



## Rosenfreunde Bodensee

in der Gesellschaft Deutscher Rosenfreunde e.V.

### Protokoll zum Tagesausflug der Rosenfreunde Bodensee am 16. September 2017 zu Privatgärten in Hilzingen, Vollmaringen bei Nagold und zum Garten-Center Späth in Villingen-Schwenningen

#### I. Besuch des ehemaligen Klostersgartens Hilzingen - heute im Privatbesitz der Familie Lang

Die Rosenfreunde Bodensee starten an diesem sehr kühlen aber bereits sonnigen Morgen in Überlingen und in Stockach mit dem Bus. Die Stimmung ist heiter, da das Wetter - nach viel Regen und starkem Sturm der Vortage - besser als angekündigt ist. Unser erstes Ziel ist ein ehemaliger Klosterhof in Hilzingen, der einst zum Kloster Stein am Rhein/Petershausen gehörte und nach wechselhafter Geschichte über den Abt von Petershausen und Markgrafen von Baden heute im Privatbesitz der Familie Lang ist. Die Vorsitzende Frau Helen Vogler heißt die Rosenfreunde Bodensee und Gäste willkommen. Sie erklärt, dass wir das traditionelle Sektfrühstück im Rahmen der Kloster-Gartenbesichtigung einnehmen werden.

Wenig später um 8.45 Uhr fahren wir die enge Landstraße zum Klosterhof entlang, wo Frau Zita Lang uns erwartet. Vor der eigentlichen Hofeinfahrt präsentiert sich eine „Mixed Boarder“ nach englischem Vorbild in leuchtenden Farben des Spätsommers mit ersten Hagebutten und Dahlien. Diese lange Staudenrabatte liegt in der vielfältigen Landschaft des Hegaus eingebettet. Vorbei an der Hof-Kapelle und der historischen Klostermauer, die seit Jahrhunderten Schutz für wind- und kälteempfindliche Pflanzen bietet, hält der Bus im Klosterhof. Es geht direkt in das dahinterliegende „Gartenzimmer“ mit vielen noch prächtig wachsenden Nutzpflanzen.



Es fällt schwer, einige Pflanzen zu bestimmen. Frau Lang erklärt uns Besonderheiten wie z. B.:

- mehrjähriger Toskanischer Palmkohl  
(Cavolo Nero di Toscana) - aromatischer Grünkohl
- Roter Grünkohl oder Redbor mit einer intensiven  
Rotfärbung als Speise- und Ziergewächs
- Pak Choi - japanisches Gemüse für Wok-Zubereitung
- kegelförmiger Zuckerhut
- Hanfhibiskus (nicht zur Hanf-Gattung gehörend!), der sich selbst gut aussät
- Anden- oder Kap Stachelbeere mit kleinen orangen Früchten oder
- mehrjährige lilafarbene immergrüne Liriope.



Um 10.30 Uhr gehen wir über den Klosterhof in ein Nebengebäude zum Sektfrühstück und nehmen an einem liebevoll gedeckten und dekorierten Tisch Platz.



In den Hofrabatten gibt es zum Beispiel violetten Buschkiee (Schmetterlingsblütler), Mönchspfeffer (Lippenblütler) für Tee (in der Naturheilkunde Frauentee genannt). Es leuchten die gelb/rotbackigen Früchte des Zierapfelbaumes in der Vormittagssonne sowie reich blühende Apfelgeranien (einige der wenigen essbaren Geranienarten) auf den Fensterbänken des unter Denkmalschutz stehenden Haupthauses. Dahinter befindet sich das Gehege der zwei Hängebuchsweine, die wohlgenährt friedlich umherspazieren und den Boden aufwühlen.

Nach dem Frühstück geht es zur Hofkapelle, die erst 1956 vom Ehepaar Lang für ihre sehr gläubige Tante Marie gebaut wurde. Dieser fast noch Neubau im Vergleich zum historischen Haupthaus ist eine schöne „Ergänzung der ursprünglichen Klosteranlage“. Die erst vor 11 Jahren gestaltete farbenfrohe Mixed Boarder ist viel jünger. Nach dem Tod ihres Mannes hat Frau Lang mit der Anlage dieser Rabatte begonnen. Sie ließ von Ihrem Sohn einen etwa 2 Meter breiten Ackerstreifen umpflügen, pflanzte hier im ersten Jahr zur Bodenverbesserung Kartoffeln und Kürbis, bevor sie die ersten Gräser und Rosen in diese neue Rabatte setzte. Herbstastern, Dahlien, Schafgarbe und viele andere Solitärstauden haben nach und nach hier einen passablen Standort gefunden.



