



INTERNATIONALE GARTENTAGUNG

Küchen- & Nutzgärten

TREND UND TRADITION

INTERNATIONAL GARDEN CONFERENCE

Kitchen- & Market Gardens

TRENDS AND TRADITIONS

TAGUNGSDOKUMENTATION

Conference Documentation



INTERNATIONALE GARTENTAGUNG

*Küchen- &
Nutzgärten*

TREND UND TRADITION

INTERNATIONAL GARDEN CONFERENCE

*Kitchen- &
Market Gardens*

TRENDS AND TRADITIONS

TAGUNGSDOKUMENTATION

Conference Documentation

Inhalt

Contents

Die internationale Gartentagung
The international garden conference 6

Küchen- und Nutzgärten –
Trend und Tradition
Kitchen- and market gardens –
trends and traditions 14

Historische Küchen- und
Nutzgärten – eine kurze
Einführung
Historical kitchen- and
market gardens –
a short introduction 18

Küchen- und Nutzgärten
in Sachsen-Anhalt – Ein Überblick
Kitchen- and market gardens
in Saxony-Anhalt – an overview 22

Nützlich und Schön –
Agrarreformen und Landschafts-
verschönerungen unter
Fürst Franz von Anhalt-Dessau
Useful and beautiful – agricultural
reforms and landscape
embellishments under Prince
Franz of Anhalt-Dessau 26

Von der Nutzung der Gärten
im Gartenreich Dessau-Wörlitz
About the use of the gardens in
the Gartenreich Dessau-Wörlitz 30

Historischer Obstanbau im
Gartenreich Dessau-Wörlitz
Historical fruit growing in
the Gartenreich Dessau-Wörlitz 34

Goethes Hausgärten. Zwischen
Nutzgarten und Laboratorium
Goethe's home gardens. Between
kitchen garden and laboratory 38

Den Königlichen Küchengarten
zu Versailles für die Zukunft
vorbereiten
Preparing the King's Kitchen
Garden of Versailles for the future 42

Der Königliche Küchengarten
von Schloss Grästen
The Royal Kitchen Garden
of Grästen Palace 46

Die Baumschule des
Muskauer Parks
The tree nursery at
Muskau Park 50

Die Restaurierung der
Kulturterrassen und des
Gartens von Schloss Sevnica
The restoration of the
cultural terraces and gardens
of Sevnica Castle 54

Der Kräutergarten Lu & Tíre
Chmelar in Valtice und weitere
Küchengärten in der Tschechischen
Republik
The Lu & Tíre Chmelar herb
garden in Valtice and other kitchen
gardens in the Czech Republic 58

*Die Rekonstruktion
des Baumgartens im Schlosspark
Hundisburg*
*The reconstruction of the tree garden
in the Hundisburg Palace Park* 62

*Denkmalpflegerische
Instandsetzung des Küchengartens
der Eutiner Residenz*
*Restoration of the kitchen garden
in Eutin as a historical monument* 66

Der Küchengarten in Villandry
The kitchen garden in Villandry 70

*Ökologisches Gärtnern im
Küchengarten in Gunnebo*
*Ecological gardening in the
kitchen garden in Gunnebo* 74

*Zwischen Blauem Schweden und
Lila Luzie – Schülerinnen und
Schüler pflegen den Küchengarten
des Naumburger Doms*
*Between Blue Swede and
Ecuador Purple – pupils
tend the kitchen garden of the
Naumburg Cathedral* 78

*Vom hortus medicus zum
Pflanzgarten – Die Tradition der
Schulgärten in den Franckeschen
Stiftungen*
*From the hortus medicus to the
planting garden – the tradition
of school gardens in the Francke
Foundations* 82

*Wissensvermittlung in
den Klostergärten Michaelstein*
*Knowledge transfer in the
Michaelstein Abbey Gardens* 86

*Bürgerschaftliches Engagement
in den Gartenträume-Parks
in Bezug auf Küchen- und
Nutzgärten*
*Civic involvement in the Garden
Dreams Parks with regard to
kitchen- and market gardens* 90

*Aktivitäten des Bauvereins
Winzerberg e.V. im Weltkulturerbe
in Potsdam*
*Activities of the Bauverein
Winzerberg e.V. in the world
cultural heritage in Potsdam* 94

*Festliches Abendessen im
Park Luisium*
*Festive dinner at the
Park Luisium* 98

Résumé
Résumé 102

Parkführung
Guided park tour 106

Impressum
Imprint 110



Die internationale Gartentagung „Küchen- und Nutzgärten – Trend und Tradition“ in Wörlitz, 2019

Küchen- und Nutzgärten waren über Jahrhunderte elementarer Bestandteil der Gartenanlagen von Schlössern, Herrenhäusern oder Klöstern. Oft standen sie dort jedoch im Schatten prächtiger Ziergärten und Parks. Später lagen nicht wenige von ihnen viele Jahrzehnte lang brach oder gingen sogar ganz verloren. Heute werden sie wiederentdeckt, ziehen viele Besucherinnen und Besucher an und sind Kern bürgerschaftlichen Engagements oder Thema von Forschungsprojekten. Diese spezielle Art von Gärten wurde in den Mittelpunkt der internationalen Gartentagung 2019 in Wörlitz gestellt.

Wörlitz ist nicht nur wegen der geografisch zentralen Lage in Europa für das Zusammenkommen der Fachleute, Gartenfreundinnen und Gartenfreunde zu einer solchen Tagung geeignet. Der Wörlitzer Park als eine der ersten Gartenanlagen im landschaftlichen Stil nach englischem

Vorbild auf dem Kontinent war seit seiner Entstehung ein vielbesuchtes Anschauungsobjekt, bot Anregungen und Raum für Austausch und Diskurs. Ganz besonders prädestiniert den Ort aber das zentrale Leitmotiv, dem Gartengestaltung und viele weitere Einrichtungen des damaligen Fürstentums Anhalt-Dessau in der Zeit um 1800 verbunden waren: „Nützlich und Schön“. Es lässt sich genauso für die Küchen- und Nutzgärten anwenden und bezeichnet ein grundlegendes Charakteristikum, welches noch heute den besonderen Reiz dieser Gärten ausmacht.

Der historische Gasthof „Zum Eichenkranz“ bildete den stimmungsvollen Tagungsort. Das Hauptgebäude, 1785 bis 1787 errichtet, war von Anfang an der Gastlichkeit gewidmet. Als Besucher des Gartenreiches logierten hier unter anderem die Baumeister David und Friedrich Gilly sowie Karl Friedrich Schinkel, außerdem



Wörlitzer Park: Blick über den See auf Schloss und Kirche

Wörlitzer Park: View over the lake to the castle and church

die Dichter Ludwig Tieck, Friedrich Hölderlin, Novalis und Theodor Körner. Im Jahr 2004 übernahm der Verein „Gesellschaft der Freunde des Dessau-Wörlitzer Gartenreiches e.V.“ den „Eichenkranz“ und leitete die umfassende Sanierung ein. In Anerkennung des hohen Engagements zählte die Gesellschaft im Jahr 2019 zu den Preisträgerinnen und Preisträgern der Silbernen Halbkugel, des Deutschen Preises für Denkmalschutz des Deutschen Nationalkomitees für Denkmalschutz. Der an den Gasthof später angefügte und nun als Tagungsraum genutzte Saal zeigte sich der Gartentagung entsprechend im Schmuck von frischen Blumen-, Obst- und Gemüse-Dekorationen als Boten der Küchen- und Nutzgärten.

Die internationale Gartentagung „Küchen- und Nutzgärten – Trend und Tradition“ wurde in Kooperation von der Kulturstiftung

Dessau-Wörlitz (als Vorstand und Direktorin der Kulturstiftung: Brigitte Mang, für Projektleitung und Dokumentation: Michael Keller, unterstützt von Nicole Boß und Jeannette Gruber), dem Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt (Heike Tenzer), dem Verein Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt e.V. (Felicitas Remmert), der gARTenakademie Sachsen-Anhalt e.V. (Christa Ringkamp) und dem Landesheimatbund Sachsen-Anhalt e.V. (John Palatini) vorbereitet. Wertvolle Unterstützung erhielten sie dabei durch das KÜCHENGARTENnetzwerk Deutschland (KGN, vertreten durch Jost Albert), den bundesweit tätigen Zusammenschluss von Fachleuten, die auf dem Gebiet historischer Nutzgärten forschen und praktisch arbeiten. Ermöglicht wurde die Umsetzung der Idee zu dieser Gartentagung durch die großzügige finanzi-

elle Förderung des Landes Sachsen-Anhalt, für die wir herzlich danken.

Gemeinsam ist es uns gelungen, 23 Referentinnen und Referenten in Wörlitz zu versammeln, die insgesamt neun europäische Staaten repräsentieren: Jost Albert (Deutschland), Aaron Bertelsen (Großbritannien), Harald Blanke (Deutschland), Kathrin Franz (Deutschland), Antoine Jacobsohn (Frankreich), Cornelia Jäger (Deutschland), Michael Keller (Deutschland), Kamila und Přemysl Krejčířikovi (Tschechien), Monika Lange (Deutschland), Tanguy Laviolette (Dänemark), Kirsten Lott (Deutschland), Andreja Mihelčič Koželj (Slowenien), Frank Müller (Deutschland), Karl Ploberger (Österreich), Laurent Portuguez (Frankreich), Felicitas Remmert (Deutschland), Angelika Schneider (Deutschland), Patrik Sewerin (Schweden), Renata Stachańczyk (Polen), Heike Tenzer (Deutschland), Ludwig Trauzettel (Deutschland) und Sabine Volk (Deutschland). Ihnen allen sei herzlich für ihr Engagement und die wertvollen Beiträge gedankt. In unseren Dank einschließen möchten wir selbstverständlich auch Brigitte Mang, Heike Tenzer, Christa Ringkamp, Felicitas Remmert und John Palatini für die Moderationen der einzelnen Themenblöcke unserer Tagung.

An Vorarbeiten, Durchführung und Nachbereitung der Gartentagung 2019 hatten außerdem seitens der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz Anteil: Tilo Bölke, Ines Bösenner, Christine Brickmann, Julia Cahnbley, Heinz Fräßdorf, Dirk Haja, Yvonne Jacob, Steffen Kaudelka, Astrid Michael, Andrea Schinkel, Sven Schönemann, Jana Seeger, Evelin Wagner und Ute Winkelmann. Wichtige Leistungen der Kooperationspartner erbrachten Andrea Ehlers (gARTenakademie Sachsen-Anhalt e.V.), Stephanie Elgert (Verein Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt e.V.) und Steffi Halbauer (Landesheimatbund Sachsen-Anhalt e.V.). Große Unterstützungen bei Vorbereitung und Durchführung der Gartentagung er-

fuhren wir von der Agentur zundzwanzig und ihren Beauftragten, weiterhin von dem Ringhotel „Zum Stein“ in Wörlitz und dem „Café am Eichenkranz“. Gunter Oettel bereicherte den Büchertisch zur Tagung mit Fachliteratur aus seinem Verlagsprogramm. Nadine Willing-Stritzke (Anhaltische Gemäldegalerie Dessau, Stadt Dessau-Roßlau) und Hannes Bertram (Klassik Stiftung Weimar) waren uns bei der Beschaffung von Reproduktionen für die Tagungsdokumentation behilflich. Nicht zuletzt ist hier die Gesellschaft der Freunde des Dessau-Wörlitzer Gartenreiches e.V. zu nennen, welche den historischen Gasthof „Zum Eichenkranz“ als Veranstaltungsort zur Verfügung stellte. Allen danken wir sehr für die Unterstützungen und die geleistete Arbeit.

Es ging den Veranstalterinnen und Veranstaltern darum, möglichst facettenreiche Einblicke in den europaweiten Trend einer Renaissance der Küchen- und Nutzgärten zu geben. Die Vorstellungen von Beispielen für die Wiederbelebung solcher Gärten und der Austausch über Erfahrungen bei ihrer heutigen Nutzung bis hin zu erfolgreichen Vermarktungsstrategien sollten jenen Inspiration und Hilfestellungen erschließen, welche sich für die Reaktivierung historischer Nutzgärten engagieren oder mit der Pflege solcher Anlagen befasst sind. Und natürlich war mit dieser Veranstaltung auch die Hoffnung verbunden, eine breitere Öffentlichkeit für diese Thematik zu gewinnen. So möchten wir den Teilnehmerinnen und Teilnehmern mit dieser Zusammenstellung der Tagungsbeiträge im Überblick eine Erinnerung an unsere Gartentagung 2019 geben. Auch dürfte diese Dokumentation für einen größeren Kreis von Gartenfreundinnen und Gartenfreunden von Interesse sein. Und natürlich möchten wir Sie alle hiermit zu einem erneuten Besuch des Gartenreiches Dessau-Wörlitz mit seiner reichen Kulturlandschaft, den Parks, Schlössern und Kunstsammlungen inspirieren.



Girlande aus verschiedenen Gartenfrüchten. Detail einer Wandmalerei aus dem Festsaal des Schlosses Luisium
Garland of various garden fruits. Detail of a wall painting from the banqueting hall of Schloss Luisium

The international garden conference „kitchen- and market gardens – trends and traditions“ in Wörlitz, 2019

For centuries kitchen- and market gardens were an elementary feature of the gardens of castles, manor houses or monasteries. However, they often were overshadowed by magnificent ornamental gardens and parks. Later on, quite a few of them lay fallow for many decades or were even completely lost. Today they are being rediscovered, are a magnet for visitors, a core of civic involvement or the subject of research projects. This special type of garden was the focus of the international garden conference 2019 in Wörlitz.

It is not only because of its geographically central location in Europe that Wörlitz is the ideal place for experts and garden lovers to gather for such a conference. The Wörlitzer Park, one of the first landscaped gardens on the continent in the English landscape style, has been a much-visited object of interest since its creation, offering inspiration and space for exchange and discourse. However, the location was particularly predestined by the central leitmotif, to which garden design and many other aspects of the then Principality of Anhalt-Dessau in the period around 1800 were linked: “Useful and beautiful”. This can equally well be applied to kitchen- and market gardens and is a fundamental characteristic which continues to give these gardens their special charm today.

