

Die Minigärtner:innengruppe Winnenden im Kräuterfeld in Erdmannhausen

11. November 2021

Es ist ganz neblig, unangenehm kalt und irgendwie ein bisschen unheimlich da oben bei den Lemberghöfen im Kräuterfeld. Aber Frau Mergenthaler ist ganz und gar nicht unheimlich. Sie ist so was von nett und lässt uns gleich ins Gewächshaus rein um dort schnell auf die Heizrohre sitzen zu können. Hier wird den Minigärtner:innen alles gezeigt und sie sind gefesselt vom Duft der Rosengeranien, von der fleißigen Arbeit der Raubmilben, vom Geruch des Currykrauts und des Ananassalbeis. Nur der Geschmack des Chinakrauts ist für den Einen oder die Andere gewöhnungsbedürftig. Da muss man eben durch, wenn man, wie der Wirkung dieser Pflanze nachgesagt wird, unsterblich werden will. Am allerbesten schmeckt den Minigärtner:innen die Stevia-Pflanze. Zuckersüß. Die Blätter werden nur so in die Mäuler geschaufelt und ein paar davon landen ganz heimlich für spätere Süßhungerattacken in der Tasche.

Gut gestärkt kann es jetzt an die Arbeit gehen. In einem Raum sind Töpfe mit Erde vorbereitet in die Minze gesteckt werden soll. Mit großem Engagement werden in jeden Topf jeweils vier Stecklinge gleichmäßig verteilt und auf einen Rollwagen gepackt. Am Ende kommen die kleinen Pflanzenbabys unter einen Folientunnel im Gewächshaus. Dort herrschen wunderbar feuchtwarme Bedingungen um gut Wurzeln schlagen zu können.

Nach getaner Arbeit darf sich Jede:r das perfekte Minzpflänzchen aussuchen, was bei so einer großen Auswahl gar nicht so einfach ist. Oben drauf gibt es noch ein Töpfchen mit Kresse und ein Zertifikat für die tolle Arbeit.

Im Nu sind die 2 Stunden vorbei, die Minigärtner:innen verschwinden wieder im Nebel und sind höchstwahrscheinlich ganz glücklich zu Hause angekommen.



