

GARTENDETEKTIVE – DER INNERSTÄDTISCHE ERWERBSGARTENBAU IN BAMBERG

Seit dem Mittelalter werden in der Gärtnerstadt Bambergs, mitten im Herzen der Welterbestadt, seltene Gemüsesorten – sogenannte **Bamberger Lokalsorten** – angebaut. 2016 wurde diese Tradition des urbanen Gartenbaus unter dem Titel „Innerstädtischer Erwerbsgartenbau in Bamberg“ in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen.



ausgedruckte Gärtnerinterviews, Stifte, Scheren, Kleber



mittlerer Schwierigkeitsgrad



ca. 45 Minuten



- Besonderheiten des Immateriellen Kulturerbes identifizieren lernen
- Bezug zu jahrhundertealten Traditionen herstellen
- Arbeit in Gruppen üben
- Diskussions- und Argumentationsfähigkeit schulen
- Informationen auswerten und aufbereiten



Auf ausgedruckten Gärtnerinterviews werden drei verschiedene Gärtner vorgestellt – historische Bamberger Gärtner, moderne Bamberger Erwerbsgärtner und ehrenamtliche Gärtnerinnen. Alle stammen aus Bamberg, sind aber auf unterschiedliche Weise in den urbanen Gartenbau involviert. Jede(r) Schülerin sucht sich einen der Charaktere aus und genauer erforscht mithilfe des Gärtnerinterviews dessen Lebensumstände und Arbeitsalltag. Dabei sollen die folgenden Leitfragen beantwortet werden: Wie sieht ein typischer Tag im Leben eines Gärtners aus? Warum gehen die Personen ihrer Arbeit im Garten nach? Mit welchen Herausforderungen haben sie zu kämpfen?

Nach 20 Minuten setzen sich die Schülerinnen und Schüler in Gruppen zusammen. Jeder Gärtnercharakter sollte einmal vertreten sein. Gemeinsam tauschen sie sich über ihre jeweilige Arbeit und ihren Arbeitsalltag aus und vergleichen: Inwieweit hat sich der Arbeitsalltag der Bamberger Gärtner über die Jahrhunderte hinweg gewandelt? Welche Traditionen sind gleich geblieben? Mit welchen Herausforderungen haben die Gärtner tagtäglich zu kämpfen?



Im Anschluss an die Gruppengespräche werten die Schülerinnen und Schüler ihre Ergebnisse im Klassenverband aus. Was macht den urbanen Gartenbau so besonders, dass er 2016 in das Bundesweite Verzeichnis des Immateriellen Kulturerbes aufgenommen wurde? Inwiefern kann eine jahrhundertealte Tradition wie der Bamberger Gartenbau in Zeiten von Globalisierung, Massenproduktion und Supermarktdiskountern noch überleben? Was kann jeder zum Fortbestand einer solchen Tradition beitragen?



Weitere Informationen zum Immateriellen Kulturerbe „Innerstädtischer Erwerbsgartenbau in Bamberg“ unter:
www.gaertnerstadt-bamberg.de
www.bamberger-sortengarten.de
<http://storyboard.infranken.de/gaertnerstadt>
www.ghm-bamberg.de
www.welterbe.bamberg.de/projekte/urbaner-gartenbau



ARBEITSBLATT 1 - BAMBERGS HISTORISCHE GÄRTNER

Die Humsera ist eine fiktive historische Bamberger Gärtnerin aus dem 19. Jahrhundert. Sie stammt aus einer traditionsreichen Gärtnerfamilie, die schon seit vielen Generationen Felder in der Bamberger Gärtnerstadt bewirtschaftet. Gärtnerin sein heißt für sie, das Überleben der gesamten Familie zu sichern.

Wie kam es dazu, dass Sie eine Bamberger Gärtnerin wurden?

Man entscheidet sich nicht dafür eine Gärtnerin zu werden, man wird als solche geboren. Schon meine Eltern waren Gärtner, ebenso wie ihre Eltern vor ihnen. Außerdem gilt es hungrige Mäuler zu stopfen. Mein Mann und ich haben sechs Kinder. In unserem Kochtopf landet nur, was auf unseren Böden wächst. Bauen wir nichts an, knurren unsere Mägen. Gärtner sein heißt also zuallererst unser Überleben sichern und da packt eben jeder mit an.

Wie sieht der Alltag einer Gärtnerfamilie aus?