The historical inn “Zum Eichenkranz” served as the atmospheric venue for the conference. The main building, erected between 1785 and 1787, was dedicated to hospitality from the very beginning. Visitors to the Gartenreich included the master builders David and Friedrich Gilly and Karl Friedrich Schinkel, as well as the poets Ludwig Tieck, Friedrich Hölderlin, Novalis and Theodor Körner. In 2004, the “Society

of Friends of the Dessau-Wörlitzer Gartenreich” took over the “Eichenkranz” and initiated its comprehensive restoration. In recognition of its high level of commitment, the Society was among the 2019 recipients of the Silver Hemisphere, the German Prize for Conservation and Preservation awarded by the German National Committee for Monument Preservation. The hall, which was later added to the inn and now served as a conference venue, was decorated with fresh flowers, fruit and vegetables for the international garden conference as messengers of the kitchen- and market gardens.

The international garden conference „kitchen- and market gardens – trends and traditions“ was organised in cooperation by the Kulturstiftung Dessau-Wörlitz (as Executive Board and Director of the Kulturstiftung: Brigitte Mang, for project management and documentation: Michael Keller, supported by Nicole Boß and Jeannette Gruber), the Saxony-Anhalt State Office for Heritage Management and Archaeology (Heike Tenzer), the Garden Dreams – Historic Parks in Saxony-Anhalt e.V. (Felicitas Remmert), the gARTenakademie Sachsen-Anhalt e.V. (Christa Ringkamp) and the Landesheimatbund Sachsen-Anhalt e.V. (John Palatini). They were given valuable support by the KÜCHENGARTENnetzwerk Deutschland (KGN, represented by Jost Albert), the nationwide association of experts who conduct research and do practical work in the area of historical kitchen gardens. The implementation of the idea for this garden conference was made possible by the generous financial support of the state of Saxony-Anhalt.

Collectively, we have managed to gather 23 speakers in Wörlitz, representing a total of nine



10
11

*Der Tagungsort: Der Historische
Gasthof „Zum Eichenkranz“*

*The conference venue: The historical
inn “Zum Eichenkranz”*



Ein geheimnisvolles Gemälde aus dem Schloss Luisium lieferte die Vorlage für das Tagungslayout: der Künstler wie auch die Herkunft dieser Darstellung von Rettichen (vermutlich Ende des 18. Jahrhunderts) sind leider unbekannt.

A mysterious painting from Schloss Luisium provided the template for the conference layout: unfortunately, the artist as well as the origin of this depiction of radishes (probably at the end of the 18th century) are unknown.

European countries: Jost Albert (Germany), Aaron Bertelsen (Great Britain), Harald Blanke (Germany), Kathrin Franz (Germany), Antoine Jacobsohn (France), Cornelia Jäger (Germany), Michael Keller (Germany), Kamila und Přemysl Krejčíříkovi (Czech Republic), Monika Lange (Germany), Tanguy Laviolette (Denmark), Kirsten Lott (Germany), Andreja Mihelčič Koželj (Slovenia), Frank Müller (Germany), Karl Ploberger (Austria), Laurent Portuguez (France), Felicitas Remmert (Germany), Angelika Schneider (Germany), Patrik Sewerin (Sweden), Renata Stachańczyk (Poland), Heike Tenzer (Germany), Ludwig Trauzettel (Germany) und Sabine Volk (Germany). To all of them we would like to express our heartfelt thanks for their commitment and valuable contributions. We would of course also like to include Brigitte Mang, Heike Tenzer, Christa Ringkamp, Felicitas Remmert and John Palatini in our thanks for moderating the individual thematic blocks of our conference.

On behalf of the Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, further participants in the preparation, implementation and follow-up of the garden conference 2019 were: Tilo Bölke, Ines Bösenner, Christine Brickmann, Julia Cahnbley, Heinz Fräßdorf, Dirk Haja, Yvonne Jacob, Steffen Kaudelka, Astrid Michael, Andrea Schinkel, Sven Schönemann, Jana Seeger, Evelin Wagner and Ute Winkelmann. Andrea Ehlers (gAR-Tenakademie Sachsen-Anhalt e.V.), Stephanie Elgert (Garden Dreams – Historic Parks in Saxony-Anhalt e.V.) and Steffi Halbauer (Landesheimatbund Sachsen-Anhalt e.V.) provided important contributions from the cooperation partners. We experienced great support in the preparation and implementation of

the garden conference from Agentur zundzwanzig and its representatives, furthermore from the Ringhotel “Zum Stein” in Wörlitz and the “Café am Eichenkranz”. Gunter Oettel enriched the book table at the conference with specialist literature from his publishing programme. Nadine Willing-Stritzke (Anhaltische Gemäldegalerie Dessau, City of Dessau-Roßlau) and Hannes Bertram (Klassik Stiftung Weimar) were helpful in obtaining reproductions for the conference documentation. Last but not least, we would like to mention the Society of Friends of the Dessau-Wörlitzer Gartenreich e.V., which made the historical inn “Zum Eichenkranz” available as a venue. We would like to thank everyone very much for their support and the work they have done.

The organisers’ aim was to give the most diverse insights possible into the Europe-wide trend towards a renaissance of kitchen- and market gardens. The presentation of examples for the revival of such gardens and the exchange of experiences with their current use and successful marketing strategies should provide inspiration and support for those who are involved in the reactivation of historical kitchen gardens or are concerned with the maintenance of such facilities. And of course, this event was also associated with the hope of attracting a wider public to this topic. With this compilation of the conference contributions, we would like to give the participants an overview as a reminder of our garden conference 2019. This documentation should also be of interest to a larger circle of gardening friends. And of course with this we would like to inspire you all to visit the Gartenreich Dessau-Wörlitz again with its rich cultural landscape, parks, castles and art collections.



Küchen- und Nutzgärten – Trend und Tradition

AUFTAKT GESTALTET VON KARL PLOBERGER
UND AARON BERTELSEN

Den Auftakt am Vorabend der Gartentagung gestalteten zwei Experten, die man als ausgesprochene Garten-Enthusiasten bezeichnen kann.

Der Journalist Karl Ploberger, seit frühester Kindheit an Blumen und Garten interessiert, hat sich im Laufe der Jahre autodidaktisch ein breites Wissen zum biologischen Gartenbau, über Naturgärten und zu allem, was dazu gehört, angeeignet. Seit nunmehr drei Jahrzehnten gestaltet er Sendungen im österreichischen Rundfunk und Fernsehen und hat zahlreiche Gartenbücher verfasst. In Wörlitz stellte Karl Ploberger die Ergebnisse seiner aktuellen Online-Umfrage vor. Die Antworten auf Fragen nach sozialem Hintergrund, zu Motivation und Erwartungen an das „Garteln“ liefern ein vielschichtiges Bild. Dem Anschein nach sind Frauen hier die „treibende Kraft“, arbeiten aber oft gemeinsam mit Familienmitgliedern. Auch kommt dem eigenen Garten in späteren Lebensphasen immer größere Bedeutung zu. Bei der Gartenarbeit wird Vieles als Erfahrungswissen erlernt, doch wirken auch Prägungen aus der eigenen Kindheit nach oder die Eltern fungieren als Ratgeber. Und Gärtnerinnen und Gärtner sind offenkundig ständig auf der Suche nach Anregungen und Austausch – ein Interesse, das gerade die Küchen- und Nutzgärten „mit historischen Wurzeln“ erfüllen können.

Der gebürtige Neuseeländer Aaron Bertelsen studierte Sozialanthropologie an der Universität Otago, bevor er als Volunteer im Garten von Great Dixter (Northiam, East Sussex, England) arbeitete. Nach einem Studium der Gartenkultur in Kew Gardens und einer Tätigkeit im Botanischen Garten Jerusalem kehrte er nach Great Dixter zurück. Dieses Anwesen gilt als Lebenswerk des Gärtners und Gartenautors Christopher Lloyd (1921–2006). Es ist nicht nur populäres Reiseziel für Garteninteressierte, sondern auch Lernort mit den Schwerpunkten Gartenkultur, Biodiversität und Nachhaltigkeit. Aaron Bertelsen leitet hier seit 2007 den Küchengarten und arbeitet zugleich als Koch. Mit stimmungsvollen Bildern schilderte er, wie diese Verknüpfung Planung und Ausführung der täglichen Arbeiten prägt. Diese Perspektivwechsel zwischen Garten und Küche lassen uns heute Zusammenhänge und Potentiale neu erfahren, die früheren Generationen als Selbstverständlichkeiten vertraut waren. So sind das gärtnerische Schaffen Lloyds, aber auch historische Aufzeichnungen zu Kochrezepten, wichtige Inspirationen für die Arbeit von Aaron Bertelsen.



14
15





Great Dixter House mit Long Border
Great Dixter House with Long Border



Vom Garten auf den Teller
From garden to plate



Kitchen- and market gardens – trends and traditions

OPENING PRESENTED BY KARL PLOBERGER
AND AARON BERTELSEN

The prelude on the eve of the garden conference was presented by two experts who can be considered true garden enthusiasts.

The journalist Karl Ploberger, who has been interested in flowers and gardens since his earliest childhood, has over the years autodidactically acquired a broad knowledge of organic horticulture, natural gardens and everything that is associated with them. For three decades now he has been designing programmes for Austrian radio and television and has written numerous gardening books. In Wörlitz Karl Ploberger presented the results of his current online survey. The answers to questions about social background, motivation and expectations associated with private gardening paint a complex picture. Apparently, women are the “driving force” here, but often collaborate with family members. In later phases of life, the importance of the own garden is also increasing. In gardening many things are learned as experiential knowledge, but also impressions from one’s own childhood have an effect or the parents act as advisors. And gardeners are obviously constantly on the lookout for inspiration and exchange – an interest that kitchen and utility gardens in particular can fulfil “with historical roots”.

Aaron Bertelsen was born in New Zealand and studied Social Anthropology at the University of Otago before working as a volunteer in the garden of Great Dixter (Northiam, East Sussex, England). After studying garden culture at Kew Gardens and working at the Jerusalem Botanical Gardens, he returned to Great Dixter. This estate is considered the life’s work of the gardener and garden author Christopher Lloyd (1921–2006). It is not only a popular destination for gardening enthusiasts, but also a place of learning with a focus on garden culture, biodiversity and sustainability. Aaron Bertelsen has headed the kitchen garden here since 2007 and also works as a chef. Using atmospheric images, he described how this linkage shapes the planning and execution of daily work. These changes of perspective between garden and kitchen allow us today to experience connections and potentials in a new way that were commonplace to earlier generations. Thus Lloyd’s horticultural work, but also historical records of recipes, are important inspirations for the work of Aaron Bertelsen.

Jost Albert absolvierte nach einer Ausbildung als Baumschulgärtner ein Studium der Landespflege an der Universität Hannover, das er mit seiner Diplomarbeit über das Gartenreich Dessau-Wörlitz abschloss. Seit 1995 arbeitet er in der Bayerischen Verwaltung der staatlichen Schlösser, Gärten und Seen. 2012 übernahm er dort die Leitung der Gärtenabteilung. Jost Albert ist Gründungsmitglied der Arbeitsgruppe des deutschen KÜCHENGARTEN-Netzwerks und dessen Leiter.

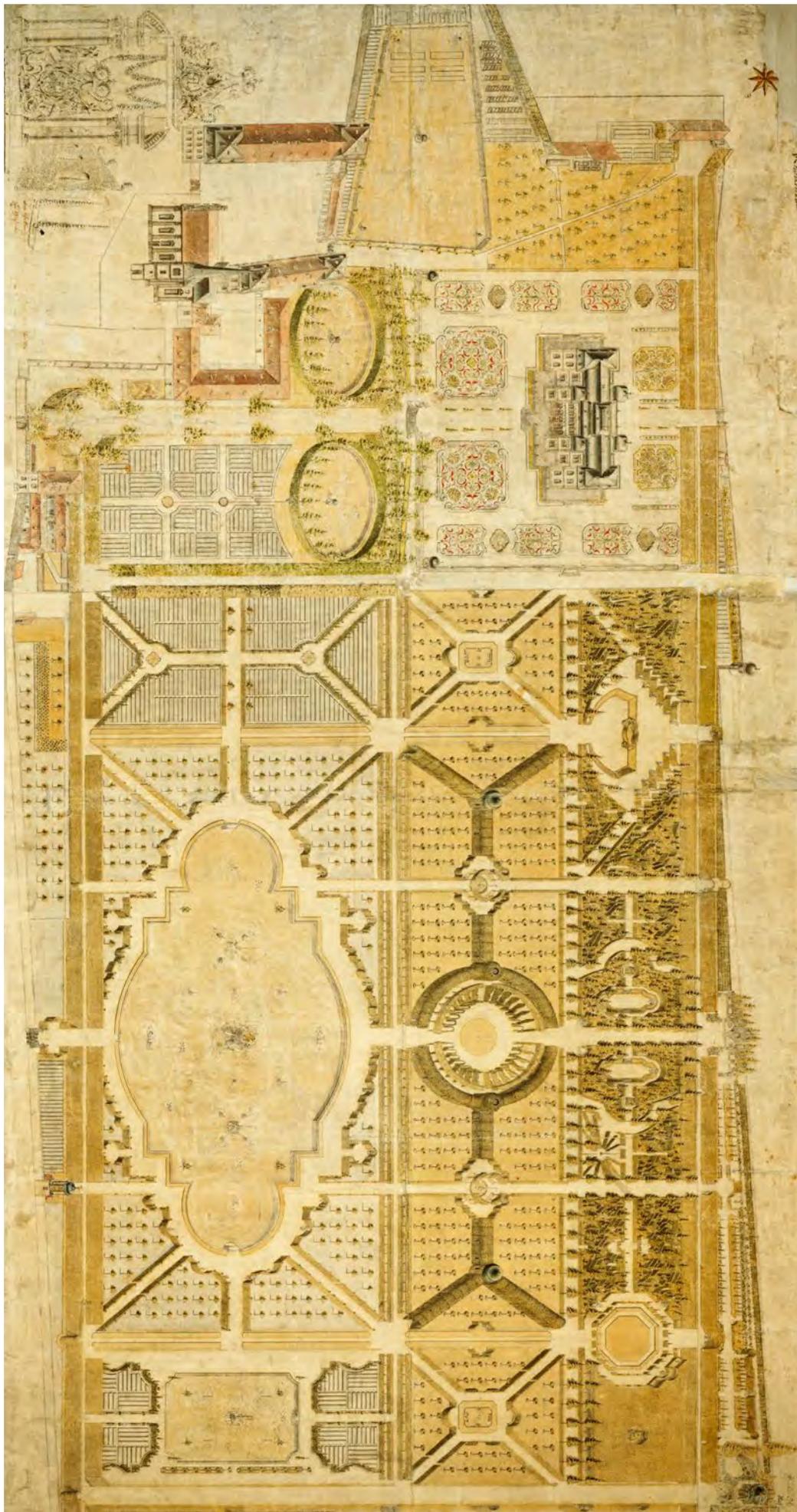
Historische Küchen- und Nutzgärten – eine kurze Einführung

REFERAT GEHALTEN VON JOST ALBERT

Waren die historischen Nutzgärten lange Zeit eine unerlässliche Quelle für die Belieferung der herrschaftlichen oder klösterlichen Küchen, Konditoreien und Apotheken, so sind sie heute überwiegend in Vergessenheit geraten. Der Erforschung und Wiederbelebung solcher Gärten hat sich das KÜCHENGARTEN-Netzwerk verschrieben. Dieser Zusammenschluss von Fachleuten aus Deutschland bemüht sich außerdem um den Wiederaufbau historischer Nutz- und Heilpflanzen.