Wir bewundern diese enorme Leistung, die Frau Zita Lang mit „wer gesund ist, kann viel“ kommentiert. Sie gesteht, dass sie Gartenarbeit gegenüber Fernsehen vorziehe und sich immer in ihr Garten-Refugium zurückgezogen habe, wenn Ihr Mann die Sportsendungen im Fernsehen verfolgt habe. Wenn sie nicht im Garten tätig ist, liest sie gerne zur Entspannung Bücher. Über Ihre Mixed Boarder habe aber vor einiger Zeit auch ein Tourismus-Heft berichtet. Frau Lang hat jetzt den Empfang von vielen Besuchern auf dem Hof reduziert, da sie dem Anspruch der Perfektion heute nicht mehr gerecht werden möchte und den Enkeln als Großmutter eine höhere Priorität einräumt.

Frau Lang ist gebürtig aus Laupheim bei Meßkirch. Sie ist auf einem arrondierten Landwirtschaftsbetrieb aufgewachsen und lernte dort Haus- und Landwirtschaft. Die Ausbildung Hauswirtschaft schloss sie ab und die der Landwirtschaft nicht ganz, da sie nach ihrer Heirat mit Herrn Lang mit 6 Kindern und einem insgesamt 10 Personen-Landhaushalt mehr als stets nur sehr gut ausgelastet war. Sie habe dieses Landleben mit mehreren Generationen - auch mit Schwiegermutter Emma Lang - auf diesem Gehöft seit 52 Jahren immer sehr geliebt. Der Hof wurde 1954 von ihrem aus der Region Salem stammenden Mann erworben, der seit 1600 ein Klosterhof mit Brüdern war (Mönche lebten und arbeiteten nicht hier). Abgelöst wurde die einstige Klosterhof-Wirtschaft durch badische Herren, unter deren Herrschaft Knechte und Mägde dieses Hofes kein leichtes Leben hatten. Frau Lang freut sich heute über das gerade geborene Baby der nächsten Hof-Generation. Im Jahr 2013 - in ihrem 70. Lebensjahr - habe sie den Hof an ihren zweitgeborenen Sohn übergeben, der die Eierproduktion mit 800 Hühner fortführt und die ca. 25 ha ausmachende Ackerfläche verpachtet hat. Ihre Schwiegertochter schätzt den Klostergarten-Gemüseanbau für den Eigenbedarf - hat aber keine Zeit für die Blumenvielfalt, da sie extern berufstätig ist. Abschließend lernen wir noch etwas über geltende EU-Regelungen. Es dürfen heute - trotz jahrzehntelanger erfolgreicher Praxis - keine Suppenhühner nach der Legeperiode auf diesem Hofgut geschlachtet werden. Es werden somit jeweils 200 nicht mehr voll legefähige Hennen vergast und abgeholt, da kein EU-normengerechtes Schlachthaus vorhanden ist. Frau Lang bedauert, dass kleinere erfolgreiche Betriebe mit Legehennen und Eierproduktion seit mehreren Jahrzehnten keinen hohen Stellenwert bei der heutigen europäischen Landwirtschaftspolitik haben, obwohl eine Käuferschaft für diese regionalen Suppenhühner existiert. Sie habe manchmal den Eindruck, dass manches getan wird, damit Kleinbetriebe die Geschäfte eher einstellen als erhalten bzw. ausbauen.

Gegen 11.00 Uhr danken wir der aufgeschlossenen sehr positiv denkenden Bäuerin der traditionellen Schule sowie leidenschaftlichen Gärtnerin für das eindrucksvolle Gartenerlebnis und ihren sehr persönlichen Erzählungen an diesem wunderbaren Morgen und fahren in Richtung Nagold auf der A81 zum zweiten Zielort unserer Tagesreise.