Arbeitsreich, so könnte man den Alltag meiner Familie wohl am treffendsten beschreiben. Unser Tag beginnt früh am Morgen mit dem Hahnenschrei und endet erst bei Einbruch der Dunkelheit. Sechs Tage die Woche stehen wir auf dem Feld, sowohl bei gleißender Hitze oder Regen, als auch bei Frost und Gewitter. Nur an Sonn- und Feiertagen ruht die Arbeit. Es gibt immer viel zu tun. Die Felder müssen umgegraben, für die Saat vorbereitet und schließlich das Saatgut ausgestreut werden. Später, wenn die Pflanzen treiben, verbringen wir viel Zeit mit Unkrautjäten und Hacken. Denn durch das Hacken entfernen wir nicht nur das schädliche Unkraut, sondern lockern auch den Boden für den Regen und sparen uns so mühsames Gießen. Bis in den Herbst hinein ist es dann Zeit für die Ernte, die Verarbeitung und die Einlagerung des Gemüses. Wenn wir nicht gerade auf dem Feld stehen, reinigen und trocknen wir in der Küche das Saatgut für die nächste Saison. Das brauchen wir für den eigenen Anbau, aber auch für den Verkauf.

Stehen Ihnen bei diesen Arbeiten Hilfsmittel zur Verfügung?

Unsere Hände sind unsere wichtigsten Werkzeuge. Deshalb ist die Arbeit auch körperlich anstrengend und nimmt viel Zeit in Anspruch. Oft habe ich vom vielen Bücken Rückenschmerzen, eine typische Gärtnerkrankheit. Richtig krank zu werden können wir uns aber nicht leisten und so verwenden wir dann doch ein paar Helferlein: Das Beggfreedla und die Haggfreede zum Beispiel. Beide sind Bamberger Erfindungen. Das Blatt der Hacke ist in einem spitzen Winkel zum Stiel angebracht, damit in einigermaßen bequemer Haltung nur die oberste Bodenschicht bearbeitet wird.

Mit welchen anderen Herausforderungen werden Sie während Ihrer Arbeit konfrontiert?

Unser Überleben hängt von einer erfolgreichen Ernte ab. In dünnen Sommern oder frostigen Wintern wächst das Gemüse und Getreide schlecht und wir haben kaum zu Essen. Auch der Winter stellt uns auf eine harte Probe. Nicht nur, weil dann auf den Feldern nichts wächst und wir mit dem vorher eingelagerten Gemüse auskommen müssen, sondern auch, weil wir nicht viel Geld verdienen können. Im Sommer verkaufen wir unser Gemüse auf dem Grünen Markt: Feldsalat, Zwiebeln, Lauch, Karotten und Schwarzwurzeln sind sehr beliebt. Im Winter aber verkaufen wir mit Glück nur unsere eingelagerten Karotten, Kohl oder Kartoffeln, dazu Zwiebeln, Knoblauch und Saatgut. Das reicht für eine achtköpfige Familie kaum. Deshalb ist es so wichtig, schon im Herbst das Gemüse haltbar zu machen. Wir stellen zum Beispiel Sauerkraut her, für den Verzehr oder den Verkauf.

Das klingt nach sehr herausfordernder körperlicher Arbeit. Gibt es auch etwas, das Ihnen an Ihrer Arbeit gefällt?

Auch wenn unsere Arbeit meist hart und anstrengend ist, so kennt man uns Gärtner doch überall in Bamberg und auch über die Stadtgrenzen hinaus. Wir sind die Versorger der Stadt, unser Gemüse ist sehr beliebt und darauf bin ich stolz. Nicht zu vergessen sind auch unsere Feste: die Fronleichnamsprozession ist ein unumstrittener Höhepunkt des Jahres. Jeder zieht seine besten Trachten an und ist auf den Beinen um zu sehen, wie prächtige, mit Blumen geschmückte Heiligenbilder zu ehren Jesus Christus durch die ganze Stadt getragen werden.

Denken Sie, dass diese Traditionen des Urbanen Gartenbaus die nächsten Jahrzehnte oder vielleicht sogar Jahrhunderte überdauern werden?

Aber natürlich! Woher sonst sollten die Bewohner der Berg- und Inselstadt ihr Essen erhalten, wenn nicht von uns?

ARBEITSBLATT 2 - BAMBERGS MODERNE ERWERBSGÄRTNER

Christian Burgis, 23 Jahre, stammt aus einer Bamberger Gärtnerfamilie. Schon als Kind half er im elterlichen Betrieb, später machte er eine Ausbildung zum Gärtner. 2014 erhielt er den bayerischen Meisterpreis im Fachbereich Gartenbau. Inzwischen leitet er den Familienbetrieb. In einem Interview erzählt er über den Alltag, aber auch die Herausforderungen, denen er als junger Gärtner bei der Fortführung der Gärtnertradition in Bamberg begegnet.

Was macht ein Bamberger Gärtner den ganzen Tag?