Die alten Nutzgärten erscheinen heute als „Magische Orte“. Sie bieten eine besonders anschauliche Synthese aus Nutzen und Zierde und bezaubern die Besucherinnen und Besucher mit einer großen Vielfalt an nutzbaren und teils sehr alten Kulturpflanzen und traditionellen Kulturtechniken. Ursprünglich nahmen diese Nutzgärten einen beträchtlichen Teil der herrschaftlichen Besitzungen und Klöster ein. Der Hofgarten der Sommerresidenz Veitshöchheim (Franken) veranschaulicht beispielhaft, wie stark die (Form-)Obstkultur und der Gemüseanbau einen Lustgarten, der außerdem der herrschaftlichen Repräsentation diene, prägen konnte.

Die Einrichtung und Ausstattung der historischen Küchengärten und der Nutzgartenareale in Lustgärten waren ganz wesentlich von den Erfordernissen der Kulturführung und der Anbauformen bestimmt. Dies zeigt sich nicht nur in ihrer Ausrichtung und Lage im Gelände, sondern auch in der an praktischen Erfordernissen ausgerichteten regelmäßigen Grundrissstruktur und der Art der Einfriedung zum Schutz der Kulturen. Weitere dem Nutzungszweck entsprechend entwickelte Ausstattungen von Küchengärten sind Einrichtungen zur Wasserversorgung, Glashäuser oder Frühbeete, meist auch ein Gärtnerwohnhaus sowie Schuppen und Keller für Lagerungen. Der Kompostplatz und Lagerplatz für Mist, zum Sammeln und Verwerten von Gartenabfällen und zur Aufbereitung von Substraten und Dünger war ebenfalls ein wichtiger Bestandteil der alten Nutzgärten. Soweit die genannten Einrichtungen heute noch erhalten sind oder ihre Schilderungen in historischen Quellen überliefert wurden, vermitteln sie einen lebhaften Eindruck vom komplexen Fachwissen früherer Gärtnerinnen- und Gärtner-Generationen.



18
19

Perspektivischer Plan des Hofgartens Veitsbüchbeim um 1779. Der Plan des Hofgärtners Johann Anton Oth zeigt den Hofgarten nach der Umgestaltung unter Adam Friedrich von Seinsheim. (Federzeichnung, farbig laviert)

Perspective plan of the Veitsbüchbeim court garden around 1779. The plan of the court gardener Johann Anton Oth shows the court garden after the redesign under Adam Friedrich von Seinsheim. (Pen and ink drawing, color washed)



*Ein Apfelbaum der Obstorangerie
des Würzburger Hofgartens in
einem der nach alten Scherben-
funden wieder bergestellten grün-
glasierten Keramiktöpfe*

*An apple tree in the fruit orangery
of the Würzburg Court Garden
in one of the green-glazed ceramic
pots which have been reconstruced
after old sberd finds*



*Das in langen Reihen kultivierte Gemüse
im historischen Küchengarten von Schloss
Hex in Belgien im Herbst 2017*

*The long rows of vegetables cultivated in
the historic kitchen garden of Hex Castle
in Belgium in autumn 2017*

Historical kitchen- and market gardens – a short introduction

PRESENTATION GIVEN BY JOST ALBERT

While the historic kitchen gardens were an indispensable source of supplies for manorial or monastic kitchens, confectioneries and pharmacies for a long time, today they have largely been forgotten. The KÜCHENGARTEN network is dedicated to researching and reviving such gardens. This association of experts from Germany is also committed to the re-cultivation of historical useful and medicinal plants.

The old kitchen gardens today appear to be “magic places”. They offer a particularly vivid synthesis of usefulness and ornamentation and enchant visitors with a wide variety of useful and sometimes very old cultivated plants and traditional cultivation techniques. Originally, these kitchen gardens occupied a considerable part of the manorial estates and monasteries. The court garden of the summer residence Veitshöchheim (Franconia) exemplifies how strongly the (form)fruit culture and the cultivation of vegetables could shape a pleasure garden, which also served the purpose of stately representation.

The layout and equipment of the historical kitchen gardens and the utility garden areas in pleasure gardens were determined to a large extent by the requirements of crop management and cultivation methods. This can be seen not only in their orientation and location in the terrain, but also in the regular ground plan structure, which is tailored to practical requirements, and the type of enclosure used to protect the crops. Other kitchen garden features developed in accordance with the purpose of use are water supply facilities, glasshouses or cold frames, usually also a gardener’s house as well as sheds and cellars for storage. The compost heap and storage area for manure, for collecting and recycling garden waste and for preparing substrates and fertiliser was also an important part of the old kitchen gardens. Insofar as the above-mentioned facilities still exist today or their descriptions have been handed down in historical sources, they give a vivid impression of the complex expertise of earlier generations of gardeners.

After training as a tree nursery gardener, Jost Albert studied landscape management at the University of Hanover, which he completed with his diploma thesis on the Gartenreich Dessau-Wörlitz. Since 1995 he has been working in the Bavarian Administration of State-Owned Palaces, Gardens and Lakes. In 2012 he took over the management of the garden department there. Jost Albert is a founding member of the workgroup of the German KÜCHENGARTEN network and its director.

Heike Tenzer studierte nach einer Facharbeiterausbildung im Garten- und Landschaftsbau an der Technischen Universität Dresden Landschaftsarchitektur. Danach arbeitete sie als Landschaftsarchitektin in Potsdam. Seit 1996 ist sie als Fachreferentin für Gartendenkmalpflege im Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt tätig und nimmt außerdem Lehraufträge an der Hochschule Anhalt (FH) wahr.

Küchen- und Nutzgärten in Sachsen-Anhalt – Ein Überblick

REFERAT GEHALTEN VON HEIKE TENZER

Sachsen-Anhalt zählt zu den denkmalreichsten Ländern der Bundesrepublik Deutschland. Gegenstand des Referats war ein gartenhistorischer Streifzug durch die Vielfalt der ehemaligen Küchen- und Nutzgärten. Die ältesten Spuren finden sich in den zahlreichen Klosteranlagen, deren Gründung mehrheitlich im 12./13. Jahrhundert erfolgte und für deren Versorgung Nutzgärten unabhängig waren. Kurfürst August von Sachsen (1526–1586) ließ Mitte des 16. Jahrhunderts im Tiergarten des Schlosses Annaburg einen kreisrunden Obst-/Nutzgarten anlegen. 1597 erschien die „Gartenordnung“ des Pfarrers Johann Peschel (1535–1599). In ihr finden sich konkrete Anweisungen zum Umgang mit Gehölzen, einschließlich Obstbäumen. Die vorgestellten, heute nicht mehr existierenden, Gärten befanden sich im Süden Sachsen-Anhalts bzw. in Thüringen. Eine weitere auf unser Bundesland bezogene gartenhistorisch bedeutsame Veröffentlichung ist die

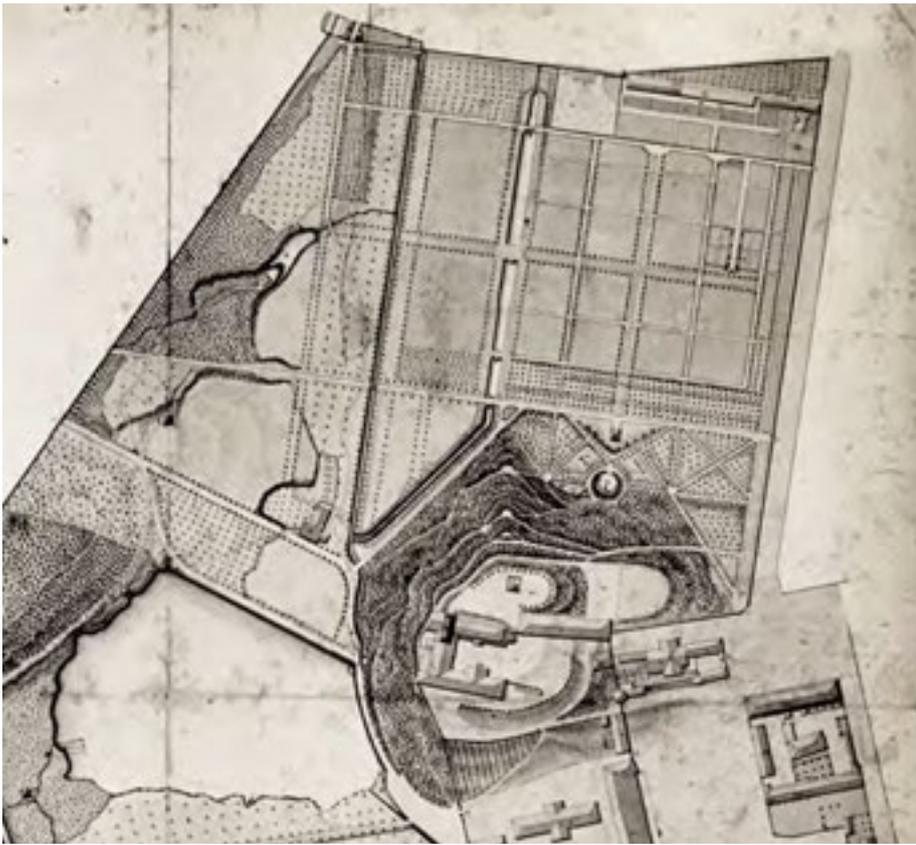
1769 erschienene und in sieben Auflagen bis 1884 verlegte „Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle“ des Pfarrers Samuel David Ludwig Henne (1712–1780), der in Gunsleben wirkte und seine eigenen gärtnerischen Erfahrungen publizierte. Die politisch-territoriale Gliederung Sachsen-Anhalts im 18./19. Jahrhundert führte dazu, dass Architektinnen und Architekten, Landbaumeisterinnen und Landbaumeister sowie Gartenkünstlerinnen und Gartenkünstler hauptsächlich der preußischen und sächsischen Königshöfe, aber auch des Braunschweiger Hofes, auf dem heutigen Territorium tätig wurden. Näher betrachtet wurden im Vortrag Beispiele des gartenkünstlerischen Umgangs mit den vorhandenen alten Küchen- und Nutzgärten. Auf das aktuelle Themenjahr der Moderne bezogen schlossen sich Darstellungen zu beispielhaften Küchen- und Nutzgärten des frühen 20. Jahrhunderts an.



Frontispiz aus
„Anweisung wie man
eine Baumschule von
Obstbäumen im Großen
anlegen und gehörig
unterhalten solle“ von
Samuel David Ludwig
Henne (1773)

Frontispiece from
“Anweisung wie man
eine Baumschule von
Obstbäumen im Großen
anlegen und gehörig
unterhalten solle”
 (“Instructions on how
to plant and properly
maintain a nursery of
fruit trees on a large
scale”) by Samuel
David Ludwig Henne
(1773)

J. D. Henne gab d. J. 1773 in J.

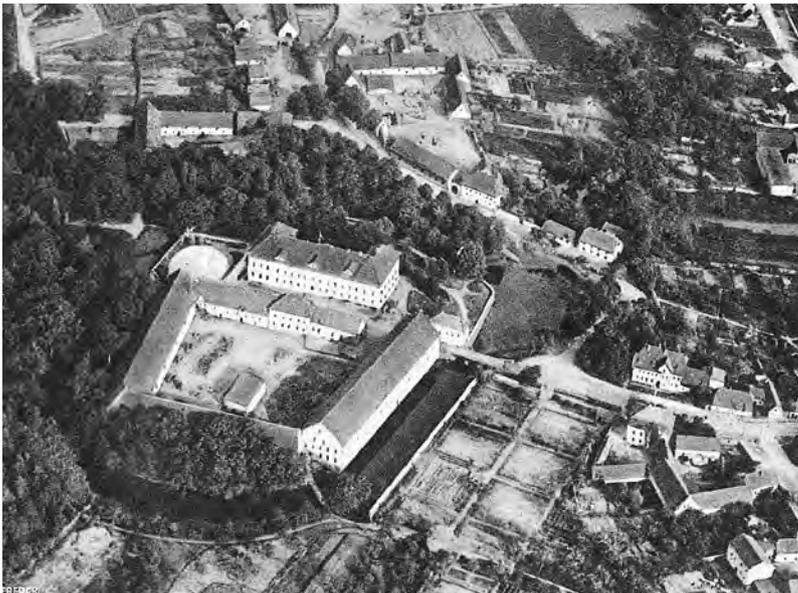


Der Küchengarten des Schlosses Ballenstedt vor der Umgestaltung ab 1858 durch Peter Joseph Lenné (Ausschnitt aus dem Plan „Grundriss des Herzoglichen Schlos Gartens zu Ballenstedt“, gezeichnet von C. v. Voß, 1810)

The kitchen garden of Ballenstedt Castle prior to the redesign from 1858 by Peter Joseph Lenné (detail from the plan "Ground plan of the ducal castle garden of Ballenstedt", drawn by C. v. Voss, 1810)

Blick über den Küchengarten des Klosters Huysburg

View over the kitchen garden of Huysburg Monastery



Schloss und Gut Ostrau mit Küchengarten (rechts unten; Luftbild um 1930)

Ostrau Castle and Manor with kitchen garden (right; Aerial Photograph around 1930)

Kitchen- and market gardens in Saxony-Anhalt – an overview

PRESENTATION GIVEN BY HEIKE TENZER

Saxony-Anhalt is one of the states of the Federal Republic of Germany with the richest concentration of monuments. Subject of the presentation was a historical tour through the variety of the former kitchen- and market gardens. The oldest traces can be found in the numerous monastery complexes, the majority of which were founded in the 12th/13th centuries and for which kitchen gardens were indispensable.

