

Die NASCHGARTEN- GÄRTNERIN

Von Christine Kunovits

Nebelschwaden liegen über dem Kloster- gemäuer in Stans. Es hat geregnet in der Nacht zuvor. Geübt lässt Sabine Mensch ihren Blick Richtung Garten schweifen. Denn der erste Eindruck zählt. Und zwar jedes Mal aufs Neue. «Wenn ich mich morgens jeweils dem Klostersgarten nähere, versuche ich, ein Gefühl dafür zu bekommen, wie es ihm geht», beschreibt sie ihr Ritual. Wie wirkt er als Ganzes? Erst dann zoomt Sabine Mensch auf die einzelnen Bereiche des Gartens. Schaut, ob die Spalierbirnen beim Parkplatz Läuse haben oder ob sich neues Beikraut in den Kieswegen innerhalb des Gartengeländes breitgemacht hat.

Als Nächstes prüft die Fachfrau den Zustand der Blätter der Beerensträucher und überzeugt sich davon, dass die Etiketten, mit denen jedes der 250 Gewächse des Gartens versehen ist, noch an den Pflanzen hängen. Letztere sind ein Informationsinstrument für das öffentlich zugängliche Naschreich. «Fast jeder Strauch, jeder Obstbaum, jedes Alpenkraut ist beschriftet. Auf Deutsch und mit botanischem Namen», erklärt sie. Über einen ebenfalls auf dem Etikett aufgedruckten QR-Code könne man zudem via Website jeweils Detailinformationen zu den einzelnen Gewächsen holen.

Das Reich, dessen Wohlergehen seit fünf Monaten in den Händen der 47-Jährigen liegt, ist noch jung: angelegt wurde es im Herbst 2021. Ein Jahr nachdem die Stiftung Kulinarisches Erbe der Alpen KEDA im ehemaligen Kapuzinerkloster das Kompetenzzentrum für Kulinarik im Alpenraum eröffnete. Mit Hotel, Restaurant und Kursangeboten. Und einem Schau- und Genussgarten. Seither dreht sich innerhalb und um das fast 500-jährige Gebäude - es trägt neu den Namen Culinarium Alpinum - alles um die kulinarische (Ess-)Kultur der Region und der Alpen.

SABINE MENSCH

Sie pflegt die «essbare Landschaft» des Culinarium Alpinum in Stans NW seit April dieses Jahres. Zudem führt die 47-jährige biodynamisch ausgebildete Gärtnerin Sabine Mensch immer mal wieder Interessierte Gruppen durch das 2000 m² grosse Obst-, Beeren- und Kräutereich. Mit diesem Job hat sie ihre Traumstelle gefunden.
culinarium-alpinum.ch

Sabine Mensch erzählt mit Begeisterung vom Gartenprojekt. Davon, dass der in Zürich geborene österreichische Permakultur-Pionier Sigi Tatschl im Auftrag der KEDA den Garten konzipiert hat. Als «essbare Landschaft», wie er schon einige davor in Europa realisiert hatte. Ganz vereinfacht gesagt, sind das Erlebnis- und Naschgärten zugleich. Tatschl setzte die Landschaft in Stans in Zusammenarbeit mit den beiden Schweizer Organisationen für Sortenerhaltung Pro Specie Rara und Fructus um. Und pflanzte darum unter anderem alte heimische Himbeeren, Cassis-Sträucher und Birnbäume. Gleichzeitig kam aber auch Exotisches in die Erde. «Damit trägt das Culinarium Alpinum der Kultivierungstradition wandernder Kapuzinermönche Rechnung. Denn dank ihnen fanden vor knapp 200 Jahren Aprikosen, Pfirsiche oder Mandeln ihren Weg in unser Land», weiss Sabine Mensch. Und darum wachsen heute im Stanser Garten nebst der Theilers- und der Pastorenbirne auch die japanische Nashi-Birne *Pyrus pyrifolia* und andere Exoten: die Dreiblättrige Bitterzitrone *Poncirus trifoliata* und die wintergrüne Ölweide *Elaeagnus submacrophylla* syn. *Elaeagnus x ebbingei*. «Wir sind gespannt, ob die Exoten bei uns Wurzeln schlagen mögen. Wenn ja, sollen die Früchte auch in der

Restaurantküche verarbeitet werden. Aber nicht im grossen Stil», so Sabine Mensch. Denn die KEDA habe sich bewusst gegen einen Produktionsgarten entschieden, erklärt sie. «Sonst würden dort, wo jetzt eine noch abzumagernde Fettwiese wächst, Gewächshäuser stehen.»

Eigentlich hatte Sabine Mensch vor, nach der Matura in Zürich Umweltnaturwissenschaften an der ETH zu studieren. Merkte dann aber, dass ihr Herz fürs Praktische schlug. «Ich wollte sehen, wie ein Rüeblli wächst, nicht darüber in einem Buch lesen», erklärt sie ihren Entscheid, Ende der 1990er-Jahre eine biologisch-dynamische Gärtner*innenausbildung an der Gartenbauschule Hünibach am Thunersee zu machen. Im Bewusstsein, einen der am schlechtesten bezahlten Jobs zu wählen. «Mir war die Nähe zur Natur wichtiger.» Nach ihrem Abschluss war sie dann mehrere Jahre sowohl als Gärtnerin als auch kaufmännisch tätig. Seit drei Jahren arbeitet sie nun als Allrounderin bei dem in Stans ansässigen Verein Naturiamo, der sich für die Umweltbildung von Kindern und Erwachsenen engagiert. «Als letztes Jahr dann das Culinarium eröffnet wurde, hegte ich immer die Hoffnung, dort als Gärtnerin arbeiten zu können.» Anfang des Jahres ging dieser Wunsch in Erfüllung. Sie konnte sich auf Empfehlung vorstellen. Und bekam den Job.

Darum lenkt Sabine Mensch nun die gärtnerischen Geschicke hinter den ehemaligen Klostermauern - wie beim Verein Naturiamo in einem 50-Prozent-Pensum. Sie freut sich jetzt schon, während der Wintermonate, wenn der Garten ruht, über den Pflanzplänen für die nächste Saison zu brüten. Und auch an ihrer Idee für die «essbare Landschaft» herumzustudieren: einem Beet mit essbaren Alpenpflanzen, umschwärmt von (Wild-)Bienen und Schmetterlingen.