Die Arbeitstage sind gerade im Sommer ziemlich lang. Da kommen leicht 100 Arbeitsstunden in der Woche zusammen. Auch der Samstag ist ein ganz normaler Arbeitstag. Nur am Sonntagvormittag hat man frei, aber am Nachmittag wird bereits für die Auslieferung am Montag geerntet. Ein ganz normaler Tag läuft bei mir ungefähr so ab:

4.00 Uhr	Aufstehen
4.30 - 7.00 Uhr	Ausliefern
7.00 - 12.30 Uhr	Gießen, pflanzen, säen
12.30 - 14.00 Uhr	Mittagspause
14.00 - 16.00 Uhr	Unkraut hacken
16.00 - 20.00 Uhr	Ernten
20.00 - 22.00 Uhr	Erntegut waschen, verpacken und aufladen
22.00 Uhr	Arbeitsschluss, Abendessen.

Krank zu werden kann ich mir nicht leisten. Da der Beruf sehr wetterabhängig ist, muss ich flexibel sein. Im Herbst und im Winter ist es etwas ruhiger: die Bewässerungsrohre und Wildschutzzäune werden abgebaut, die letzten Ernten eingebracht, geputzt, verkauft oder eingelagert. Einige Pflanzen wie z. B. Lauch kann man das ganze Jahr über ernten. Es gibt auf jeden Fall immer was zu tun.

Warum wurden Sie Gärtner?

Ich bin es ein Leben lang so gewohnt. Es stand gar nicht zur Debatte, etwas anderes zu machen. Unsere Anbaufläche beträgt rund 6,5 Hektar. Da braucht es mindestens drei Personen für die Pflege. Früher habe ich das zusammen mit meinen Eltern erledigt. Ich war also schon von Anfang an in den Arbeitsalltag mit eingebunden. Als ich den elterlichen Betrieb übernahm, drehte sich das Verhältnis, und seitdem arbeiten meine Eltern bei mir. Da meine Eltern ihren verdienten Ruhestand mehr genießen sollen, habe ich vor kurzem zwei Helfer angestellt.

Wie lange arbeiten Sie bereits als Gärtner?

Eigentlich seit ich denken kann. Ich habe schon als Kind im elterlichen Betrieb mitgeholfen. Nach meiner Schulzeit habe ich die Ausbildung zum Gärtner begonnen, mich danach selbstständig gemacht und 2011 den elterlichen Betrieb übernommen, den ich nun als Gärtnermeister leite. Somit sind es jetzt sieben Jahre, die ich als Vollzeit-Gärtner arbeite.

Was schätzen Sie an Ihrer Arbeit besonders?

Das Besondere ist, dass ich in der freien Natur arbeite und ich meine Arbeit „sehe“. Es ist etwas Wunderbares, wenn man am Ende des Tages seine produzierten Lebensmittel betrachtet und sich darüber freut, was man mit seinen eigenen Händen geschaffen hat. Diese Arbeit macht man nicht wegen des Geldes, sondern wegen dem Sinn, der damit verbunden ist. Am meisten freue ich mich, wenn ich nach der Winterpause die ersten Salate schneiden kann. Gärtner zu sein, ist kein bloßer Beruf, sondern eine Berufung! Gärtner ist man mit Leib und Seele. So ist es auch selbstverständlich, dass ich bei der Fronleichnamsprozession Bildträger bin (Anm.: Bildträger sind die Personen, die eine Heiligenfigur – ein „Bild“ – bei einer Prozession durch die Straßen tragen). Fronleichnam ist für uns Gärtner sowieso der Höhepunkt eines jeden Jahres.

Was gefällt Ihnen an Ihrer Arbeit weniger?

Den gesamten Sommer über habe ich nur sehr wenig Freizeit. Für Urlaub bleibt im Grunde nur der Januar. Um dann in warme Regionen zu kommen, muss man schon wegfliegen.

Schwierig ist für uns Gärtner die Platz einschränkung im Betrieb wie auf den Feldern. Unser Firmengelände liegt innerhalb der Gärtnerstadt. Vor unserem Hoftor führt eine stark befahrene Straße vorbei. Wenn wir mit unseren Maschinen hinausfahren, müssen wir immer zu zweit sein, um Fußgänger, Radfahrer und Autofahrer zum Anhalten zu bringen. Der Gemüseanbau auf den innerstädtischen Gärtnerflächen ist im Sommer zu kostenintensiv, da man für die Bewässerung teures Stadtwasser verwenden muss und keine Vergünstigung für Agrarnutzung erhält.

Was kann der Einzelne zum Fortbestehen von Bambergers Gärtnertradition beitragen?

Regionalität und Nachhaltigkeit spielen eine wachsende Rolle bei der Lebensmittelversorgung. Das spiegelt sich auch im hiesigen Supermarkt-Sortiment wider. Grundsätzlich gilt: Wer Bamberger Gärtner-Erzeugnisse verwendet, leistet einen wichtigen Beitrag zum Fortbestehen der Gärtnertradition und damit auch zum Schutz des Welterbes.