Elector August of Saxony (1526–1586) had a circular orchard and kitchen garden laid out in the mid-16th century in the zoological garden of Annaburg Castle. In 1597 the “Gartenordnung” (garden rules) written by the priest Johann Peschel (1535–1599) was published. It contains specific instructions for the handling of trees and shrubs, including fruit trees. The featured gardens, which no longer exist today, were located in southern Saxony-Anhalt and Thuringia. A further publication of great importance for the

history of gardens in our federal state is the “Anweisung, wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten sollen” (Instructions on how to plant and properly maintain a nursery of fruit trees on a large scale) by the priest Samuel David Ludwig Henne (1712–1780), who worked in Gunsleben and published his own horticultural experiences. The political-territorial division of Saxony-Anhalt in the 18th/19th century led to the fact that architects, land builders and garden artists, mainly from the Prussian and Saxon royal courts, but also from the court of Brunswick, were active on the territory of today. The lecture took a closer look at examples of the garden artistic treatment of the existing old kitchen- and market gardens. With reference to the present theme year of modernism, the lecture was followed by presentations of exemplary kitchen- and market gardens of the early 20th century.

Heike Tenzer studied landscape architecture at the Technical University of Dresden after completing a skilled worker training in gardening and landscaping. She then worked as a landscape architect in Potsdam. Since 1996, she has been working as a specialist for garden conservation at the Saxony-Anhalt State Office for Heritage Management and Archaeology and also holds lectureships at the Anhalt University of Applied Sciences (FH).

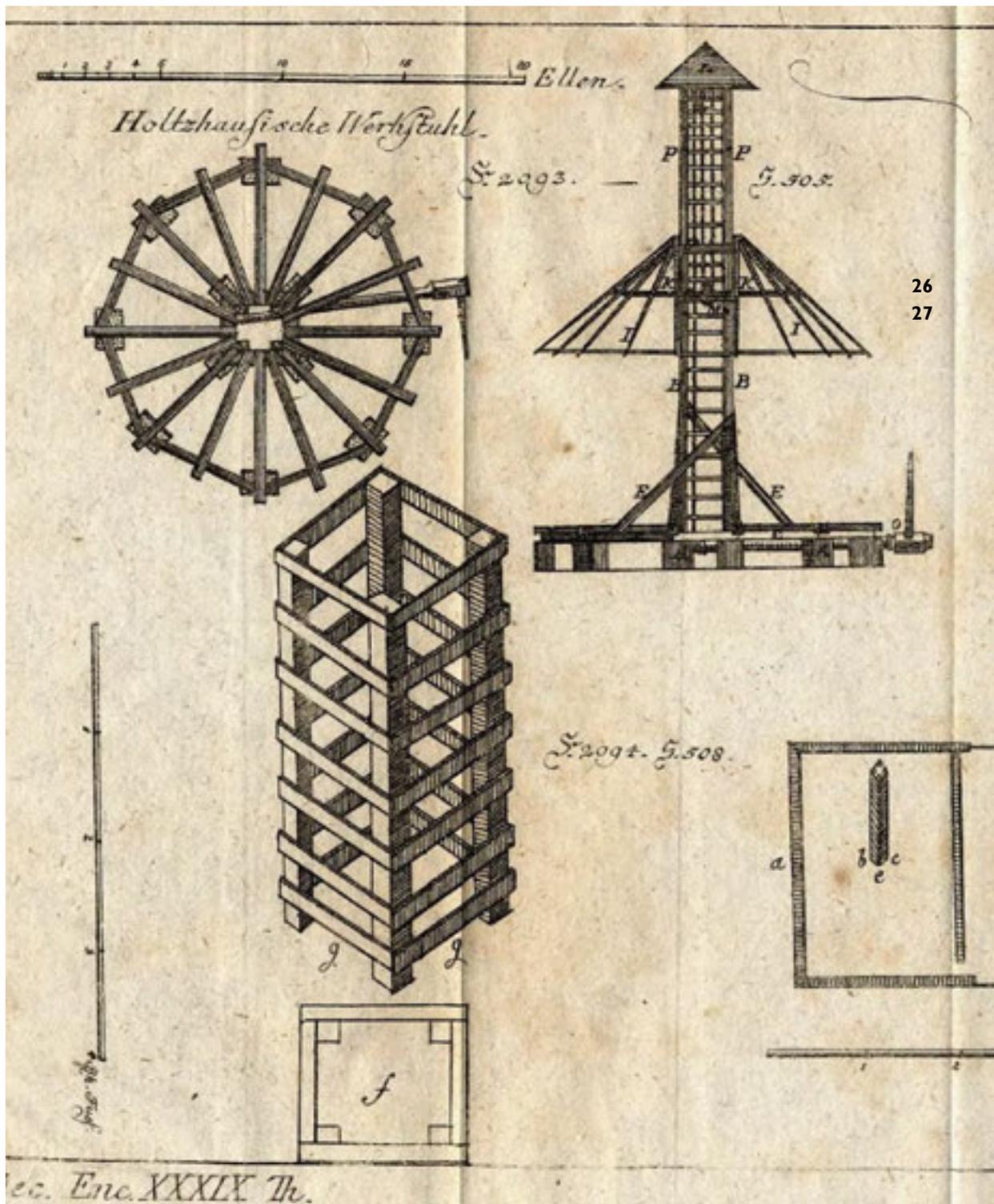
Michael Keller absolvierte nach der Berufsausbildung im Garten- und Landschaftsbau ein Studium an der Technischen Universität Dresden (Landschaftsarchitektur). Ersten beruflichen Stationen in verschiedenen Planungsbüros schloss sich eine selbstständige Tätigkeit in Magdeburg mit Schwerpunktsetzung auf Gartendenkmalpflege und konzeptionelle Freiraumplanungen an (2004–2016). Daneben arbeitete Michael Keller zeitweise beim Landesamt für Denkmalpflege Sachsen sowie als wissenschaftlicher Mitarbeiter an der TU Dresden. Seit 2017 leitet er die Abteilung Gärten und Gewässer in der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz.

Nützlich und Schön – Agrarreformen und Landschaftsverschönerungen unter Fürst Franz von Anhalt-Dessau

REFERAT GEHALTEN VON MICHAEL KELLER

„Nützlich und Schön“ – dieses Attributpaar gilt als staatstragendes Leitmotiv im Fürstentum Anhalt-Dessau während des ausgehenden 18. und frühen 19. Jahrhunderts. Nicht nur hier ging in dieser Zeit vor allem von der Viehwirtschaft eine besondere Dynamik landwirtschaftlicher Entwicklungen aus. Der steigende Futtermittelbedarf forcierte Konkurrenzen zwischen Grundeigentümerinnen und Grundeigentümern sowie Landnutzerinnen und Landnutzern und damit ein gesellschaftspolitisches Konfliktpotential. Ein Weg, diese Lage zu entschärfen, wurde im Anbau ergiebigerer Futtermittel gesehen. Fürst Leopold III. Friedrich Franz von Anhalt-Dessau soll von seiner Grand Tour (1765–1767) größere Mengen an Kleesamen aus England mitgebracht haben. Die durch Kleeanbau beförderte Schafzucht der fürstlichen Domäne Gröbzig wurde um 1783 von dem Agrarreformer und -publizisten Johann Christian Schub-

art von Kleefeld als beispielgebend angesehen. Als Leiter dieser Domäne hatte der Amtmann Holzhausen u.a. die Bauart von Holzgerüsten zur Trocknung von Kleestroh verbessert, welche als mustergültig in die „Oekonomische Encyclopädie“ (1787) von Johann Georg Krünitz aufgenommen worden ist. Auf solche Vorbildwirkung hin war auch die 1783–1787 erbaute Domäne Wörlitz eingerichtet. Obwohl der Einfluss des auf Reisen Gesehenen oder des aus vielfältiger Fachliteratur Geschöpften im Schaffen des Fürsten Franz unverkennbar ist, ging es ihm nicht um eine bloße Zurschaustellung des Modernen oder Nachahmung. Vielmehr wurden Anregungen erprobt und eigene Erfahrungen in Weiterentwicklungen umgesetzt. Der Fürst wollte aus seinem Land keineswegs „nur einen großen englischen Park“ machen, sondern es sollte „Allen der Weg des Fortschritts und der Entwicklung“ geebnet werden (Reil 1845).



26
27

Kleebeuseimen in der Bauweise nach Holzhausen, aus „Oekonomische Encyclopädie“ von Johann Georg Krünitz (Bd. 39, 1787)

Scaffolding for clover baymaking in the style of Holzhausen, from “Oekonomische Encyclopädie” by Johann Georg Krünitz (vol. 39, 1787)

Fürst Leopold III. Friedrich Franz von Anhalt-Dessau (Gemälde nach Anton von Maron, 1766)

Prince Leopold III. Friedrich Franz of Anhalt-Dessau (Painting after Anton von Maron, 1766)



Blick von der Solitude im Sieglitzer Park über die Auenwiesen mit weidendem Vieh

View from the Solitude in Sieglitzer Park over the meadows with grazing cattle



Wörlitz, Neue Anlagen: in den Park integrierte Feldflur mit Sicht zur Synagoge und zur Kirche St. Petri

Wörlitz, New Grounds: field corridor integrated into the Park with a view of the synagogue and St. Peter's Church

Useful and beautiful – agricultural reforms and landscape embellishments under Prince Franz of Anhalt-Dessau

PRESENTATION GIVEN BY MICHAEL KELLER

“Useful and beautiful” – this pair of attributes is regarded as the state-bearing leitmotif in the Principality of Anhalt-Dessau during the late 18th and early 19th centuries. It was not only here that the livestock sector generated particularly dynamic agricultural development during this period. The increasing demand for animal feed forced competition between landowners and land users and thus a potential for socio-political conflict. One way to alleviate this situation was seen in the cultivation of more productive fodder. Prince Leopold III Friedrich Franz of Anhalt-Dessau is said to have brought back large quantities of clover seeds from England during his Grand Tour (1765–1767). Around 1783 the agrarian reformer and publicist Johann Christian Schubart von Kleefeld considered the sheep breeding of the princely Gröbzig domain, which was promoted by clover cultivation, as

pioneering. As head of this domain, the bailiff Holzhausen had, among other things, improved the construction of wooden scaffolding for drying clover straw, which was included as exemplary in the “Oekonomische Encyclopädie” (1787) by Johann Georg Krünitz. The Wörlitz Domain, built between 1783 and 1787, was also set up as such an archetype. Although the influence of what he saw on his travels or of what he drew from a wide range of specialist literature is unmistakable in Prince Franz’s work, he was not aiming for a mere display of modernity or imitation. Instead, suggestions were tested and own experiences were implemented in further developments. The prince by no means wanted to make his country “just a big English park”, but rather to pave the way for “progress and development for all” (Reil 1845).

Dipl.-Ing. Michael Keller completed his vocational training in gardening and landscaping and then studied landscape architecture at the Technical University of Dresden. After working in various planning offices, he became self-employed in Magdeburg, focusing on the preservation of garden monuments and conceptual open space planning (2004–2016). In addition, Michael Keller worked temporarily at the State Office for the Preservation of Monuments in Saxony and as a research assistant at the Technical University of Dresden. Since 2017 he has been Head of Department for Gardens and Bodies of Water at the Kulturstiftung Dessau-Wörlitz.

Ludwig Trauzettel studierte nach einer Lehre als Baumschulgärtner Landschaftsarchitektur an der Technischen Universität Dresden. Danach arbeitete er in der Hansestadt Stralsund, bis er 1979 nach Wörlitz wechselte. Von 1981 bis 2017 leitete er die Abteilung Gärten und Gewässer der Verwaltung der Staatlichen Schlösser und Gärten Wörlitz – Luisium – Oranienbaum, ab 1992 in der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz. Die unter seiner Leitung durchgeführten Wiederherstellungsarbeiten wurden 1997 mit dem Carlo-Scarpa-Preis der Benetton-Stiftung (Treviso, Italien) ausgezeichnet.

