

Herr über 380 Tomatensorten

Bernd Grabert züchtet in seinem Garten leidenschaftlich gerne Gemüse

VON GERDA UND PETER GEBEL

Erding – Wenn sich Bernd Grabert mit „Green Zebras“ und „Black Russian“ beschäftigt, dann mixt er keine exotischen Cocktails, sondern hegt seine Tomatenpflanzen. In seinem Kleingarten in der Anlage am Erdinger Volksfestplatz wachsen jeden Sommer über 70 Sorten, die der Vorsitzende des Kleingärtnervereins auf vielfältige Weise verarbeitet.

Mit der Hege und Pflege junger Pflänzchen hat Grabert Erfahrung. Geboren und aufgewachsen ist er in Ellwangen (Baden-Württemberg) auf dem Schloss. Dort war die Familie nach dem Krieg in einer Kammer einquartiert. Die Bewohner waren weitgehend Selbstversorger, der Garten groß. Die Mutter war laufend am Einkochen von Obst und Gemüse. „Umgezogen sind wir damals mit 126 Einmachgläsern voll mit Kompott, Sauerkraut, Marmelade und eingelegtem Gemüse“, erinnert sich Grabert.

215 Parzellen in der Anlage

Er ließ sich zum Diplom-Finanzwirt ausbilden und wechselte als Personalchef ins Erdinger Krankenhaus. Es folgten Leitungspositionen im Bauamt und Kreisjugendamt, bevor er nach 46 Dienstjahren in den Ruhestand ging. Da war für den heute 72-jährigen klar: „Ich brauche einen Garten.“

Vor acht Jahren dann klappte es mit einer Parzelle in der Anlage am Volksfestplatz. Mit seiner Frau Bettina war Grabert schon öfter dort unterwegs, hatte Freunde besucht und die Gärten bewundert. Nach einem knappen Jahr Wartezeit konnte das Ehepaar seinen Wunschgarten beziehen, der in seiner Struktur bis heute erhalten geblieben ist. Von den alten Spalierobstbäumen sind noch einige vorhanden. Zwei Gewächshäuser stehen bereit, und auch für Blumen ist genügend Platz. Genauso ist es vorgeschrieben.

„Nach der Gartenordnung sind zirka 30 Prozent des Kleingartens mit Gemüse zu



Im Wunschgarten: Bernd und Bettina Grabert haben sich in der Anlage am Erdinger Volksfestplatz ihren Traum erfüllt. Tomaten und anderes Gemüse züchten sie in Hochbeeten und Gewächshäusern.

FOTOS: PETER GEBEL

Rezept für „Sugo a la Bernd“

Prächtige Tomatenvielfalt aus Bernd Graberts Garten: Unser Bild rechts zeigt in der Mitte die große Apricot Brandy, rechts daneben das Zittröchen in Gelb, darunter die Green Zebras, links unten die dunkle Sacher, darüber Lukullus, eine Wildtomate und darüber die Black Cherry.

Sugo-Rezept (für 6 Gläser à 0,75 l): 3 Kilo Tomaten in kleine Stücke schneiden, 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen in Würfel schneiden und in einem 5-Liter-Topf in Olivenöl andünsten. Die Tomatenstücke dazugeben, mit 2 bis 3 Esslöffel Zucker würzen, dazu Pfeffer und



Salz nach Geschmack. In einem Sackel Thymian, Rosmarin und Basilikum mit in den Topf legen. Alles 45 Minuten lang köcheln lassen, dann das Gewürzsackerl herausnehmen und das Sugo mit einem Pürierstab durchmischen. Um größere Schalen herauszufiltern, die Masse noch durch die „Flotte Lotte“ drehen und erneut aufkochen, bis sie fester wird. Der Sugo in sterilisierte Gläser abfüllen und für 5 Minuten umgedreht auf den Deckel stellen, dann wieder normal hinstellen und am nächsten Tag im Keller lagern (bis zu zwei Jahre haltbar). Das Sugo wird als Grundstock für Suppen und Hackfleischsoßen verwendet. ge

bepflanzen, 30 Prozent mit Blumen und die restlichen 40 Prozent stehen für Rasen, Bäume und die Laube zur Verfügung“, erklärt Grabert, der 2016 zum Vorsitzenden des Kleingärtnervereins gewählt worden ist.

Zeitintensiv sei die Leitung eines so großen Vereins mit 215 Parzellen schon, gibt er zu. „Wir müssen ja dafür sorgen, dass die Regeln eingehal-

ten werden und bei Streit schlichten.“ Die Konfliktmöglichkeiten sind dabei durchaus vielfältig. Da geht es um Lärmbelästigung, um die Einhaltung von Abstandsflächen, vermeintliche Sabotage oder die Verhinderung von Holzfeuern, denn „die sind nicht erlaubt wegen des Funkenflugs“, erklärt Grabert.