ARBEITSBLATT 3 - BAMBERGS EHRENAMTLICHE GÄRTNER

Normalerweise ist Saskia Delbrügge Assistentin der Geschäftsführung in einer Bamberger Firma. Unmittelbar in der Stadt wohnend ist ein eigener Garten ein Luxus, den sie nicht besitzt. Einmal die Woche aber trifft sie sich nach Feierabend mit anderen Freiwilligen im Bamberger Sortengarten.

Sie engagieren Sie sich für den Erhalt des Bamberger Gartenbaus. Wie genau tun Sie dies?

2015 bin ich auf den Verein Bamberger Sortengarten aufmerksam geworden. Dort kümmern sich die Mitglieder um einen Gemüsegarten mitten in der Stadt, in dem besonders die alten Bamberger Sorten im Fokus stehen. Seither pflege ich dort im Sommer den Garten mit, das heißt säen, pflanzen, Unkraut jäten und auch ernten.

Warum haben Sie sich dafür entschieden, sich auf ehrenamtlicher Basis mit dem Gärtnern zu beschäftigen?

Im „echten Leben“ bin ich Assistentin der Geschäftsführung in einer Bamberger Firma. Ich sitze also den ganzen Tag im Büro. Keine Erde unter den Fingernägeln, keine Grasflecken auf der Hose. Das Gärtnern ist für mich der perfekte Ausgleich zu meinem Job: körperliche Arbeit, Sonne, frische Luft. Zu einem festen Zeitpunkt einmal die Woche treffen wir uns, arbeiten gemeinsam den Garten, tauschen uns aus. Ich lerne viel über den Anbau der Gemüsesorten und beim Ernten bringe ich immer auch etwas für die eigene Küche mit nach Hause.

Wie sieht ein typischer Tag im Garten aus?

Der typische Tag ist auf jeden Fall im Sommer. Nach der Arbeit packe ich daheim meine Arbeitshandschuhe und treffe mich nachmittags mit den anderen Vereinsmitgliedern im Garten. Hier wird die Arbeit verteilt: Was muss heute erledigt werden? Was eingepflanzt? Dann macht sich jeder ein bis zwei Stunden an die Arbeit. Dabei wird viel geredet und gelacht. Wir tauschen uns über unseren Alltag, aber natürlich auch über die Gartenarbeit aus. Nach der Arbeit sitzen wir oft noch zusammen, genießen den Sommerabend und planen die weiteren Schritte. Im Winter, wenn die Arbeit im Garten ruht, finden andere Aktionen statt, um alte Gemüsesorten wieder in den Fokus der Öffentlichkeit zu rücken. Zum Beispiel treffen wir uns, um gemeinsam zu kochen und das Gemüse, das im Sommer und Herbst geerntet wurde, zu verarbeiten.

Was sind die besonderen Herausforderungen?

Die Herausforderungen liegen sicherlich in einer guten Vorbereitung und den Planungen, die jede Saison wieder viel Aufwand erfordern. Jedes Jahr muss festgehalten werden, welche Pflanze auf welchem Beet gepflanzt wurde, damit man in der kommenden Saison je nach Nährstoffbedarf eine passende Gemüsesorte an die Stelle setzt. Zusätzlich muss man erkennen, welche Sorten an dem Standort gut gedeihen, welche sich lohnen und welche man lieber nicht mehr anbaut. Und dann gilt es noch aufzupassen, dass sich verschiedene Sorten nicht vermischen. Wir kultivieren im Sortengarten besonders alte Gemüsearten, die sortenrein bleiben und sich nicht verkreuzen sollten.

Denken Sie, dass eine jahrhundertealte Tradition in Zeiten von Supermarktdiscountern und Massenproduktion noch eine Rolle spielen kann?

Viele junge Familien in der Stadt legen Wert auf frisches Gemüse, das nach ökologischen Gesichtspunkten angebaut wurde und das nicht über weite Strecken in die Stadt transportiert werden muss. Neben „Bio“ sind die Themen Regionalität und das Bewusstsein, einheimisches Gemüse wieder saisonabhängig zu essen, sicherlich auf dem Vormarsch und können durchaus positive Effekte auf die Gärtnertradition in der Stadt haben.

Was kann der Einzelne zum Fortbestehen von Bambergers Gärtnertradition beitragen?

Sicherlich beeinflussen besonders die privaten Konsumentscheidungen auch die Zukunft solcher städtischer Traditionen. Es ist nicht kompliziert, sich beim Gemüseeinkauf einfach für den Gang zum Bamberger Gärtner zu entscheiden. Natürlich bekomme ich hier nicht im Dezember Erdbeeren oder im Februar Tomaten. Aber die Erdbeeren oder Tomaten, die ich dann im Sommer kaufe, wenn sie in unserer Gegend wachsen, schmecken einfach um ein Vielfaches besser.