Von der Nutzung der Gärten im Gartenreich Dessau-Wörlitz

REFERAT GEHALTEN VON LUDWIG TRAUZETTEL

Landwirtschaftliche und gartenbau-liche Nutzung bestimmte um 1800 die Szenerien in den Parks und im Gartenreich Dessau-Wörlitz insgesamt. Nicht nur die verschiedenen Kulturen von Nutzpflanzen und Anbauformen, sondern auch weidendes Vieh und die arbeitenden Menschen bewirkten den Gesamteindruck eines „lebenden Gartens“. Mit dieser Harmonie des Nützlichen und des Schönen kontrastieren manche jüngeren Formen menschlicher Anwesenheit, wie etwa Großveranstaltungen in den Parks oder andere Zugeständnisse an touristische Nutzungen. Seit 1981 wurden Schritte zu Wiederherstellungen der historischen Verknüpfungen von Landnutzungen und ästhetischen Gestaltungen eingeleitet. So konnten in den Wörlitzer Anlagen die vielfältigen Formen der Obstkultur erneuert werden. Weitere Restaurierungen von Obstbaumpflanzungen kamen in Oranienbaum (Kirschallee), im Park Luisium und im Schlossgarten Großkühnau zur Ausführung. Ab der

Jahrtausendwende konnte auch der Anbau von Gemüse und Kräutern in Teilen des Küchengartens in Wörlitz und des Wirtschaftsgartens im Luisium wieder aufgenommen werden. Ermöglicht wurde dies durch den Einsatz eigener Lehrlinge, die Einbindung geeigneter Pächterinnen und Pächter oder die Kooperation mit einem sozialtherapeutischen Projekt. Leider erwiesen sich diese Konstrukte als nicht dauerhaft und eine Betreuung dieser Nutzgärten in Eigenregie ließen die vorhandenen Personalkapazitäten nicht zu. Auch die stiftungseigene Haltung von Nutztieren, welche traditionell zur Parkpflege eingesetzt wurden, ist nach Einsparungen und Umstrukturierungen nun nicht mehr möglich. Für die Zukunft bleibt es eine notwendige Herausforderung, die historischen Aspekte von Landwirtschaft und Gartenbau bei der gartendenkmalpflegerischen Bewahrung und Entwicklung des Welt-erbes Gartenreich Dessau-Wörlitz angemessen zu berücksichtigen.



*Das Gotische Haus in
den Wörlitzer Anlagen
(kolorierte Radierung
von Johann Friedrich
Nagel, um 1790)
The Gotische Haus in
the Wörlitzer Park
(colored etching by
Johann Friedrich
Nagel, about 1790)*



*Beweidung im
Küchengarten am
Gotischen Haus
in den Wörlitzer
Anlagen
Grazing in the
kitchen garden at
the Gotische Haus
in the Wörlitzer
Park*



Pflege des Spalierobstes am Küchengebäude in den Wörlitzer Anlagen

Taking care of the espalier fruit at the Küchengebäude in the Wörlitzer Park



Vorbereitung der Anbauflächen des Wirtschaftsgartens im Park Luisium (links, 2006)

The reactivated kitchen garden in the Wörlitzer Park (right, condition around 2005)

Der reaktivierte Küchengarten in den Wörlitzer Anlagen (rechts, Zustand um 2005)

Preparation of the cultivated areas of the market garden in the Park Luisium (left, 2006)



Gemüseanbau im Wirtschaftsgarten des Parks Luisium (2006)

Vegetable cultivation in the in the market garden of Park Luisium (2006)

About the use of the gardens in the Gartenreich Dessau-Wörlitz

PRESENTATION GIVEN BY LUDWIG TRAUZETTEL

Around 1800, agricultural and horticultural use determined the scenery in the parks and in the Gartenreich Dessau-Wörlitz as a whole. Not only the various cultures of crops and forms of cultivation, but also grazing livestock and working people created the overall impression of a “living garden”. This harmony of the useful and the beautiful contrasts with some more recent forms of human presence, such as major events in the parks or other concessions to tourist activities. Since 1981 steps have been taken to restore the historical relationships between land use and aesthetic design. Thus, the various forms of fruit cultivation could be recreated in the Wörlitzer Park. Further restorations of fruit tree plantations were carried out in Oranienbaum (Cherry Avenue), in the Park Luisium and in the Schlossgarten Großkühnau. From the turn of the millennium, the cultivation of

vegetables and herbs could also be resumed in parts of the kitchen garden in Wörlitz and the farm garden in Luisium. This was made possible through the use of own apprentices, the involvement of suitable tenants or the cooperation with a social therapy project. Unfortunately, these structures proved to be unsustainable and the available personnel capacities did not allow the maintenance of these kitchen gardens on one’s own. Even the foundation’s own keeping of farm animals, which were traditionally used for park maintenance, is no longer possible after cutbacks and restructuring. It remains a necessary challenge for the future to take appropriate account of the historical aspects of agriculture and horticulture in the preservation and development of the World Heritage Gartenreich Dessau-Wörlitz.

Ludwig Trauzettel studied landscape architecture at the Technical University of Dresden after an apprenticeship as a tree nursery gardener. He then worked in the Hanseatic City of Stralsund until he moved to Wörlitz in 1979. From 1981 to 2017 he was head of the department of gardens and bodies of water of the administration of the State Palaces and Gardens Wörlitz – Luisium – Oranienbaum, from 1992 in the Kulturstiftung Dessau-Wörlitz. The restoration work carried out under his direction was awarded the Carlo Scarpa Prize of the Benetton Foundation (Treviso, Italy) in 1997.

Kirsten Lott absolvierte ein Studium der Fachrichtung Gartenbau und promovierte an der Humboldt-Universität zu Berlin, Fachbereich Agrar- und Gartenbauwissenschaften, mit einer Arbeit über den historischen Obstbau im Gartenreich Dessau-Wörlitz. Sie ist seit 1992 in der Stadtverwaltung Dessau-Roßlau tätig und leitet dort seit 1993 das Sachgebiet Planung und Bau öffentlicher Grünflächen. Schwerpunkte ihrer beruflichen Tätigkeit sind u.a. die Rekonstruktionsmaßnahmen in den sich in kommunaler Zuständigkeit befindenden Parkanlagen des UNESCO-Welterbes Gartenreich Dessau-Wörlitz.

Historischer Obstanbau im Gartenreich Dessau-Wörlitz

REFERAT GEHALTEN VON KIRSTEN LOTT

Anhalt-Dessau befand sich in der 2. Hälfte des 18. Jahrhunderts im Bestreben, Verwaltung, Kultur und Wirtschaft im Interesse des Gemeinwohls zu verbessern, an der Spitze Deutschlands. Ausdruck der auf das Ganze abzielenden Reformbemühungen des Fürsten Leopold III. Friedrich Franz von Anhalt-Dessau war seine programmatisch betriebene Landesverschönerung. Auf besondere Art und Weise ließ sich über den Obstbau sinnvolle Flächennutzung mit der ästhetischen Aufwertung der Landschaft verbinden. So dokumentiert eine Bekanntmachung des Fürsten Franz im Anhaltischen Staatsanzeiger von 1765 sein Bestreben, den Obstbau zur verbesserten Versorgung seiner Untertaninnen und Untertanen zu befördern. Neben der Bereitstellung von Flächen und notwendigen Materialien, z.B. für Ein-

friedungen, wurde den Interessenten auch eine Befreiung von Abgaben für eine bestimmte Frist offeriert. Obstpflanzungen entlang der Straßen, der Hochwasserschutzwälle, in den Gärten und Parkanlagen, auf Äckern und in der gestalteten Landschaft wurden zum Träger der Verschönerungsabsicht. Damit sind die verschiedenen Anpflanzungen nicht nur Bestandteile der historischen Gärten, sondern im Besonderen der denkmalgeschützten Kulturlandschaft. Ihre Erhaltung und Erneuerung oder Wiederherstellung ist dementsprechend in den Denkmalrahmenplan für das Gartenreich Dessau-Wörlitz aufgenommen. Die nachhaltige Umsetzung dieser Ziele erfordert besonders hinsichtlich der Obstbaumpflanzungen in den Siedlungen und an Straßen sowie an landwirtschaftlich bewirtschafteten Flächen besondere Anstrengungen.

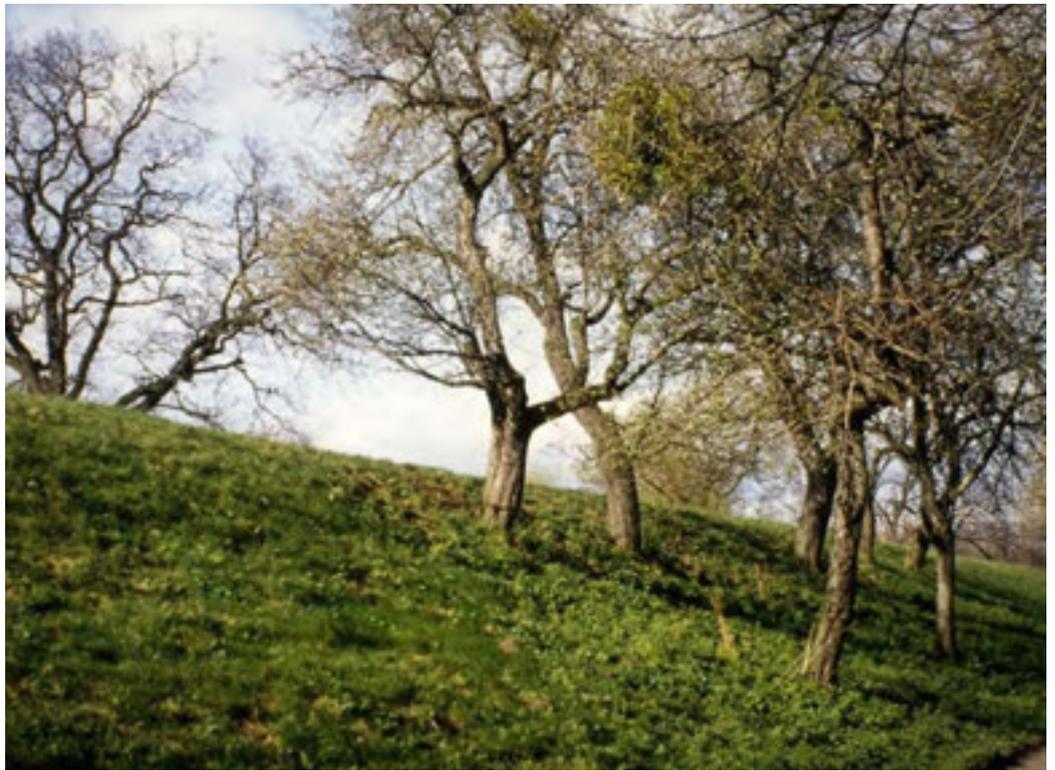


34
35

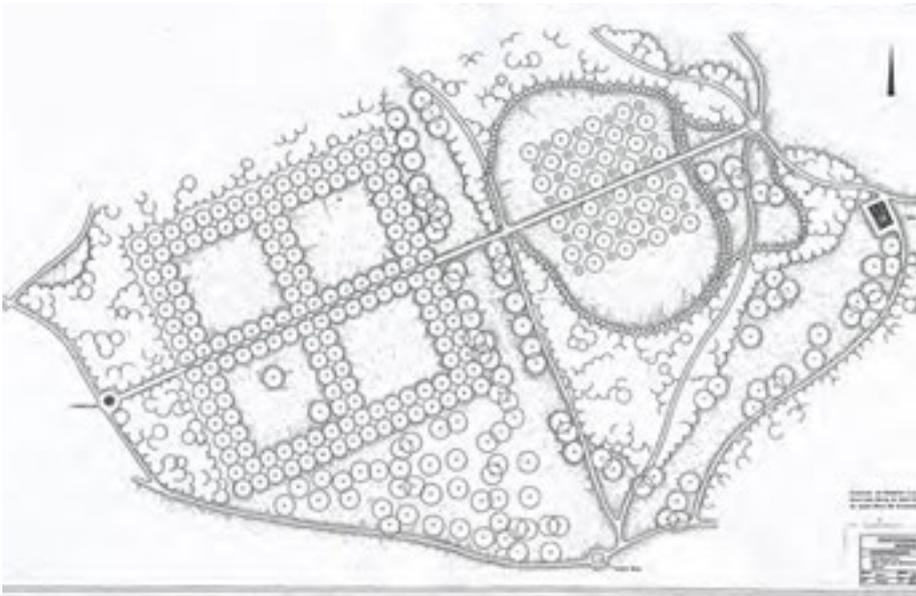
Vermarktung des regional erzeugten Obstsafte
Commercialisation of the regionally produced fruit juice

Spaziergang in blühender Landschaft
A walk in a flowering landscape





*Obstbäume auf einem
Hochwasserschutzdeich
(Wallobst)*
*Fruit trees on a flood
protection dike
("Wallobst")*



*Zeichnung zur Rekonstruktion der
historischen Obstpflanzungen im
Georgengarten in Dessau*
*Drawing to reconstruct the historical
fruit plantations in the Georgengarten
in Dessau*



Obstallee als Straßenbepflanzung
Fruit alley as street planting

Historical fruit growing in the Gartenreich Dessau-Wörlitz

PRESENTATION GIVEN BY KIRSTEN LOTT

With its efforts to improve administration, culture and economy in the interest of the common good, Anhalt-Dessau was at the forefront of Germany in the second half of the 18th century. An expression of Prince Leopold III Friedrich Franz of Anhalt-Dessau's reform efforts aimed at the whole was his programmatic embellishment of the country. In a special way, fruit-growing made it possible to combine sensible land use with the aesthetic enhancement of the landscape. Accordingly, an announcement made by Prince Franz in the *Anhaltische Staatsanzeiger* in 1765 documents his efforts to promote fruit-growing to improve the supply of his subjects. In addition to the provision of land and necessary materials, e.g. for fencing,

interested parties were also offered exemption from duties for a certain period of time. Fruit plantings along the roads, on the flood defences, in the gardens and parks, on fields and in the designed landscape became the bearers of this embellishment intention. As a result, the various plantings are not only components of the historic gardens, but also, and in particular, of the protected cultural landscape. Their preservation and renewal or restoration is accordingly included in the monument framework plan for the Gartenreich Dessau-Wörlitz. The sustainable implementation of these objectives requires special efforts, especially with regard to fruit tree plantings in settlements and along roads as well as on agricultural land.