## **II. Besuch des Betriebs Raible im Nebenerwerb in Vollmaringen bei Nagold**

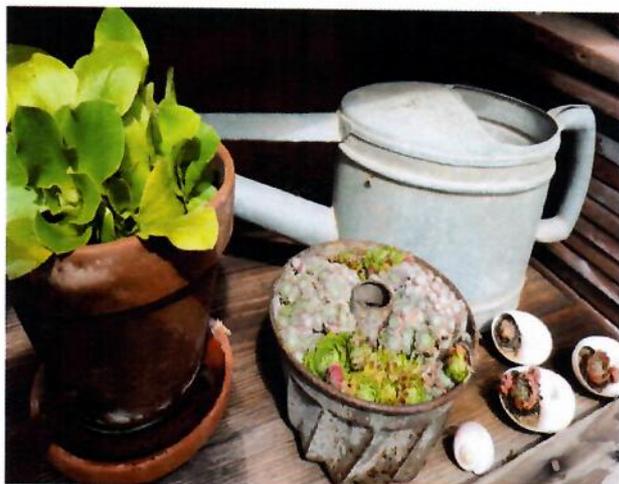
In Nagold-Vollmaringen biegt unser Kleinbus um 12.30 Uhr mit Schwung in den Raible-Hof, der zu den bäuerlichen Selbstversorgergärten im Nebenerwerb im Schwarzwaldraum zählt. Frau Margret Raible empfängt uns und stellt ihren Ehemann Bernhard vor. Sie ist ebenfalls leidenschaftliche Gärtnerin im Bauerngarten und baut alte Gemüsearten sowie besondere Blumenarten an. Sofort erfahren wir, dass zwei ihrer vier Kinder nebenan jeweils ein Haus gebaut haben und damit eine beachtliche Gartenfläche ohne trennende Zäune existiert, die ganz besondere Möglichkeiten für Gartenkulturen bietet.



Raibles haben eine Mutterkuherde (in Norddeutschland bezeichnet als Ammenkuhhaltung) mit Hinterwälder Rindern. Weiterhin bewirtschaftet die Familie Blumenfelder in der Nähe ihres Gehöftes für Schnittblumen und Schnittrosen, die zu Sträußen gebunden vor Ort verkauft werden. Frau Raible bindet diese Sträuße am Vortag des Markttages. Einige wunderbare Exemplare schmücken unser Lunch-Buffer und die Esstische im Innen- und Außenbereich. Wir erkennen hier auch prächtige Rosen, die von dem eigenen Feld kommen. Diese Rosenstöcke bleiben dauerhaft im Feld stehen, während für die übrigen Schnittblumen der Standort im Rhythmus von einigen Jahren wechselt. Das Wachstum der Rosen wird im Raum Nagold durch den Lös-Lehmboden begünstigt. Familie Raible betreibt auf ihrem Anwesen auch einen Hofladen. Durch Zusammenschluss mit einigen anderen Bauern können in diesem Dorfladen frische regionale Erzeugnisse in einer breiten Paletten vom „Hühnerrei bis zu Schnittrosen“ vor Ort angeboten werden. Der Garten um das Haupthaus wurde in über 30 Jahren unter Federführung von Frau Raible zu dem gemacht, was wir an diesem frühen Nachmittag bewundern. Die Erzählung der Gartengeschichte beginnt mit dem Mammutbaum, der als erster Baum vor 28 Jahren - aus Samen gezogen - gepflanzt wurde und ein Lieblingsspielplatz der Raible-Kinder war.

Wir sind also im Nagoldtal direkt in der „Schnittstelle Böblingen/Freudenstadt/Calw/Tübingen“. Nagold wird auch als „Tor zum Schwarzwald“ bezeichnet und Frau Raible hat für Ihren Garten das Motto „Blütenduft und Blumenträume am Tor zum Schwarzwald“ gewählt. Hier hat es - wie auch am Bodensee - in den letzten Tagen ungewöhnlich heftig gestürmt. Wie auch vorher in Hilzingen führt unser Weg in den als Bauerngarten umzäunten Nutzgarten. Freiland-Paprika, Auberginen, Mangold (gelb/weiß), gelbe Honigmelonen wachsen noch üppig. Wir staunen über den Knoblauch-Schnittlauch, den Frau Raible auch „Blattschnittlauch“ nennt mit wunderbaren weißen Blüten. Diese Blüten streut Frau Raible - frisch gepflückt - in Blatt-Salate. Da habe ich etwas dazugelernt, da ich diese Blüten immer in den Kompost befördere. Wir diskutieren weiter über Zierkürbis, den man eigentlich auch verzehren kann. Davor warnt Frau Raible, da Zierkürbisse Kreuzungen sind und man nicht immer sicher sein kann, ob giftige Varianten sich vielleicht im Erbgut durchgesetzt haben. Ganz früh im Jahr pflanzt Frau Raible in diesem Nutzgarten sogenannten Puffbohnen, die sehr früh einen Läusebesatz bekommen. Diese „verlausten Puffbohnen“ werden dann von ihr entfernt und somit wird kein Spritzmittel gegen Läuse benötigt. Gedüngt wird mit 2 bis 3 Jahre abgelagertem Stallmist, der von den Söhnen für sie reserviert wird. Wir kommen zum Maronenbaum, der 10 Jahre bis zum Tragen von Früchten benötigte. Danach erfahren wir Interessantes zu Eidechschwanz (auch Chamäleon pflanze genannt), zu Fontänen Gras (= Hirse Art). Eindrucksvoll präsentiert sich auch in diesem Garten ein Zierapfelbaum im Alter von 25 Jahren. Danach stellen wir noch Fragen zu Duftpelargonien bzw. Ziergeranien, die nach vorsichtigem Reiben der Blätter einen intensiven Zitronenduft ausströmen. Die Führung schließt mit Erklärungen zur Pflanze der Unsterblichkeit (= Giogiolan aus Asien stammend) mit rankenden sehr fein gefiederten Blätter, zu Flaschenputzer (= Galisteman), zum Olivenbaum und zum Orangenbaum jeweils in beachtlich großen Töpfen, die im Innenbereich überwintern müssen. Ich bewundere noch eine Topfpflanze im Außenregal mit

