2018/48 Inland

https://www.jungle.world/artikel/2018/48/ein-verzueckendes-kraut

Der letzte linke Kleingärtner, Teil 45: Rauke heißt Rucola

Ein verzückendes Kraut

Kolumne Von **Roland Röder**

Krauts und Rüben – der letzte linke Kleingärtner, Teil 45

Was macht eine Gartenkolumne im trüben kalten Herbst? Nun, sie ist der Ort, an dem über Geheimnisse und Überraschungen des Lebens berichtet wird, was dem gemeinen Städter ob seiner Entfremdung von der Natur und allem anderen normalerweise entgeht, aber eben nicht dem gescheiten Kleingärtner. Eine Gartenkolumne ist genau genommen ein Bildungsgutschein für die Deppen in der Stadt, ein vorweihnachtliches Geschenk sozusagen.

Manchmal bin sogar ich überrascht über Ereignisse in meinem Gemüsegarten, die ich nicht eingeplant und noch viel weniger »auf dem Schirm« hatte. Zum Beispiel über die Entwicklung meiner Rucola – ein Gewächs, dem ich nach meinen neuesten Erfahrungen gerne den Titel »Überraschungskraut des Jahres 2018« verleihen möchte. Im Frühjahr säte ich wie üblich vier Reihen dieser nussig schmeckenden Salatpflanze und war guter Dinge. Aber manchmal laufen die Dinge in einem Garten eben aus dem Ruder – mal im Schlechten, mal im Guten. Die Rucola – der Rucola bezeichnet die als Salat gegessenen Blätter, die Rucola heißt dagegen die Planze – die Rucola also wuchs im Frühjahr gut an, aber die Blätter blieben klein und die Salatschüssel war trotz großer Bemühungen meinerseits nur halb gefüllt. Gut, dachte ich mir, etwas Verlust ist immer, und schrieb die Rucola ab. Die Pflanzen wuchsen aus, ohne dass ihre Blätter sich nennenswert vergrößert hätten, und produzierten Samen. Das ist Teil des genetischen Programms einer jeden Pflanze, um ihren Erhalt zu sichern. Irgendwann hackte ich die Pflanzen in dem Rucolabeet um und ließ sie liegen, um sie später, sobald sie verdorrt sein würden, zum Komposthaufen zu bringen.

> Weil »Rauke« so ein bisschen klingt wie »Sauerkraut« und »Krauts«, geriet die Pflanze in den hiesigen Gefilden in Vergessenheit. Ihr Image war miserabel. Bis uns »der Italiener« Rucola auf der Pizza und im Salat bescherte.

Aus Gründen, an die ich mich heute nicht mehr erinnere – ich kann ja nicht alles wissen; fast alles ist genug –, tat ich Letzteres doch nicht und siehe da: Vor vier Wochen hatte ich

plötzlich ein doppelt so großes Beet, in dem die Rucola nicht in Reihen stand, so wie ich es als ordnungsliebender Mensch gerne habe, sondern die gesamte Fläche bedeckte. Und, was das Schönste war, sie hatte richtig große Blätter. Ergo, was ich auf planvolle Weise und mit ordnungsliebender Akribie nicht hinbekommen hatte, bescherte mir auf einmal der Wildwuchs, der meiner kurzzeitigen Unordnung unwillkürlich entsprungen war. Eine üppige Ernte. Auch dass ich vergaß, das getrocknete Gestrüpp zu entfernen, hat dem Wachstum der Rucola gut getan. Es verhinderte sowohl ein Austrocknen des Bodens als auch ein relevantes Aufkeimen anderer Pflanzen. So kam ich Monate später zu meiner angestrebten Rucolaernte und kann nun schon seit Wochen, mitten im kühlen Herbst, Tag für Tag frische Rucola ernten und essen. Das ist Anarchie im Rucolabeet. Eigentlich wollte ich alles ordentlich in Reihen stehen haben und dann entgleitet mir die Chose – nur um später doch noch zu mir zurückzukommen und mir am Ende wieder das Gefühl von Ordnung und Kontrolle zu geben.

Aber woher kommt die Rucola? Sie gibt es schon immer im deutschen Gemüsegarten. Aber sie hieß anders, nämlich Rauke. Und weil »Rauke« so ein bisschen klingt wie »Sauerkraut« und »Krauts«, geriet die Pflanze in den hiesigen Gefilden in Vergessenheit. Ihr Image war miserabel. Bis uns »der Italiener« Rucola auf der Pizza und im Salat bescherte. Flugs wurde aus dem Allerweltskraut das vornehme italienische »Ru – co – la«, was natürlich viel besser klingt und viel besser schmeckt. Da sage mal einer, unsereiner sei nicht offen für Neues.

Und weil etwas, das schwer in Mode ist und gut schmeckt, überbordend rund ums Jahr verfügbar sein muss, wird es genau so produziert. Mit viel Düngung. Da aber Rucola ein guter Nitratspeicher ist, was wiederum nicht so toll zum Essen ist, empfiehlt es sich, ihn nur zurückhaltend aus konventionellem Anbau zu kaufen. Besser ist es, man organisiert sich Rucola vom Kleingärtner seines Vertrauens. Dieser baut ihn garantiert ohne Extradüngung an. Oder er ist doof. Großes Ehrenwort.

Und bevor jetzt eine Labertasche auf zwei Beinen meint, sagen zu müssen, um diese Jahreszeit sei nichts los im Garten, setze ich lieber gleich eine strenge Miene auf und sage: Schnauze halten und hinsetzen. Natürlich passiert jetzt nicht so viel im Garten wie im Sommer. Aber »nicht so viel« ist deutlich mehr als nichts, und der Kleingärtner kennt keine Ruhepausen. Die letzten Kürbisse müssen vor dem bevorstehenden Frost geerntet werden. Die hatte ich bei der ersten Kürbisernte schlicht übersehen. Vielleicht hatte ich keine Lust, das hochgewachsene Gras an der einen oder anderen Stelle zu schneiden, und musste die Kürbisse deshalb übersehen. Egal, jetzt sind sie unter Dach und Fach. Und weil ich gerade dabei war, habe ich auch noch das große Beet mit roter Beete abgeerntet. Ein lustiges wie schmackhaftes Wurzelgemüse. Wenn man es isst, färbt sich der Stuhlgang recht schnell rot, fast, als blutet man aus. Und dann muss auch noch der Plan für die nächste Gartensaison gemacht werden. Nach der Saison ist vor der Saison, sagt der kluge Kleingärtner und überlässt nichts dem Zufall. Denn mit der Anarchie ist es wie mit der Sozialdemokratie: Darauf ist kein Verlass. Alles muss man selber machen.

© Jungle World Verlags GmbH