Kirsten Lott studied horticulture and received her doctorate at the Humboldt University in Berlin, Department of Agriculture and Horticulture, with a thesis on historical fruit growing in the Gartenreich Dessau-Wörlitz. She has been working in the city administration of Dessau-Roßlau since 1992, where she has been head of the department of planning and construction of public green spaces since 1993. The main focus of her professional activities is, among other things, the reconstruction of those parks in the UNESCO World Heritage Gartenreich Dessau-Wörlitz which are under municipal responsibility.

Angelika Schneider studierte an der Technischen Universität Dresden Landschaftsarchitektur und arbeitete anschließend in der Freiflächenplanung in Berlin-Lichtenberg. 1984 wechselte sie in die Gartenverwaltung der Nationalen Forschungs- und Gedenkstätten der klassischen deutschen Literatur (NFG) in Weimar. Bis zum Sommer 2020 war sie als Referentin für Gartendenkmalpflege in der Abteilung Gärten der Nachfolgeinstitution der NFG, der Klassik-Stiftung Weimar, tätig.

Goethes Hausgärten. Zwischen Nutzgarten und Laboratorium

REFERAT GEHALTEN VON ANGELIKA SCHNEIDER

Garten- und Pflanzenfreund – das ist eine der weniger bekannten Seiten des Dichters und Staatsmanns. Dabei beschäftigte Goethe sich Zeit seines Lebens intensiv mit Gärten, Botanik und Pflanzenkultur. Auch sein literarisches Werk ist durchdrungen von Garten- und Pflanzenbezügen.

Den Weg zur Botanik fand Goethe über seine Weimarer Gärten, in denen er erste wissenschaftliche Beobachtungen durchführte und die ihm zudem zeitlebens Anschauungsmaterial für seine Naturstudien und Experimente lieferten. In seinen botanischen Studien nahm die Betrachtungen der Pflanzengestalt eine besondere Rolle ein. 1790 veröffentlichte er sein erstes naturwissenschaftliches Werk die Schrift „Versuch die Metamorphose der Pflanze zu erklären“. Sein Konzept der Form- und Verwandlungslehre war wegweisend für die wissenschaftliche Morphologie. Es folgten in späteren Jahren Untersuchungen zur Spiraltendenz.

Goethes Hausgärten waren aber vor allem Nutzgärten und dienten selbstverständlich auch alltäglichen Belangen, wie der Versorgung des Hauswesens und dem geselligen Aufenthalt im Freien.

Wenn man heute die Gärten in Weimar besucht, sind die beiden im Titel aufgeführten Aspekte kaum bzw. gar nicht mehr sichtbar. Dabei spielte in der über fünfzigjährigen Nutzung durch Goethe der Anbau von Obst und Gemüse zur Bereicherung der Tafel als auch die Nutzung als botanisches Beobachtungs- und Versuchsfeld eine außerordentlich wichtige Rolle.

Anhand des reichen Quellenmaterials können wir uns heute zwar kein vollkommenes, so doch immerhin ein detailreiches Bild von Goethes beiden Gärten machen und erhalten zudem Einblick in die Bewirtschaftung, das Gartenleben und die verwendeten Pflanzenarten eines bürgerlichen Haus- und Nutzgartens dieser Zeit.



38
39

*Gartenseite von Goethes Gartenbaus in Weimar
(Zeichnung von Johann Wolfgang von Goethe, 1777)*

*Garden side of Goethe's garden house in Weimar
(Drawing by Johann Wolfgang von Goethe, 1777)*



*Johann Wolfgang von Goethe
(Gemälde von Georg Melchior
Kraus, 1776)*

*Johann Wolfgang von Goethe
(Painting by Georg Melchior
Kraus, 1776)*



*Goethes Gartenbaus am Rande des Parks
an der Ilm, Weimar*

*Goethe's garden house on the edge of the
Park on the Ilm, Weimar*



*Garten an Goethes Wohnbaus am
Frauenplan in Weimar*

*Garden at Goethe's house on
Frauenplan square in Weimar*



*Historische Ansicht des Gartens an
Goethes Wohnbaus am Frauenplan
in Weimar (kolorierter Kupferstich
von Eduard Löbe, um 1827)*

*Historical view of the garden at
Goethe's house on Frauenplan
square in Weimar
(colored copperplate engraving by
Eduard Löbe, around 1827)*

Goethe's home gardens. Between kitchen garden and laboratory

PRESENTATION GIVEN BY ANGELIKA SCHNEIDER

Garden and plant lover – this is one of the lesser known sides of the poet and statesman. Throughout his life Goethe was intensively involved with gardens, botany and plant culture. His literary work is also imbued with references to gardens and plants.

Goethe found his way to botany through his Weimar gardens, where he made his first scientific observations and which also provided him with illustrative materials for his studies of nature and experiments throughout his life. In his botanical studies the observation of the plant form played a significant role. In 1790, he published his first scientific work, the paper “Metamorphosis of Plants”. His concept of the theory of form and transformation was groundbreaking for scientific morphology. This was followed in later years by studies on the spiral tendency.

Goethe's home gardens, however, were primarily kitchen gardens and of course also served everyday purposes, such as the supply of the household and socializing outdoors.

If one visits the gardens in Weimar today, the two aspects referred to in the title are hardly or no longer visible. But in their more than fifty years of use by Goethe, the cultivation of fruit and vegetables to enrich the table as well as their function as a botanical observation and experimental field played an extremely important role.

Based on the rich source material, we can today form a picture of Goethe's two gardens that is not perfect, but at least rich in detail, and also gain insight into the cultivation, the garden life and the plant species used in a bourgeois home and kitchen garden of this era.

Angelika Schneider studied landscape architecture at the Technical University of Dresden and subsequently worked in open space planning in Berlin-Lichtenberg. In 1984 she moved to the garden administration of the Nationale Forschungs- und Gedenkstätten der klassischen deutschen Literatur (NFG) (National Research and Memorial Sites of Classic German Literature) in Weimar. Up until summer 2020, she worked as an advisor for garden monument conservation in the gardens department of the NFG's successor institution, the Klassik Stiftung Weimar.

Antoine Jacobsohn wurde als Sohn europäischer Eltern in den USA geboren und studierte an der Cornell University/ CALS Agrarwissenschaften. Anschließend erarbeitete er seine Diplomarbeit über die Geschichte der Lebensmittelproduktion und des -konsums an der Universität Paris 8 Vincennes-Saint Denis und an der Hochschule für Sozialwissenschaften (EHESS) in Paris. Zwischen 1993 und 2000 sammelte er aktiv Werkzeuge, historische Dokumente und ethnographische Interviews über die Gemüsebauern der Pariser Region. Er beteiligte sich auch am nationalen Inventar des kulinarischen Erbes Frankreichs, wobei er sich auf Obst und Gemüse konzentrierte. Danach war er für die Bibliothek und das Ressourcenzentrum der Nationalen Gartenbaugesellschaft Frankreichs verantwortlich. Im Jahr 2004 nahm er seine Arbeit im Königlichen Küchengarten zu Versailles auf und wurde 2007 zum Direktor ernannt.

Den Königlichen Küchengarten zu Versailles für die Zukunft vorbereiten

REFERAT GEHALTEN VON ANTOINE JACOB SOHN

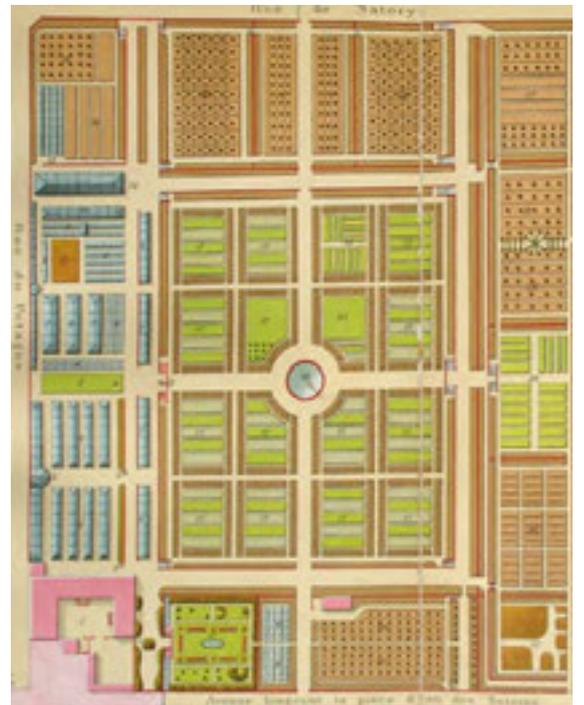
Seit seiner Gründung ab 1678 hat der Potager du Roi (der Königliche Küchengarten) viele Veränderungen erfahren, ohne jemals seine ursprüngliche Struktur zu verlieren. In Erfüllung der Anweisungen Ludwigs XIV. entwässerte Jean-Baptiste La Quintinie gemeinsam mit André Le Nôtre und Jules Hardouin-Mansart ein sumpfiges Gebiet und legte einen 9 ha großen Gemüsegarten an. Die höfische Gesellschaft brachte der Küchengärtnerei große Aufmerksamkeit entgegen und verschiedene Formen der Veredelung, des Baumschnitts, von Frühbeeten und deren Anwendung für die Obst- und Gemüseproduktion kamen und blieben. Im Jahre 1874 wurde der Potager du Roi zum dritten Mal in seiner Geschichte

(1798–1804, 1848–1852) zum Versuchsgarten einer Schule, der Nationalen Gartenbauschule. Am Ende des 20. Jahrhunderts übernahm die Nationale Hochschule für Landschaftsarchitektur (École nationale supérieure de paysage) die Zuständigkeit für das Gelände. In der Präsentation wurde beschrieben, wie ein agrarökologischer Ansatz, einschließlich der Agroforstwirtschaft, angewandt wird, um die einzigartige und außergewöhnliche Atmosphäre dieses Gartens zu erhalten und mit anderen zu teilen, um die Stätte als lebendiges Erbe in den Mittelpunkt zeitgenössischer Debatten um nachhaltige Praxis in Ernährungs- und Gesundheitsfragen im urbanen Kontext zu stellen.



Perspektivische Ansicht des Küchengartens zu Versailles von Antoine Aveline, um 1695

Perspective view of the kitchen garden at Versailles by Antoine Aveline, around 1695



Plan der nationalen Gartenbauschule zu Versailles von Edouard Andre, 1890

Plan of the National School of Horticulture at Versailles by Edouard Andre, 1890



Luftaufnahme des Königlichen Küchengartens, der historischen Seite der Nationalen Hochschule für Landschaftsarchitektur/École nationale supérieure de paysage (2018)

Aerial view of the King's Kitchen Garden, the historic part of the National School of Landscape Architecture/École nationale supérieure de paysage (2018)



Gärtner im Königlichen Küchengarten, Nationale Hochschule für Landschaftsarchitektur/École nationale supérieure de paysage (2018)

Gardener in the King's Kitchen Garden, National School of Landscape Architecture/École nationale supérieure de paysage (2018)

Kürbis-Ausstellung während des jährlichen Festes „Aromen des Königlichen Küchengartens“ (2019)

Pumpkin exhibition during the annual festival "Flavors of the King's Kitchen Garden" (2019)



Präsentation von Abschlussarbeiten an der Nationalen Hochschule für Landschaftsarchitektur/École nationale supérieure de paysage (2019)

Presentation of final theses at the National School of Landscape Architecture/École nationale supérieure de paysage (2019)

Preparing the King's Kitchen Garden of Versailles for the future

PRESENTATION GIVEN BY ANTOINE JACOBSONN

Since its creation starting in 1678, the Potager du Roi (the King's Kitchen Garden) has undergone many changes without ever losing its original structure. Responding to the demands of Louis XIV, Jean-Baptiste La Quintinie along with André Le Nôtre and Jules Hardouin-Mansart, drained a marshy area and laid out a 9-hectares vegetable garden. Courtly society paid great attention to kitchen gardening and different fashions concerning grafting, tree pruning, hot beds and their application to the production of fruits and vegetables came and remained.

In the 1874, the Potager du Roi, for the third time in its history (1798–1804,

1848–1852), became the experimental garden of a school, the National School of Horticulture. At the end of the 20th century, the National School of Landscape Architecture (École nationale supérieure de paysage) took over the responsibility for the site. The presentation described how an agro-ecological approach, including agroforestry, is being applied to conserve and share the unique and exceptional atmosphere of this garden in order to position the site as a living heritage at the centre of contemporary debates on sustainable practices concerning food and health issues in an urban context.

Antoine Jacobsonn was born in the USA to European parents and studied agricultural science at Cornell University/CALS. He then wrote his thesis on the history of food production and consumption at the University of Paris 8 Vincennes-Saint Denis and at the School of Social Sciences (EHESS) in Paris. Between 1993 and 2000, he actively collected tools, historical documents and ethnographic interviews on the market gardeners of the Paris region. He also participated in the National Inventory of the French culinary heritage, focusing on fruit and vegetables. He was then responsible for the library and resource centre of the National Horticultural Society of France. In 2004, he started work in the King's Kitchen Garden of Versailles and was appointed Director in 2007.

Der Landschaftsarchitekt Tanguy Laviolette arbeitet bei der Dänischen Kultur- und Schlösserverwaltung und steuert als Projektleiter die Reaktivierung des Küchengartens in Gråsten.

Der Königliche Küchengarten von Schloss Gråsten

REFERAT GEHALTEN VON TANGUY LAVIOLETTE

Die Kultur- und Schlösserverwaltung im dänischen Kulturministerium betreut 9 Schlossgärten und 5 Festungen mit einer Gesamtfläche von 500 ha. Gråsten repräsentiert unter den königlichen Gärten Dänemarks eine jüngere Periode in der Entwicklung der Gartenkunst. Zwar ging die Anlage aus einem Garten des 18. Jahrhunderts hervor, dem Besitz Gravenstein der Herzöge von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Augustenburg, wurde jedoch später umgestaltet. Nach der Wiedervereinigung des Südlichen Jütlands mit dem Königreich Dänemark wurde Gråsten ab 1936 königliche Residenz. Königin Ingrid gestaltete einen üppigen, modernen Landschaftsgarten, dem sich auch ein Küchengarten anschloss. Dieser blieb seit dem Tod der Königin (2000) unbewirtschaftet. 2019 wurde mit der Umsetzung des Masterplans zur Reaktivierung des Küchengartens begonnen.