Kleingärten sind heiß be-

gehrt. Die Bewerberliste umfasst derzeit rund 40 Bewerber, die sich auf eine Wartezeit von ungefähr drei Jahren einstellen müssen. „Gerade durch die Corona-Beschränkungen herrscht deutschlandweit eine riesige Nachfrage nach Gärten“, konstatiert Grabert. Doch oft hätten die Bewerber falsche Vorstellungen. „Man muss auch Gemeinschaftsarbeit leisten

und die Vorschriften zur Gestaltung einhalten“, erklärt der Vorsitzende.

Sein Herz hat Grabert an die Tomaten verloren, die er in komfortablen Hochbeeten und in Gewächshäusern anbaut. „Der Gemüseanbau war schon immer mein Hobby“, erklärt der 72-jährige, der auch Paprika, Kürbis, Auberginen, Zucchini und Salate heranzieht. Aus seiner Box

mit 380 verschiedenen Tomatensamen wählt er jedes Frühjahr 70 bis 80 Sorten aus.

Dabei hilft dem ehemaligen Verwaltungsfachmann eine Excel-Tabelle, in der er auch geschmackliche Bewertungen notiert.

Wer im Vorjahr die maximale Bewertung von „XXX“ erhalten hat, habe im nächsten Jahr gute Chancen für einen Einsatz, berichtet Bettina Grabert, die ihren Gatten bei der Tomatenzucht unterstützt. Das Vorziehen erfolgt streng nach dem Mondkalender im heimischen Wohnzimmer, später folgt das Umsetzen (Pikieren) in größere Töpfe. In den Garten ziehen die Setzlinge erst nach den Eisheiligen Mitte Mai um.

Die Pflanzen dienen nicht nur dem eigenen Verzehr. Es wird auch viel verschenkt. „Für die Gartentombola brauchen wir jede Menge Pflanzen, auch die Mitgärtner in der Anlage freuen sich über Tomatenpflanzen, und sogar mein Orthopäde in Landshut wird versorgt“ erzählt Grabert.

Vielfältige Zubereitungsarten

Wenn die Pflanzen allen Unwettern und möglichen Erkrankungen wie der Braunfäule entgangen sind, steht die Ernte an. „Meine schwerste Tomate wog 958 Gramm“ sagt Grabert stolz. Die Familie schwelgt dann in Tomatensuppe, gefüllten Tomaten mit Reis oder Hackfleisch, Tomatensalat mit Oliven und Schafskäse oder italienisches Bruschetta.

Die Zubereitungsarten sind vielfältig. Für den späteren Verzehr wird auch Tomatenmark und Sugo (Rezept im Kasten) hergestellt. Zum Trocknen der Tomaten nutzt der ambitionierte Gärtner einen Dörrautomaten, dann werden die Früchte mit Gewürzen und Olivenöl eingelegt. Aus den letzten Tomaten, die nicht mehr reif werden, stellt Grabert grünes Chutney her, das er auch gerne als Gastgeschenk überreicht.

Für Bernd Grabert bedeutet der Garten Lebensqualität. „Zu sehen, wie im Frühjahr wieder alles wächst – das ist wie ein Wunder.“

IHRE REDAKTION

für Stadt und Landkreis Erding
Tel. (0 81 22) 4 12-105
Fax (0 81 22) 4 12-132
redaktion@erdinger-anzeiger.de

DAS DATUM

21. August
2019

Zum 25. Mal macht der polnische Pfarrer Andrzej Kopiczko Urlaubsvertretung in Bockhorn. Heuer ist das nicht möglich. Das Ordinariat untersagt die Einreise von Seelsorgern aus dem Ausland.

2010

Thomas Metz will sich um den Erhalt historischer Feuerwehrfahrzeuge kümmern und einen Verein gründen. Seit Oktober 2018 gibt es die Abteilung Historische Fahrzeuge und Geräte bei der FF Langenpreising.

2000

Zwei an einer Kette gehaltene Hunde wären in Hallenberg in der prallen Sonne fast verdurstet. Tierschutzverein, Polizei und Landratsamt beenden die Quälerei und nehmen die Tier mit.

1970

Hochkonjunktur und Vollbeschäftigung im Landkreis halten an. In vielen Branchen können Lieferfristen mangels Fachkräften nicht eingehalten werden. zie

IN KÜRZE

Altenerding Unfall beim Abbiegen

Wieder einmal hat es an der Wasserwerkkreuzung in Altenerding gekracht. Die Polizei meldet, dass am Mittwoch gegen 13.15 Uhr eine Erdingerin (38) mit ihrem Mercedes auf der Münchener Straße stadteinwärts unterwegs war und an der Kreuzung nach links abbiegen wollte. Dabei übersah sie einen entgegenkommenden Chrysler. Es kam zum Zusammenstoß. Dabei wurde niemand verletzt. Der Sachschaden ist mit rund 13 000 Euro, wie die Polizei schätzt, allerdings erheblich. zie

