

Ein Garten Eden in Zuzgen

Instagram-Guru aus dem Fricktal Ein Stadtzürcher und eine Aargauerin haben sich im unteren Fricktal den Traum eines Permakultur-Gartens verwirklicht. Heute sind sie auf den sozialen Medien bekannt als Ratgeber für Hobbygärtner.

Stephanie Weiss (Text) und
Lucia Hunziker (Fotos)

Etwas verträumt liegt die Gemeinde Zuzgen im unteren Fricktal. Hier scheint die Welt in Ordnung zu sein, und genau hier haben Brigitte Maurer und Martin Ruff ein kleines Paradies errichtet. Auf einem Rundgang durch den üppigen Garten kommentiert Maurer die vielen Gemüse-, Blumen- und Kräutersorten. Reife Kürbisse, Melonen, Tomaten und riesige Auberginen bieten sich zum Pflücken an. «Hier wächst Wallwurz, das ist eine Heilpflanze, die man von der Wurzel über die Blätter bis hin zu den Blüten beispielsweise bei Rheuma oder Rückenschmerzen verwenden kann.»

Im Haus hängen Kräutersträuße zum Trocknen, die anschliessend zu Tee verarbeitet werden. «Wir sind ein Selbstversuch auf kleinem Raum», verkündet die Hobbygärtnerin. «Mit unserem Experiment wollen wir zeigen, dass man mit einem kleinen Hausgarten extrem viel machen kann.» Mitgärtner Ruff deutet auf die Trockenmauer-Hochbeete und beschreibt, wie sie diese angelegt haben. Weitere Projekte sollen folgen. «Als Nächstes nehmen wir uns die Garageneinfahrt vor.»

Keine noch so kleine Nische soll ungenutzt bleiben, selbst die Hausmauer wollen die beiden für die vertikale Bepflanzung nutzen. Das Ziel ist eine möglichst hohe Selbstversorgung. Dafür liebäugelt Maurer auch mit Hühnerhaltung. «Leider haben wir auf unseren rund 800 Quadratmetern keinen Platz. Wir sind jedoch mit Landbesitzern im Gespräch.» Als Nächstes kommen vorerst ein Kartoffelbeet und eine Pilzkultur dazu.

Über 30 riesige Melonen bester Qualität

Seit drei Jahren betreiben die beiden dieses intensive Hobby und sind selber erstaunt, was sie alles aus dem Garten herausholen. «In diesem Jahr war das Klima schwierig für Kürbisgewächse, aber in den beiden letzten Jahren konnten wir jeweils über 30 riesige Melonen ernten.»

Ruff pflückt zur Demonstration eine Zuckermelone und schneidet sie auf. Köstlicher Duft verbreitet sich im Raum. «Wenn man sie reif und noch sonnenwarm ernten kann, macht das einen riesigen Qualitätsunterschied aus.» Dass die Melonen so gut gedeihen, sei den Wärmequellen zu verdanken, die sie mit den Trockenmauer-Hochbeeten errichtet hätten. Sonnenliebende Pflanzen schätzen die Abwärme der Mauer.

Würmer verteilen Nährstoffe aus dem Komposter im Beet

In diesem Garten dürfen dieselben Pflanzen auch im nächsten Jahr am gleichen Platz gedeihen, denn ein Fruchtwechsel sei bei dieser Art von Gartengestaltung nur bedingt nötig, erklärt Maurer. «Das ist bei uns gar nicht so wichtig, weil wir direkt im Hochbeet mit einem Tonkomposter kompostieren. Das ist eine Tonröhre mit Deckel, in die wir unsere Rüstabfälle rein-



Brigitte Maurer und Martin Ruff sind stolz auf ihre Ernte. Unter anderem haben sie in ihrem Permagarten 18 Tomatensorten selber gezogen.



Im Herbst wird den Puppen und Larven an den Sträuchern nichts zurückgeschnitten. Hier krabbelt eine Schwalbenschwanzraupe.

geben. Die Würmer verteilen die Nährstoffe im umliegenden Beet und machen die Erde so fruchtbar.» Deshalb seien auch die Auberginen so riesig – viel grösser als beim konventionellen Anbau.

Vom reichen Ertrag zeugen auch die zahlreichen Einmachgläser, die säuberlich angeschrieben im Keller stehen. Eingelegter Kürbis sowie Tomaten in unterschiedlicher Verarbeitung

stehen neben eingelegten Kapuzinerkresse-Samen und vielem mehr.

