

Mit Liebe zum Detail

Serie «Gärten»: Noi und Rolf Nussbaumer geniessen ihr kleines Paradies in Hedingen

Noi Nussbaumer investiert viel Zeit in ihren Garten zwischen dem Kreisel und dem Bahnübergang in Hedingen. Sie liebt besonders Pflanzen, die sie zum Kochen von Speisen aus ihrer Heimat Thailand verwenden kann.

VON REGULA ZELLWEGER

Das Bauernhaus wurde 1807 gebaut und der rund 120 Quadratmeter grosse Garten wurde im Lauf der Jahrzehnte wahrscheinlich ganz unterschiedlich genutzt. Aber er war bestimmt vorher nie so schön und vielfältig wie jetzt. Noi und Rolf Nussbaumer haben sich ein kleines Paradies geschaffen. Gern sitzen sie zu zweit oder mit Besuch vor dem alten Riegelbau und schauen in das Meer von Blumen.

Nussbaumers Garten ist nach Funktionen in Räume aufgeteilt. Zur alten Zwilikerstrasse hin liegt der Gemüsegarten in der Form eines kleinen Barockgartens. Er besteht aus einem Rondell und Pflanzflächen darum herum. Schnitzelwege sichern das Ernten auch bei Matschwetter. Noi und Rolf Nussbaumer ernten hier Zitronengras, Zwiebeln, Bohnen, Kefen, Randen, Salat, Wirz, Spitzkohl und Flower Sprouts. Zucchini, blaue St. Galler Kartoffeln und Peperoni wachsen in Töpfen, Tomaten im Tomatenhaus und Kräuter überall. In Richtung zum grossen Parkplatz in Hedingen haben Nussbaumer viele Blumen gepflanzt und das grosse Beet mit Verbundsteinen und Natursteinen gestaltet. Sogar aus dem Muotathal hat Rolf Nussbaumer Steine nach Hause gebracht. In diesem reich dekorierten Beet blühen im Frühling Tulpen und Osterglocken, später Pfingstrosen, Zier-



Naherholungsgebiet Garten: Das Ehepaar Nussbaumer lässt gern in den Hängematten die Seele baumeln. (Bilder Regula Zellweger)

lauch, Nelken – den ganzen Blumenkatalog durch bis zu Edelweiss und Enzianen.

Thailändische Spezialitäten

Noi Nussbaumer liebt Dahlien ganz besonders. Die Blumenzwiebeln der Frühlingsblüher werden nach dem Verblühen ausgegraben und im Erdkeller bis zum Herbst gelagert. Der Erdkeller ist auch ein hervorragender Ort für die Lagerung des Wintergemüses. Beeren-sorten wachsen auch einige: Johannis-, Stachel-, Brom-, Him- und Maibeeren. Ursprünglich aus Sibirien stammend, ist Letztere eine sehr frostharte Heckenkirsche mit heidelbeerähnlichem Geschmack. Das pflegeleichte Wildobst wird auch in der Schweiz immer mehr angebaut. Koriander, Wasserspinaet oder die Blätter der Kefirlimetten braucht Noi Nussbaumer besonders gern in ihrer Küche.

Seit 18 Jahren lebt Noi Nussbaumer der Liebe wegen in der Schweiz – und noch immer hat sie Heimweh nach ihrem Fischerdorf Kuiburi. In ihrer

Kindheit lernte sie von den Eltern das Gärtnern – es war wichtig, um die Familie zu ernähren. Ewig wird es nicht mehr dauern, bis Rolf und Noi Nussbaumer für ihren Lebensabend nach Hua Hin in Thailand ziehen werden. Die Zeit der Pandemie hat sie in ihrem Entschluss bestärkt, in Thailand zu wohnen, vorerst in einem Haus mit Garten und Swimmingpool, wenn sie älter sind in einer Residenz. Das ist erschwänglich, die Miete für eine Villa mit viereinhalb Zimmern beträgt monatlich 900 Franken.

Bestimmt werden die beiden ihren Garten mit den vielen liebevollen Details auch vermissen. Noi Nussbaumer verändert ihn immer wieder. Hier steht eine Ziege aus Blech vor einem Stein, dort brütet ein Keramikhuhn und in einem Gefäss schwimmen Seerosen – natürliche Blätter und eine künstliche Blüte. Hauswurz scheint sich an einer Felswand festzuklammern.

Rolf Nussbaumer meint lachend: «Nois Pflanzen haben Beine.» Wenn sich Pflanzen nicht wohlfühlen, wird ihr Standort gewechselt. Was gleich bleibt ist: Der Mann mäht den Rasen. Von der

Gartenarbeit ruht sich das Ehepaar Nussbaumer in den beiden Hängematten im Schatten der Bäume aus. Und es gibt ein Schmusbanklein.

Kräuter aus dem Garten

Rolf Nussbaumer arbeitete über 45 Jahre für die Post. Heute hat er die Funktion eines Spezialisten für Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz. Noi Nussbaumer ist Hausfrau, arbeitet viel im Garten und kocht gern asiatische Gerichte, beispielsweise im Wok oder auf dem Grill. Gebratene Nudeln und

Suki Yaki sind ihre Spezialitäten. Suki Yaki gehört zu den ursprünglich aus Japan stammenden Eintopfgerichten und wird ähnlich gegessen wie das bei uns bekannte Fleisch-Fondue. Klebreis mit Mango ist das Lieblingsdessert der beiden. Zum Frühstück gibt es oft Khao Tom, Reissuppe. Rolf Nussbaumer bereitet gern typische, herzhaft-schweizer Kost wie Braten oder Voressen zu. Auch dazu holt er sich frische Kräuter aus dem Garten. Im Garten von Nussbaumers verschmelzen asiatische und Schweizer Küche zu einer kulinarischen Einheit.

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: Marliese und Hans Gebhard, Obfelden; Susi Fischli, Eberswil; Robert Lüchinger, Hedingen; Martin Romer, Knonau; Pirmin Rohrer, Uerzlikon; Lenke Franken, Mülligen; Marijke Poser, Wettswil.



Noi und Rolf Nussbaumer haben einen Garten, in dem asiatische und europäische Kräuter wachsen – und in der Küche verwertet werden.

ANZEIGE



Spital Affoltern

Ich ha din
Name
vergässe!



Zentrum für Altersmedizin – Memory Clinic

Zweifeln Sie an Ihrem Erinnerungsvermögen oder jenem eines Angehörigen, so begnügen Sie sich nicht damit, dass im Alter Vergesslichkeit üblich ist!

Eine normale Altersvergesslichkeit lässt sich deutlich von einer Demenzerkrankung wie Alzheimer unterscheiden. Je eher eine Demenz festgestellt wird, desto wirksamer können wir Sie beraten. In unserer Spezialsprechstunde gehen wir mit diagnostischen Untersuchungen den Beschwerden auf den Grund. Sollten wir eine Demenz erkennen, bieten wir in unserem Kompetenzzentrum für Altersmedizin spezifische Therapien und Unterstützung für Sie und Ihre Angehörigen an.

Möchten Sie mehr erfahren?

Spital Affoltern AG, Memory Clinic
Telefon 044 714 34 64, www.spitalaffoltern.ch/memory-clinic