Erding St.-Prosper-Preis im Sportpark

Kulturelles Lebenszeichen von der Sinnflut GmbH; Der Ersatztermin für den 9. St.-Prosper-Kabarettpreis, dessen Verleihung im Frühjahr geplant war, bleibt bestehen. Die Veranstaltung findet am Samstag, 12. September, im Sportpark Schollbach statt. Einlass ist um 18 Uhr, Beginn um 20 Uhr. Bereits gekaufte Karten behalten ihre Gültigkeit. Für das leibliche Wohl ist gesorgt. „Wir bitten alle Besucher der Veranstaltung, sich an die geltenden Hygienevorschriften zu halten und rechtzeitig vor Ort zu sein, damit ein reibungsloser Ablauf gewährleistet werden kann“, schreiben die Organisatoren. Außerdem bitten sie um Verständnis, dass coronabedingt nur zwei Personen an einem Tisch sitzen können. Die Tische sind nummeriert, Kontaktformulare liegen zum Ausfüllen bereit. Weitere Fragen werden per E-Mail an info@sinnflut.biz beantwortet. red

WOLFGANG KRZIKOW

Kfz-Zulassung: Termine wieder online buchbar

Erding – In der Kfz-Zulassungsbehörde im Landratsamt kann man seit Jahren Termine online buchen. Die Corona-Pandemie hat allerdings dazu geführt, dass die Reservierungen sprunghaft angestiegen sind. „Das bisherige Online-Terminreservierungstool war nicht mehr in der Lage, den hohen Bedarf an Terminen abzuwickeln“, räumt Behördensprecherin Daniela Fritzen ein. Daher wurde ein neues Tool etabliert. Es ist seit diesem Montag in Betrieb.

„Abhängig davon, welche Art und Anzahl an gewünschten Vorgängen der Bürger bei der Online-Reservierung angibt, vergibt die neue Software bedarfsgerecht die Termine“, so Fritzen. Dies führe zu einer deutlichen Verbesserung. Da die Software bedarfsgerecht Termine vergibt, sei es wichtig, dass Kunden nicht pauschal Zeiten blocken, da diese – wenn ungenutzt – den anderen Kunden nicht mehr zur Verfügung stehen. Weitere Informationen gibt es im Internet auf www.landkreis-erding.de. red

Erfolgsgeschichten aus der Praxisklasse

Drei Erdinger Mittelschüler beeindruckten mit Einser-Notenschnitt und ihrer Entwicklung

Erding – Stolz auf die Absolventen ihrer Praxisklasse sind die Mittelschule Erding am Lodererplatz und der Verein Brücke Erding. Drei der Schüler stachen heuer mit einem Notenschnitt von 1,6 heraus: Bashar Radwan (18), Gregorio Scarpino (16) und Leonhard Karkutsch (16). Die Praxisklasse ist für Schüler gedacht, die Lern- und Leistungsrückstände haben. Sie wird von Sozialpädagogen der Brücke begleitet.

„Das mit dem Bashar ist eine kleine Erfolgsstory“, freut sich Pädagogin Nicola Edler-Golla. „Er war erst Ende 2016 als Flüchtling aus Syrien gekommen, war in der Regelklasse, und eigentlich wollte ihn keiner nehmen.“ In der Praxisklasse habe er sich sofort wohlfühlt. Speziell im zweiten Jahr „war er super, sehr interessiert und hat alles Mögliche ausprobiert.“

Vor allem das Hotelgewerbe hat es ihm angetan. Unter anderem habe er mehrere Praktika im Victory Hotel in der Thème absolviert, „und jetzt fängt er dort eine Ausbildung an“. Als er in Erding angekommen sei, habe der jun-



Fit für den Start ins Berufsleben sind (v. l.): Leonhard Karkutsch, Bashar Radwan und Gregorio Scarpino.

FOTO: SCHULE

ge Syrer kein Wort Deutsch gekonnt, jetzt beherrsche er es nahezu perfekt. Auch sei er sehr sportlich und mittlerweile beim Kickboxverein Erding aktiv. „Er hat eine richtige tolle Entwicklung gemacht“, erzählt die Pädagogin stolz.

Sie hat als ehemalige TV-Moderatorin mit allen Schülern auch stark an deren Selbstwirksamkeit gearbeitet. Damit ist die Überzeugung ei-

ner Person gemeint, auch schwierige Situationen und Herausforderungen aus eigener Kraft erfolgreich bewältigen zu können. Was sie sehr berührte, war, als der 18-jährige ihr erzählt habe, dass seine Mutter „so glücklich“ sei, weil er eine Lehrstelle habe.

Der 16-jährige Gregorio ist vor rund fünf Jahren mit der Familie aus Kalabrien nach Erding übersiedelt. Bei ihm sei es gewesen, „als ob man

einen Schalter umgelegt hat“, erzählt Edler-Golla. „Er hatte ziemlich schlechte Noten in der Regelklasse, aber plötzlich hat er Sport und Fitness für sich entdeckt, rund 20 Kilo abgenommen und intensiv zu lernen angefangen.“ Die Belohnung war jetzt ein erstklassiger Abschluss. Der 16-jährige Italiener möchte nun entweder den Quali machen oder eine Ausbildung beginnen.