Ernteerfolge werden auf Instagram geteilt

Den grünen Daumen hat Maurer schon immer gehabt. «Seit ich mit 16 von zu Hause ausgezogen bin, habe ich an all meinen Wohnorten gegärtnert. Immer wenn ich so weit gewesen wäre,



Eine Auswahl eingemachter Früchte und Gemüse aus dem Garten von Martin Ruff und Brigitte Maurer.

um viel zu ernten, zog ich wieder weg.» Manchmal fahre sie mit dem Auto an ihren ehemaligen Wirkungsstätten vorbei, um zu sehen, wie sich die Gärten entwickelten. Die PR-Beraterin hat dank der eigenen Firma die nötige Flexibilität, um diesem intensiven Hobby gebührend frönen zu können. Unter dem Namen Lionsgardening postet sie regelmässig ihre Ernteerfol-

ge auf Instagram. Über diesen Kanal kam auch die Basler Organisation Urbanroots auf sie zu und bat sie um Unterstützung.

«Seither biete ich ehrenamtlich mein Wissen an, schreibe Saat-Anleitungen und Blogbeiträge.» Davon versteht sie etwas, denn sämtliche ihrer 18 Tomatensorten hat sie selber gezogen, ebenso Ananaskirsche und Physalis. Der Erfahrungsaustausch

von Laien zu Laien sei sehr sinnvoll. «Früher haben die Bauern das Wissen auch von Generation zu Generation weitergegeben – das wollen wir ebenfalls machen. Wir lernen selber immer dazu und möchten uns mit anderen austauschen», ergänzt Ruff.

Die Frage, ob sie daraus einen Fulltimejob machen wolle, verneint Maurer. «Wir haben beide über 20 Jahre praktisch ununterbrochen durchgearbeitet, jetzt können wir uns dieses intensive Hobby, das sehr viel Freude bereitet», sagt sie. Auch ihr Partner, ein Wirtschaftsinformatiker arbeitet seit dem Lockdown im Homeoffice und kann sich die Zeit frei einteilen.

Der Natur zurückgeben, was man nimmt

Als das Paar sich auf Häusersuche machte, wohnten beide in Zürich. «Ich gab bei Google «wärmste Region der Alpennordseite» ein, und dabei erschien Möhlin. Also gab ich ein Immobilien-Suchabo für diese Region auf. Weil sie fürchtete, dass ihr Partner als waschechter Zürcher nicht ins Fricktal ziehen wollte, schlug sie ihm eine Wanderung auf dem Fricktaler Höhenweg vor und baute geschickt die Hausbesichtigung ein. «Als wir das Haus mit dem Garten und dem Bächli weiter unten sahen, war es um uns geschehen.»

Ebenfalls klar sei von Anfang an gewesen, daraus einen Permakultur-Garten zu machen. «Unter diesem Begriff versteht man das Schaffen eines Miniökosystems. Das heisst, dass man in einem ersten Schritt betrachtet, was wo im Garten wächst. Der Grundgedanke der Permakultur ist, dass man der Natur zurückgibt, was man nimmt. Wir schneiden im Herbst nichts zurück, weil es an den Sträuchern viele Puppen und Larven hat. Das machen wir erst im Frühling und lassen den Abschnitt an Ort und Stelle als Mulch liegen, sodass die Nährstoffe wieder zurück in den Kreislauf gelangen», so Maurer.

Von der Wurzel bis zu den Blättern alles verwerten

Permakultur kennt keinen nackten Boden, deshalb gibt es hier essbare Bodenbedeckung, wie Erdbeeren, Moltebeeren oder Thymian. Zusätzlich werde mit Etagen gearbeitet. «Über den Bodendeckern wachsen Brennnesseln sowie Ackerschachtelhalm und weiter oben Sträucher und Bäumchen», sagt Ruff. So kann die eine Pflanze der anderen Schatten spenden, und der Boden trocknet nicht aus. Auch viele der sonst verhassten Unkräuter erfüllen ihren Zweck. «Dank dem siliziumhaltigen Ackerschachtelhalm müssen wir die Rosen nicht behandeln. Wir integrieren, was vorhanden ist.»

Gespritzt wird nur mit Selbstgemachtem, ansonsten kommen Nützlinge zum Einsatz. Von Ernteverlust könne nicht die Rede sein. «Die Philosophie ist die, dass man von der Wurzel bis zu den Blättern alles verwertet.» So lasse sich etwa aus dem Rüblikraut Pesto herstellen, sagt Maurer. Selbst der sonst verhasste Giersch oder das Fünffingerkraut lande bei ihnen auf dem Teller.