

Garten als Existenzbasis

Die Generationen arbeiten gemeinsam für den Lebensunterhalt

Leben, zur Hauptsache vom Ertrag des eigenen Gartens und von selbst Gebackenem und Eingemachtem – keine leichte Aufgabe. Ruth Bieri schafft es dank der Mithilfe ihrer Eltern, ihrer Kinder und der Treue der Kunden des Dorfstrasslädeli in Aeugst.

VON REGULA ZELLWEGER

Eigentlich wollte Ruth Bieri in die weite Welt und nicht im Dorf leben, in dem sie aufgewachsen war. Sie brach aus und auf in die weite Welt. Ihre drei Kinder sprechen neben Mundart auch flüssend Arabisch; ihr Vater stammt aus dem Libanon. Ruth Bieri Hamad lebte eine Zeit lang im Libanon und liebt auch heute noch die Familie ihres Mannes sehr.

Jetzt lebt und arbeitet sie in ihrem Heimatdorf Aeugst. Die ausgebildete Hauspflegerin mit langjähriger Erfahrung in der Spitex wollte nicht zurück ins Gesundheitswesen. Sie geniesst heute ihre berufliche Selbstständigkeit, liebt es, in der Küche kreativ und im Garten naturverbunden zu sein und zugleich auch immer für die Kinder zu Hause präsent zu sein.

Den Eltern sei Dank

Ruth Bieris Grossvater kaufte den Bauernhof in der 40er-Jahren des letzten Jahrhunderts. Ihre Eltern hörten 2005 mit der Landwirtschaft auf. Keine ihrer vier Töchter hatte den Hof übernehmen wollen.

Ruth Bieri lebte drei Jahre im Libanon. 2005 erschütterten mehrere Bombenanschläge Beirut. Ein krasser Gegensatz zur heilen Welt in Aeugst. Ruth

Bieri kehrte 2005 definitiv in die Schweiz zurück.

Nun musste sie sich entscheiden, wie sie den Lebensunterhalt für sich und die Kinder verdienen sollte. Sie und die Kinder vermissten zuerst das Leben im Libanon, als sie in einem alten Bahnhof in Buchs ZH wohnten. Schliesslich kam die Rückkehr ins Elternhaus, die Eltern zogen ins nahe Haus der Grossmutter – Generationenwechsel. Die Mutter von Ruth Bieri, Elisabeth Bieri, hatte bereits seit 1993 einen Hofladen mit Brot und Gemüse geführt. Ruth Bieri hatte immer gegärtnert und im Libanon auf dem Balkon Kräuter und Tomaten geerntet. «Ich bin halt so aufgewachsen», meint Ruth Bieri.

Professioneller Gemüseanbau

Den «Pflanzplätz» ausserhalb von Aeugst in Richtung Türlensee gab es schon. Sukzessive wurde er erweitert – vor allem unter der Regie von Vater Bieri. Er will es akkurat haben, da gibt es kaum Unkraut. Ausgesät und gepflanzt wird in Etappen, damit immer frisches Gemüse für den Verkauf im Dorfstrasslädeli und für den eigenen Konsum zur Verfügung steht. «Es gibt was es hat», diese Devise gilt nicht nur für die Kundschaft im Laden, es gilt auch für die Familie. Auf den Tisch kommt, was geerntet wird – und Eier aus dem eigenen Hühnerhof. Dabei dürfen Rüebli krumm sein und das Gemüse muss nicht generell den Normen der Grossverteiler entsprechen. Saisonal und regional! Viel Zeit verbringt Ruth Bieri mit dem Konservieren der Ernte: Einkochen, dörren, einmachen. Sie kocht beispielsweise Unmengen von Suppen ein.

Im Winter gibt es Pastinaken, Randen, Karotten in allen Farben und Formen, Lauch, Sellerie, Peterliwurzeln, verschiedene Kohlarten zu kaufen, im Sommer alles Gemüse, das in Schweizer Gärten gedeiht. Es wird alles verwertet, aus trockenem Brot macht Ruth Bieri Paniermehl und «No-Food-Waste-Bisquits».

