüse.

Auf dem heutigen Areal existierte vom 18. bis Mitte des 20. Jahrhunderts schon einmal ein funktionierender Küchengarten, der Schlossherren und Personal re-



Garantiert keine Supermarktware: Vor allem historische Gemüsesorten finden sich im 600 Jahre alten Küchengarten von Schloss Ippenburg in Bad Essen bei Osnabrück

CHRISTIAN BURKERT

Obwohl im Mai noch nicht viel wuchs, ahnte man es doch“, erzählt der Koch. Mit einem eigenen Schlüssel für das Tor kommt Thomas Bühner zweimal in der Woche mit bis zu vier Helfern in „seinen Garten“, wie er ihn liebevoll nennt, und erntet, was es gerade gibt. „Es geht nicht so sehr um die Menge, sondern um das Erlebnis – Haptik, Geschmack und Optik. Wann sieht man schon mal so frische Artischocken?“, sagt der gebürtige Westfale.

Am Anfang staunte er über einige Pflanzen, die er vorher noch nie gesehen hatte. Amaranth zum Beispiel. Dass der bis zu einem Meter hoch wächst und purpurfarbene Blütenstände hat, wusste er nicht. „Selbst Frau von dem Bussche kannte am Anfang nicht alle Pflanzen. Sie wollte einen großen Berg Topinambur wegschmeißen, ich meinte zu ihr: Pflanzen Sie das wieder ein, das werde ich“, erzählt der 53-Jährige. Aber auch Topinambur hatte er bis dahin noch nie im Wuchs gesehen. „Mir war nicht klar, dass das wie eine Sonnenblume wächst mit drei Meter hohen Stielen.“

Der Küchengarten inspiriert Bühner zu vielen seiner Gerichte. Auch zum Petersilienwurzelmusli, das in seinem Restaurant schon zum Klassiker geworden ist: In eine mit Petersilienwurzel aromatisierte Milch kommen frittierte Stücke von Roter Bete, Karotte, Petersilie, Sellerie und Fenchel – alle aus Ippenburg.

Mittlerweile pflanzt Frau von dem Bussche vieles speziell für Thomas Bühner an: „Pastinaken, Petersilienwurzeln und Möhren werden alle zwei Wochen ausgesät, damit immer etwas für Herrn Bühner da ist. Denn er liebt die ganz feinen.“ Da der Koch auch die blauen Blüten der Zuckerbirse „Shiraz“ häufig zur Dekoration benutzt, werden extra für ihn noch zwei, drei Mal im Jahr neue Erbsen gesät, obwohl sie gar nicht mehr richtig reifen. Nur der Blüten wegen.

Neben den Gemüsebeeten gibt es noch einen Kürbis- und einen Beeren- garten, ein Areal für Bienen, ein Beet für essbare Blumen. Gerade entsteht ein Trüffelgarten mit den in Deutschland heimischen Trüffeln *Tuber aestivum*. Entlang der alten Steinmauer wird ein sogenannter „Mundraubgarten“ angelegt, 17 kleine Gärtchen mit Obstspalieren zum Naschen. Solcher Aufwand kostet. Ihre Gartenprojekte finanziert Frau von dem Bussche mit ihren Gartenfestivals, zu denen jedes Jahr 60.000 Besucher kommen. Seit dem ersten großen Festival 1998 auf dem Ippenburger Gelände sind sie zur Tradition geworden.

Für das diesjährige Sommerfest haben 25 Künstler Schaugärten zum Thema „Urban Gardening“ entworfen und zeigen, wie mobile Beete in der Stadt aussehen können: Pflanzen in Kisten, Kübeln, in alten Tüten. Gemüsegeräten auf Fahrrädern und Anhängern, in Segelbooten und einem Konzertiflügen oder in einem überdimensionalen Einkaufswagen. Das Herbstfestival vom 19. bis 20. September bietet dann noch einmal die Gelegenheit, die Objekte der Ippenburger Sommerschau zu bewundern.

Deep Purple und die 27 Kräuter

Im größten Küchengarten Deutschlands auf Schloss Ippenburg baut Viktoria von dem Bussche historische Nutzpflanzen an. Auch Dreisternekoch Thomas Bühner erntet dort

gelmäßig frisches Obst und Gemüse liefert. Viktoria von dem Bussche hat im Schlossarchiv alte Gartenpläne gefunden, die das belegen. Wie so viele andere historische Nutzgärten in Deutschland geriet allerdings auch der Ippenburger Garten nach zwei Weltkriegen in Vergessenheit und verschwand unter Brennnesseln und Blautannen.