Basis für die Reaktivierung verschiedener dänischer Küchengärten ist ein Partnerschaftsmodell, in dem neben der Kultur- und Schlösserverwaltung die jeweiligen Kommunen sowie das Unternehmen Aarstiderne verbunden sind. Dabei geht es

um die Entwicklung der Gärten als Lernort und die Vermarktung dort erzeugter Produkte („Vom Garten auf den Tisch“/„Gärten für Mägen“). Das Projekt „Küchengarten Gråsten“ wird hingegen als Modell einer offenen Partnerschaft entwickelt, in die verschiedenste lokale und regionale Akteurinnen und Akteure, Organisationen und Institutionen einbezogen werden können. So gibt es beispielsweise Kooperationen im Bereich der Gesundheitsbildung für Schulkinder, der Pflege des Kräutergartens und dem Betrieb des Cafés. Dabei sind Freiwillige, aber auch begleitete Maßnahmen der Sozialpsychiatrie Sønderborg beteiligt. Die Zusammenarbeit wird auf Grundlage individueller Vereinbarungen organisiert. Eine eigene Apfelsorte, der „Gråsten-Apfel“, ist Bestandteil der Markenentwicklung für die Positionierung des königlichen Küchengartens im lokalen und regionalen Tourismusmarketing. Die Vollendung der Wiederherstellung des Küchengartens war für Sommer 2020 geplant. Ein weiteres Ziel ist die Integration in eine grenzüberschreitende Gartenschau anlässlich des 100. Jahrestages der Wiedervereinigung des Südlichen Jütlands.



46
47

*Lage des Küchengartens von
Schloss Grästen (2015)*

*Location of the kitchen garden
of Grästen Palace (2015)*



*Schloss Grästen
Grästen Palace*



Zustand des Küchengartens in der zweiten Hälfte des 20. Jahrhunderts

Condition of the kitchen garden in the second half of the 20th century



Zustand im Sommer 2019

Condition in summer 2019



The Royal Kitchen Garden of Gråsten Palace

PRESENTATION GIVEN BY TANGUY LAVIOLETTE

The Agency for Culture and Palaces at the Danish Ministry of Culture supervises 9 palace gardens and 5 fortresses with a total area of 500 hectares. Gråsten represents a more recent period in the development of garden art among the Royal Gardens of Denmark. Although the complex originated from an 18th century garden, the Gravenstein estate of the Dukes of Schleswig-Holstein-Sonderburg-Augustenburg, it was later redesigned. After the reunification of Southern Jutland with the Kingdom of Denmark, from 1936 Gråsten became a royal residence. Queen Ingrid designed a lush, modern landscape garden, which was also adjoined by a kitchen garden. This garden had remained uncultivated since the death of the Queen (2000). In 2019 the implementation of the master plan for the reactivation of the kitchen garden was initiated.

The foundation for the reactivation of various Danish kitchen gardens is a partnership model in which, in addition to the Agency for Culture and Palaces, the respective municipalities and the organic food company Aarstiderne are connected.

The aim is to develop the gardens as places of learning and to market the products grown there (“From Garden to Table”/“Gardens for Stomachs”). The project “Kitchen Garden Gråsten”, on the other hand, will be developed as a model of an open partnership in which a wide range of local and regional stakeholders, organisations and institutions can be involved. For example, there are cooperations in the area of health education for school children, in the care of the herb garden and in the operation of the café. Volunteers are involved, but also accompanying measures from the social psychiatry Sønderborg. The collaborations are organised on the basis of individual agreements. A unique apple variety, the “Gråsten apple”, is part of the brand development for the positioning of the Royal Kitchen Garden in local and regional tourism marketing. The completion of the restoration of the kitchen garden was scheduled for summer 2020. A further aim is to integrate it into a cross-border garden exhibition to mark the 100th anniversary of the reunification of Southern Jutland.

Landscape architect Tanguy Laviolette works at the Danish Agency for Culture and Palaces and, as project manager, manages the reactivation of the kitchen garden in Gråsten.

Renata Stachańczyk arbeitet beim Nationalen Institut für Kulturelles Erbe der Republik Polen und ist dort verantwortlich für die Gartendenkmalpflege. Seit 1992 ist sie am Projekt zur Wiederherstellung des polnischen Teils des Muskauer Parks beteiligt, das sie derzeit leitet.

Die Baumschule des Muskauer Parks

REFERAT GEHALTEN VON RENATA STACHAŃCZYK

„Am besten tut man, sich gleich anfangs eine Baumschule, oder noch analoger: eine Baumuniversität für groß zu versetzende Bäume zu bilden“, riet Fürst Pückler, der Gründer des Muskauer Parks, in seinem Werk „Andeutungen über Landschaftsgärtnerei“ (1834). Der Fürst argumentierte, dass die Baumschule als ein Raum, in dem junge Pflanzen angebaut, gesammelt, vermehrt und für den endgültigen Bestimmungsort vorbereitet werden, eine notwendige gärtnerische Einrichtung für eine solche Investition ist. Als der Fürst diese Worte niederschrieb, gab es im Park bereits eine Baumschule bei einem charmanten Cottage (dem Englischen Haus). Gemäß der Quellen aus dem Jahre 1827 wurden dort nicht nur Zierbäume und -sträucher produziert, sondern auch Nutzpflanzen, wie Apfel- und Birnbäume, Pflaumen, Rebsorten, andere Obstgehölze und Gemüse, deren Überschüsse auf dem lokalen Markt verkauft wurden. An dem heutigen Standort, der dem im Parkentwurf aus dem Jahr 1834 eingetragenen Standort am Oberberg entspricht, wurde die Baumschule etwas später (aber vor 1845) angelegt. Im Laufe der Jah-

re, besonders nach 1856, entwickelte sich die Baumschule rasch und nahm schließlich 22 Hektar ein. Mitte des 19. Jahrhunderts, mit der Gründung des nahegelegenen Arboretums, wurde die Baumschule zu einer geschätzten Marke und zu einem Zentrum für Anbau, Einführung und Verkauf von Gehölzen. Man gab einen Handelskatalog heraus, in dem die Gattung *Quercus* einen besonderen Platz einnahm. Die Produkte der Baumschule wurden 1873 auf der Weltausstellung in Wien präsentiert.

Trotz der Zerstörung von Wirtschaftsgebäuden und der Bodendegradation nach 1945 sind im heutigen Baumbestand viele Arten erhalten geblieben, die an die Blütezeit der Baumschule in der zweiten Hälfte des 19., sowie zu Anfang des 20. Jahrhunderts erinnern. Neben Ziergehölzen sind dies hochstämmige alte Obstbäume, welche die Grundlage für die ab 2015 aufgebaute Sammlung alter regionaler Sorten bilden. Die wieder instandgesetzte Baumschule wird heute systematisch gepflegt und ihre Werte werden im Rahmen der Aktivitäten zur Wiederherstellung publikumswirksam verbreitet.



Relikte der historischen Obstbaum-pflanzung in der Muskauer Baumschule (2015)
Remnants of the historical fruit tree plantation in the Muskau tree nursery (2015)



Nachpflanzaktion junger Obstbaumexemplare im Rahmen der Kollektionsergänzung (2016)

Replanting of young fruit tree specimens as part of the collection expansion (2016)



Der neue Teil der Obstbaumkollektion (2018)

The new section of the fruit tree collection (2018)



Eine Werkstatt für Erwachsene – Erkennung der Wiesenpflanzarten während einer Veranstaltung in der Baumschule (2019)

A workshop for adults – Identification of meadow plant species during an event in the nursery (2019)



Typisches Angebot des Marktes in der Baumschule (2016)

Typical assortment of the market in the nursery (2016)



Eine Live-Cooking-Show während einer Veranstaltung in der Baumschule (2019)

A live cooking show during an event at the nursery (2019)

The tree nursery at Muskau Park

PRESENTATION GIVEN BY RENATA STACHAŃCZYK

“The best thing to do is to set up a tree nursery right at the beginning, or even more analogously: a tree university for trees that can be moved when they have grown up”, advised Prince Pückler, the founder of Muskau Park, to lovers of parks and gardens in his work “*Andeutungen über Landschaftsgärtnerei*” (1834). The Prince argued that the nursery, as a space where young plants are grown, collected, propagated and prepared for cultivation at their destination, is a necessary horticultural facility for such an investment. When the Prince wrote these words down, there was already a tree nursery in the park, not far from a charming cottage (the English House). According to sources from 1827, not only ornamental trees and shrubs were produced there, but also crops such as apple and pear trees, plums, grape varieties, other fruit trees and vegetables, the surplus of which were sold on the local market. At the present location, which corresponds to the location on the Oberberg registered in the park design from 1834, the nursery was established somewhat later (but before

1845). Over the years, especially after 1856, the nursery developed rapidly and finally took up 22 hectares. In the middle of the 19th century, with the creation of the nearby arboretum, the nursery became a valued and recognisable brand and a centre for the cultivation, introduction and sale of woody plants. It also published its own commercial catalogue, in which the *Quercus* genus had a special place. The nursery’s products were presented at the 1873 World Exhibition in Vienna.

Despite the destruction of farm buildings and the soil degradation after 1945, many tree species have been preserved in the present stock of trees, which remind us of the flowering period of the nursery in the second half of the 19th and in the early 20th century. In addition to ornamental trees, these are high-stemmed old fruit trees, which form the basis for the collection of old regional varieties that is being built up from 2015 onwards. Today, the restored tree nursery is systematically maintained and its values are communicated to the public as part of the restoration activities.

Renata Stachańczyk works at the National Heritage Board of Poland, where she is in charge of the conservation of historical gardens. Since 1992 she has been involved in the restoration project of the Polish part of Muskau Park, which she is currently managing.

Andreja Mihelčič Koželj studierte Landschaftsarchitektur an der Universität Ljubljana. Seit 2004 arbeitet sie als Konservatorin am Institut für den Schutz des Kulturellen Erbes Sloweniens. Für ihre Leistungen um die Erhaltung des Schlossgartens Sevnica wurde sie von der Vereinigung der Slowenischen Denkmalpfleger ausgezeichnet.

Die Restaurierung der Kulturterrassen und des Gartens von Schloss Sevnica

REFERAT GEHALTEN VON ANDREJA MIHELČIČ KOŽELJ

Das Schloss Sevnica (Schloss Lichtenwald) liegt in der malerischen Landschaft des Sava-Tals im zentralen Teil Sloweniens. Die mittelalterliche Burgfestung wurde vom Erzbischof von Salzburg verwaltet. Im Jahre 1595 erwarb Innocent Moscon, ein Feudalherr aus einer der berühmtesten italienischen Renaissance-Familien, die Burg. Er baute die Festung zu einem Renaissanceschloss aus. 1803 wurde das Schloss von Janez Nepomuk Händl, Edler von Rebenburg, gekauft. Er ließ das Schloss zu einer üppigen Residenz ausbauen und den Garten in der Umgebung der Schlossfestung anlegen. Es wurde ein spätbarocker Garten geschaffen und mit dem Schloss durch eine Terrasse mit dekorativer Balustrade und Treppe verbunden. Den Ziergarten schmückten Skulpturen, seine Gestaltung war von Symmetrie und orthogonaler Konzeption geprägt. An einem nach Süden ausgerichteten Steilhang unterhalb des Schlosses wurden Kulturterrassen für den Weinanbau angelegt. Den mittelalterlichen Wehrturm ließ von

Rebenburg zu einer Gartenvilla als Wohnung für den Kastellan umbauen. Auf der höchsten Terrasse baute er ein Gewächshaus und richtete einen Küchengarten für die Produktion von Gemüse und Obst ein. Das Anwesen war im 19. Jahrhundert autark.

Die Architektur und Landschaftsarchitektur der Schlossanlage verbindet die dekorative Gartengestaltung des Renaissance- und Barockstils. Zudem stellt sie den Höhepunkt der Agrarlandschaft und der traditionellen Wein- und Obstgärten an den Hängen der Region dar. Der Garten in Sevnica ist eines der seltenen Beispiele für eine vollständige Erneuerung eines Kulturdenkmals in Slowenien. Die Entscheidung für die Rekonstruktion des Gartens wurde aufgrund der erhaltenen Substanz, der Katasterquellen und der historischen Fotos vor langer Zeit von Alenka Kolšek getroffen, einer hochangesehenen und inzwischen verstorbenen Landschaftsarchitektin und Konservatorin. Das Gelände wurde von Ende 1990 bis heute schrittweise restauriert.



*Darstellung im Franziszeischen
Kataster (1825)*

*Depiction in the Franciscan
Cadastré (1825)*



*Fresko im südwestlichen
Schlossturm (1730)*

*Fresco in the south-western
castle tower (1730)*



Schloss Sevnica
Sevnica Castle



Historische Ansicht der Weinterrassen
Historical view of the terraced vineyards



Zustand der Weinterrassen 1988
Condition of the terraced vineyards 1988



Weinlese und Festival nach Wiederherstellung der Weinterrassen
Grape harvest and festival after restoration of the terraced vineyards

The restoration of the cultural terraces and gardens of Sevnica Castle

PRESENTATION GIVEN BY ANDREJA MIHELČIČ KOŽELJ

The Sevnica Castle (Schloss Lichtenwald) is situated in the picturesque scenery of the river Sava valley in the central part of Slovenia. The medieval castle fortress was administered by the Archbishop of Salzburg. In 1595 the castle was bought by Innocent Moscon, a feudal lord from one of the most famous Italian renaissance families. He converted the fortress into a Renaissance castle. In 1803 the castle was acquired by Janez Nepomuk Händl, the noble Rebenburg. He had the palace extended into a lavish residence and established the gardens in the surroundings of the palace fortress. A late baroque garden was designed and the castle was connected to it through a terrace with a decorative stone fence and a staircase. The ornamental garden was decorated with garden sculptures and its design was characterized by symmetry and an orthogonal concept. On a south-facing steep slope below the castle, cultural terraces for the cultivation of wine were created. Von Rebenburg had

the medieval defence tower converted into a garden villa as an apartment for the castellan. On the highest terrace he built a greenhouse and set up a kitchen garden for the production of vegetables and fruits. The estate was self-sufficient in the 19th Century.