Auch eine Streuobstwiese mit Kirsch-, Zwetschgen-, Mirabellen-, Apfel- und Birnbäumen gibt es neben dem Pflanzplätz. Bieris produzieren auch Most. Ruedi Bieri plant die Arbeit im grossen Garten minuziös. Er achtet auf die Fruchtfolge im Gemüsegarten und Kompostieren ist im Hausgarten selbstverständlich.

Naturnaher Hausgarten

Im Hausgarten führt Ruth Bieri das Zepeter. Hier darf wachsen, was wachsen will. Mist zum Düngen liefern die 55 Hühner. Während der Pflanzplätz perfekt organisiert ist, Beete mit Monokul-



Im Hausgarten wächst, was wachsen will. Im Hintergrund das Hühnerhaus, wo 55 Hühner wohnen und Eier für den Eigengebrauch der Familie Bieri und den Laden legen. (Bilder Regula Zellweger)



Vater und Tochter arbeiten auf dem Pflanzplätz eng zusammen. Ruth Bieri sagt: «Ohne ihn würde ich es nicht schaffen.»

turen bepflanzt sind, mischen sich im Hausgarten Gemüse, Beeren und Blumen. Ruth Bieri zieht ihre Setzlinge selbst. Nichts wird hier forciert. Ruth Bieri ist zufrieden mit dem, was der Garten schenkt. Noch immer staunt sie, was aus Samenkörnern entsteht. Der Garten gibt ihr Gelassenheit, das Werden und Vergehen in der Pflanzenwelt symbolisiert, dass alles irgendwie in einer Form bestehen bleibt. Im Hausgarten leben auch viele Insekten.

Ruth Bieri experimentiert gern in der Küche, aber auch im Garten. Eingemachte Lupinensamen zum Knabbern beispielsweise kennt sie aus dem Libanon – das will sie ausprobieren. Sie produziert Öpfelringli, Randenchips, Tees und gedörrte Kirschen. Neben den klas-

sischen Konftürensorten gibt es auch Kornelkirschen, Hagebutten und Mirabellen. Die Curry-Zucchetti süss-sauer muss man einfach probieren. Und wenn es eilt, kann man sich ein Glas Gemüsesuppe im Lädli holen. Es ist von acht bis acht offen.

Garten als Lebensschule

Sonnenblumen und Gladiolen als Schnittblumen werden portionenweise angesät, damit Aeugster und Auswärtige im Sommer Blumen kaufen können.

Die drei Kinder von Ruth Bieri sind in der Ausbildung. Der Garten war für sie eine Lebensschule. Ruth Bieri erzählt: «Sie lernten, dass man nicht immer alles haben kann und sich je nach

dem, auch einsetzen muss, um etwas zu bekommen, das man haben möchte und zufrieden ist mit dem, was man hat.»

Sie bekamen kein Sackgeld – sie verdienten ihr Sackgeld, indem sie im Laden eigene Produkte verkaufen konnten. Und auch sie gestalteten Produkte, beispielsweise Schoggi-Zopf. Wo sonst kann man solchen erstein? Sie lernten das Leben mit der Natur, mit den Jahreszeiten und sogar mit den Tageszeiten. Frühmorgens ist man gern im Garten. Freitags ist Backnacht. Sie lernten Achtung vor Lebensmitteln, denn sie wissen, wie viel Arbeit hinter den Produkten aus dem Garten stecken. Und sie sind stolz auf ihre Mutter, die ausgehend vom Garten für die ganze Familie ein Auskommen geschaffen hat.

SERIE «GÄRTEN»

Der «Anzeiger» besucht in dieser Serie Gärten und ihre Menschen und erzählt deren Geschichte. Tipps zu besonders sehenswerten Gärten im Bezirk sind willkommen und an redaktion@affolteranzeiger.ch zu richten. (red.)



Bereits erschienen: Marlise und Hans Gebhard, Obfelden; Susi Fischli, Ebertswil; Robert Lüchinger, Hedingen; Martin Romer, Knonau; Pirmin Rohrer, Uerzlikon; Lenke Franken, Mülliberg; Marijke Poser, Wettswil; Noi und Rolf Nussbaumer, Hedingen; Oskar Hedinger, Bonstetten.