Bis der Garten im Jahr 2010 anlässlich der Niedersächsischen Landesgartenschau, die auf Schloss Ippenburg und im nahe gelegenen Kurort Bad Essen stattfand, wiederbelebt wurde. Nach dem Entwurf des Hannoveraner Gartenarchitekten Peter Carl und dem ursprünglichen Ippenburger Gartenplan entstand eine in Raster aufgeteilte Anlage mit geometrisch angeordneten Beeten, Wasserbecken und Blutbuchenhecken.

„Ein Besucher der Landesgartenschau sprach mich damals an, während ich mit dem Aufbinden der Tomaten beschäftigt war, und fragte, ob das hier eine Art Lehrgarten sei. In dem Moment wusste ich, dass es noch einigen Verbesserungsbedarf gab. Hin zu mehr Fülle“, erzählt Viktoria von dem Bussche. „Der Entwurf des Architekten war sehr akademisch,

sehr enzyklopädisch, wie ein Mann eben so plant. Ich fand viele Pflanzen langweilig, verschenkte viele und entwarf einen eigenen Plan.“

In ihrem Garten wächst nun Gemüse neben Kräutern. Nach dem Prinzip „Gute Nachbarn, schlechte Nachbarn“ wachsen all diejenigen Pflanzen gemeinsam in einem Beet, die sich gegenseitig keine Nährstoffe wegnehmen und Schädlinge durch Duftstoffe abwehren. Zwiebeln und Knoblauch wachsen zum Beispiel neben Erdbeeren, die starken ätherischen Öle der Zwiebelgewächse verhindern den Pilzbefall der Erdbeere.

Auf die Frage, was unbedingt in einem Küchengarten stehen muss, hat Viktoria von dem Bussche eine klare Antwort: Alles, was man selbst gern isst, was frisch am besten schmeckt und was man nicht so leicht in der Nähe bekommen kann. So wie die 17 Karottensorten, die man vergeblich im Supermarkt suchen würde. Von cremefarben über lila bis knallrot. Von den Sorten „Deep Purple“ und „Purple Haze“, tief purpurfarbenen Möhren, ordert sie besonders viele Samen. Wenn man die Sorte „Rainbow“ aus der Erde zieht, hat man alle Farben als Strauß in

der Hand. Viele Nutzpflanzen wie Pastinaken und Schwarzwurzeln, die es früher schon gab und die durch die Industrialisierung der Lebensmittelproduktion aus den Läden verschwanden, wachsen im Ippenburger Küchengarten. Auch Altmodisches wie die Karde, die in Frankreich immer noch gern mit Sauce Bearnaise gegessen wird.

An historischen Gemüsesorten findet Viktoria von dem Bussche besonderen Gefallen. Wenn sie denn schmecken. Die Bete „Tonda di Chioggia“ zum Beispiel, eine italienische Sorte mit rosa und weiß geringeltem, süß schmeckendem Fleisch. Oder die violette Kartoffel „Bleu de Velay“ und die hörnchenförmige Salatkartoffel „Belle de Fontenay“, die ganz früh geerntet wird. Mitte Januar bestellt sie ihre Pflanzensamen für die kommende Saison. Den größten Teil des Saatguts bezieht sie aus Frankreich. Unter 2000 Euro liegt die Rechnung selten. „Ich will mich immer beschränken, aber es gelingt mir nicht wirklich“, sagt von dem Bussche.

Aber noch mehr als ihre eigenen Vorlieben berücksichtigt die Schlossherrin bei der Planung des Küchengartens die Bedürfnisse des Spitzenkochs Thomas

Bühner. Das meiste Gemüse, das in seinem Osnabrücker Restaurant „La Vie“ (drei Michelin-Sterne) von Mai bis Oktober auf den Teller kommt, stammt von den Ippenburger Beeten. Es war Frau von dem Bussche, die Bühner vor fünf Jahren anrief und ein Treffen vorschlug. „Ich fuhr noch am gleichen Nachmittag hin und war erschlagen von der Größe



„Ich liebe das Aussäen und Warten auf das, was austreibt“

Mein **Style** mein **Style**.

Im ausgewählten Handel mit **InstaStyle Special** erhältlich.

Die angesagtesten Fashion-Trends, jede Menge Shopping-Tipps und clevere Styling-Tricks.

Jetzt im Handel!

ANZEIGE

www.InStyle.de