eindrucksvoller Blüte mit der Farbe Magenta. Es ist eine Lewisia/Bitterwurz pflanze (auch Porzellanröschen genannt), die winterhart ist und aus den Rocky Mountains in Nordamerika stammt.



Wir nehmen ein schmackhaftes Lunch mit in der Region erzeugtem Käse, Wurst und Schinken ein. Dazu gibt es einen bekömmlichen heißen Kräutertee sowie Apfelsaft der Region. Abschließend erfahren wir vom Hausherrn, dass die historisch anmutende Steinmauer erst kürzlich nach der Landesgartenschau aus den nicht mehr benötigten Natursteinen entstanden ist. Da haben Raibles dafür gesorgt, dass diese Steine nicht entsorgt wurden und eine bleibende Heimat in Raum Nagold gefunden haben. Beim Einsteigen in unseren Bus beginnt ein leichter Landregen, der jetzt nicht stört, denn wir sind nach der Informationsflut etwas erschöpft. Der Bus fährt im Regen in Richtung Villingen-Schwenningen und wir erreichen das Späth Garten Center am späten Nachmittag.

### **III. Besuch des Späth Garten Centers im Industriegebiet von Villingen-Schwenningen**

Im Regen verlassen wir den Bus und einige Rosenfreunde nutzen die Gelegenheit zum Kaffee im Gartencenter-Café bis der Betriebsleiter uns empfängt. Wir erfahren einen spannenden Bericht über seinen Lebensweg mit Stationen auch in Afrika und die facettenreiche Ausbildung, bevor er hier vor langer Zeit seine Arbeit aufgenommen hat. Heute ist er Vertriebsleiter und auch Ansprechpartner insbesondere für Unkraut- und Schädlingsbekämpfung. Wir erfahren, dass die aus der Landwirtschaft stammenden Zwillingbrüder Karl-Heinz und Ernst Späth als Unternehmensgründer einst selbst Pflanzen und Gehölze gezogen haben und dann aber das Geschäftsmodell Schritt für Schritt mit Umzug in das Industriegebiet umgestellten und nach 40 Jahren als Geschäftsführer-Gesellschafter das Unternehmen an den Mitarbeiter Thomas Wiedmann als neuen Geschäftsführer übergeben haben. Heute werden alle Pflanzen extern bezogen und das Gartencenter ist ein reiner Handelsbetrieb, der neben Pflanzen und Gehölzen auch ein breites Sortiment an Dekorationsartikeln anbietet. Kleinere Anzucht- und Veredlungsbetriebe in Deutschland sind heute einem Preis- und Wettbewerbsdruck ausgesetzt, in dem viele Kleinbetriebe nicht mehr kostendeckend mit angemessener Gewinnspanne arbeiten können. So wird eine große Vielfalt geboten, die heute weniger Regionales als noch vor Jahren umfasst.

Wir machen einen interessanten Rundgang und haben am Ende der Führung Gelegenheit für persönliche Einkäufe wie Gräser-Stauden, schneckenresistente Sempervivum Arten, weißes Heidekraut oder die hellblaue Duftclematis Himmelsglöckchen.

Ein interessanter informationsreicher Ausflugstag neigt sich um 18.00 Uhr dem Ende zu. Wir fahren bei zum Teil heftigen Regenschauern in Richtung Überlingen mit Zwischenstopp in Stockach. Frau

Helen Voglers Korb mit frisch gepflückten Bodenseeäpfeln findet viele Abnehmer aus dem Kreis der reisenden Bodensee-Rosenfreunde, die diese regionale Köstlichkeit sehr schätzen.

A handwritten signature in blue ink, reading "Renate Neumann-Schäfer". The signature is written in a cursive style with a large, decorative flourish at the end.

Renate Neumann-Schäfer

Schriftführung: Dr. Renate Neumann-Schäfer, Mozartstraße 20, 88662 Überlingen  
Tel.: 07551/3092053; E-Mail: [Renate.Neumann-Schäfer@gmx](mailto:Renate.Neumann-Schäfer@gmx).