The architecture and landscape architecture of the castle complex combines the decorative garden scheme of the renaissance and baroque style. It also represents the peak of agricultural landscape and traditional vineyards and orchards on the hilly slopes of the region. The garden in Sevnica is one of the rare examples of a complete renovation of a cultural heritage monument in Slovenia. The decision for the reconstruction of the garden, based on preserved structures, cadastral sources and old photos, was made a long time ago by late Alenka Kolšek, a landscape architect and a conservator who was highly esteemed in her profession. The site has been gradually restored all the way from the late 1990 until present time.

Andreja Mihelčič Koželj studied landscape architecture at the University of Ljubljana. Since 2004 she has been working as a conservator at the Institute for Protection of Cultural Heritage of Slovenia. She was awarded by the Association of Slovenian Monument Conservators for her work in the preservation of the Sevnica Castle Garden.

Die vorgestellten Beispiele wurden von den Eheleuten Kamila und Přemysl Krejčířkovi konzipiert, welche seit 1998 in Valtice ein Landschaftsarchitekturbüro mit dem Schwerpunkt denkmalpflegerischer Projekte betreiben. Sie stützen sich bei ihrer Arbeit auf detaillierte Grundlagenanalysen, von der Quellenauswertung bis zur Sondierung örtlicher Befund-situationen, und verbinden die Implementierung historischer Aspekte mit Bezugnahmen auf heutige Rahmenbedingungen und Anforderungen. Für die Wiederherstellung des Hospitalgartens Kuks erhielten sie vom Rat für Formgebung (einer auf Initiative des Deutschen Bundestages gegründeten Stiftung) den German Design Award 2019.

Der Kräutergarten Lu & Tíree Chmelar in Valtice und weitere Küchengärten in der Tschechischen Republik

REFERAT GEHALTEN VON KAMILA UND PŘEMYSL KREJČÍŘKOVI

Das Schloss Valtice (Feldsberg) war Stammsitz der Fürsten von Liechtenstein und gehört mit dem benachbarten Schloss Lednice (Eisgrub) zu einer Landschaftskomposition, welcher 1996 der Welterbe-Status zuerkannt wurde. Den Anstoß zur Reaktivierung des Gartens in Valtice gab 2002 eine Idee des Ehepaars Chmelar, bald folgte ein studentischer Wettbewerb an der Mendel-Universität Lednice. Einen Bezugspunkt bildete der vom Feldsberger Arzt Boccius und den Pflanzenmalern Gebrüder Bauer geschaffene Codex Liechtenstein (ca. 1770–1788). 2010 wurde der neugestaltete Kräutergarten in Valtice eröffnet und ist seitdem ein populärer Ort für Wissensvermittlung, Kultur und die Begegnung der Generationen. Ein gleichfalls eindrucksvolles Barockensemble stellt das Schloss Milotice (Millotitz) dar. Der dortige Küchengarten wurde um 2013 in An-

lehnung an Quellen aus dem 19. Jahrhundert wiederhergestellt. Als Beispiel für die Rolle von Küchengärten in der Moderne präsentiert sich der Kräutergarten der Villa Tugendhat in Brno (Brünn), bei dessen Gestaltung man sich auf das Gesamtkonzept von Ludwig Mies van der Rohe (1929/30) bezog. Als zeitgenössische Interpretation der historischen Einrichtung von Nutzgärten zeigt sich der Garten von Písečné (Piesling). Den imposanten Abschluss dieser Folge von Beispielen bildete der Bericht über die Wiederherstellung des Gartens des Hospitals in Kuks (Kukus). Als Küchen- und Apothekergarten ist er ein wichtiges Element der 1707 begonnenen, der Wohlfahrtspflege für ehemalige Soldaten bestimmten Gesamtanlage. 1995 zum Nationaldenkmal erklärt, wird Kuks nun zum Veranstaltungs- und Lernort entwickelt (u.a. für die universitäre Medizinausbildung).



58
59

Der Kräutergarten Lu & Tere Čbmelar in Valtice
The Lu & Tere Čbmelar herb garden in Valtice



Schloss Milotice mit Küchengarten (links)
Milotice castle with kitchen garden (left)

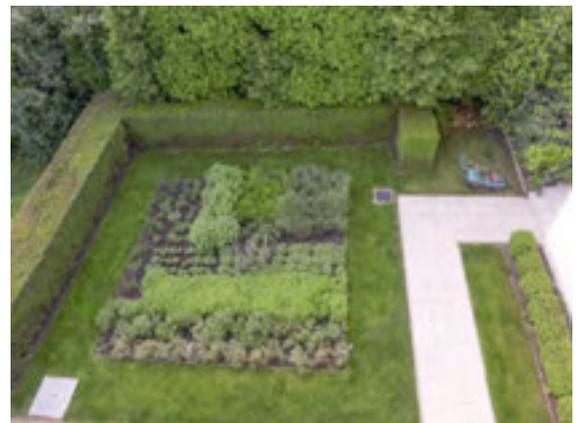


*Der fertiggestellte Garten des Hospitals in Kuks (oben)
Das Hospital in Kuks während der Restaurierung (rechts)*

*The completed garden of the hospital in Kuks (above)
The hospital in Kuks during restoration (right)*



*Der moderne Küchengarten in Písečné
The modern kitchen garden in Písečné*



*Der Kräutergarten der Villa Tugendbat in Brno
The herb garden of Villa Tugendbat in Brno*

*The Lu & Tíree Chmelar
herb garden in Valtice and other kitchen
gardens in the Czech Republic*

PRESENTATION GIVEN BY KAMILA UND PŘEMYSL KREJČÍŘKOVÍ

The Valtice Castle (Feldsberg) was the ancestral seat of the Princes of Liechtenstein and, together with the neighbouring Lednice Castle (Eisgrub), is part of a landscape composition which was awarded World Heritage status in 1996. The reactivation of the garden in Valtice was initiated in 2002 by an idea of the married couple Chmelar, soon followed by a student competition at the Mendel University Lednice. A point of reference was the Codex Liechtenstein (ca. 1770–1788), created by the Feldsberg physician Boccius and the plant-painters the Bauer brothers. In 2010, the newly designed herb garden in Valtice was opened and has been a popular place for knowledge transfer, culture and the meeting of generations ever since. An equally impressive baroque ensemble is the Milotice (Millotitz) chateau. The kitchen garden there was recon-

structed around 2013 based on sources from the 19th century. An example of the role of kitchen gardens in modern times is the herb garden of the Villa Tugendhat in Brno, which was designed with reference to the overall concept of Ludwig Mies van der Rohe (1929/30). The garden of Písečné (Piesling) is a contemporary interpretation of the historical arrangement of kitchen gardens. The report on the restoration of the garden of the hospital in Kuks (Kukus) was an impressive conclusion to this series of examples. As a kitchen and pharmacy garden, it is an important element of the estate as a whole, which was begun in 1707 to provide welfare for former soldiers. Declared a national monument in 1995, Kuks is now being developed into a venue for events and learning (including university medical training).

The introduced examples were conceived by the married couple Kamila and Přemysl Krejčířkovi, who have been running a landscape architecture office in Valtice since 1998 with a focus on monument preservation projects. Their work is based on extensive fundamental analyses, from the evaluation of sources to the exploration of local findings, and combines the implementation of historical aspects with references to today's framework conditions and requirements. For the restoration of the Kuks hospital garden they received the German Design Award 2019 from the German Design Council (a foundation established on the initiative of the German Bundestag).

Harald Blanke schloss sein Studium der Landespflege an der Universität Hannover mit einer Diplomarbeit über den Hundisburger Schlossgarten ab. Im Jahr 2000 promovierte er mit einer Arbeit über den Großen Garten zu Dresden an der Technischen Universität Dresden. Inzwischen betreut er seit 26 Jahren die Gärten von Hundisburg und Althaldensleben als Leiter der Schloss- und Gartenverwaltung Hundisburg.

Die Rekonstruktion des Baumgartens im Schlosspark Hundisburg

REFERAT GEHALTEN VON HARALD BLANKE

Das Barockschloss Hundisburg, etwa 20 km nordwestlich von Magdeburg gelegen, entstand an Stelle einer älteren Burg um die Wende vom 17. zum 18. Jahrhundert. Die Gestaltung des Gartens war vom Vorbild Salzdahlum inspiriert, dem Sommerschloss des Herzogs von Braunschweig-Wolfenbüttel. Dem terrassierten Barockgarten ist seitlich der Baumgarten (Obstgarten) mit Orangerie angegliedert. Im frühen 19. Jahrhundert kam Hundisburg gemeinsam mit dem benachbarten ehemaligen Klostergut Althaldensleben in den Besitz des Unternehmers Johann Gottlob Nathusius. Dieser verband nicht nur beide Güter durch einen ausgedehnten Landschaftspark, sondern entwickelte einen umfänglichen regionalen Wirtschaftskomplex, zu dem auch eine große Baumschule gehörte.

In den historischen Garten- und Parkanlagen von Hundisburg und Althaldensleben wird seit über 300 Jahren Obst angebaut. Die Rekonstruktion des Hundisburger Barockgartens ab 1995 gab auch die Gelegenheit, den Baumgarten als Sortensammlung his-

torischer Apfel- und Birnensorten der Altmark und der Magdeburger Börde neu aufzupflanzen. Hier, aber auch in weiteren Gartenpartien, werden inzwischen rund 100 verschiedene Obstsorten kultiviert. Die Apfel- und Birnensorten sind in jeweils vier Exemplaren gepflanzt, um den Sortenerhalt sicherzustellen. Besonderheiten stellen der Nathusius Taubenapfel von 1824, die Caraveilbirne und weitere Altmärker Lokalsorten dar. Die Obstsortensammlung ist heute ein Bestandteil der breiten Angebotspalette des Schlosses Hundisburg mit seinen Gartenanlagen als kulturellem Zentrum. Neben der Ausstellung des Bildhauers Heinrich Apel, der Gemäldesammlung von Friedrich Loock, der Alvenslebenschens Bibliothek und dem Informationszentrum „Haus des Waldes“ bietet Hundisburg Veranstaltungsräume und Übernachtungsmöglichkeiten, eine Spinnstube, den Schlossladen, die Schlossbrauerei und ein Restaurant. Im Verbund mit Althaldensleben gehört Hundisburg dem Netzwerk Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt an.



62
63

*Schloss Hundisburg mit
den Gartenanlagen*
*Hundisburg Palace
with the gardens*



*Schloss Hundisburg mit
Oberem Lustgarten und
Baumgarten*
*Hundisburg Palace
with upper pleasure
garden and tree garden*



*Natbusius Taubenapfel, eine 1824
in Alibaldensleben entstandene Sorte*

*Pigeonnet Natbusius apple, a variety
created in 1824 in Alibaldensleben*

*Blick vom Baumgarten zum Schloss
View from the tree garden to the Palace*



The reconstruction of the tree garden in the Hundisburg Palace Park

PRESENTATION GIVEN BY HARALD BLANKE

The baroque Hundisburg Palace, situated about 20 km north-west of Magdeburg, was built on the site of an older castle at the turn of the 17th and 18th centuries. The design of the garden was inspired by Salzdahlum, the summer palace of the Duke of Braunschweig-Wolfenbüttel. Attached on the side of the terraced baroque garden is the arboretum (orchard) with orangery. In the early 19th century Hundisburg, together with the neighbouring former Althaldensleben monastery estate, came into the possession of the entrepreneur Johann Gottlob Nathusius. He not only connected the two estates by an extensive landscape park, but also developed an expansive regional economic complex, which included a large tree nursery.

In the historic gardens and parks of Hundisburg and Althaldensleben fruit has been grown for over 300 years. The reconstruction of the Hundisburg Baroque Garden from 1995 onwards also provided the opportunity to replant the tree garden as a collection of

historic apple and pear varieties from the Altmark and Magdeburger Börde regions. Around 100 different types of fruit are now cultivated here, but also in other garden areas. The apple and pear trees are planted in four specimens each to ensure the preservation of the varieties. Special highlights include the Pigeonnet Nathusius apple from 1824, the Caraveil pear and other Altmark local varieties. Today, the collection of fruit varieties is part of the wide range of products offered by Hundisburg Palace with its gardens as a cultural centre. In addition to the exhibition of the sculptor Heinrich Apel, the collection of paintings by Friedrich Loock, the Alvensleben library and the information centre “Haus des Waldes”, Hundisburg offers event rooms and accommodation, a spinning room, the castle shop, the castle brewery and a restaurant. In conjunction with Althaldensleben, Hundisburg is part of the network Garden Dreams – Historical Parks in Saxony-Anhalt.

Harald Blanke completed his studies of landscape architecture at the University of Hannover with a diploma thesis on the Hundisburg Palace Garden. In 2000 he received his doctorate from the Technical University of Dresden with a thesis on the Great Garden of Dresden. In the meantime, he has been in charge of the gardens of Hundisburg and Althaldensleben as head of the Hundisburg Palace and Garden Administration for 26 years.

Kathrin Franz studierte nach der Ausbildung zur Landschaftsgärtnerin im Schlosspark Dresden-Pillnitz Landschaftsarchitektur an der Technischen Universität Dresden. Nach einer Tätigkeit im Büro für Städtebau Leipzig arbeitete sie als wissenschaftliche Mitarbeiterin in der Parkdirektion Machern. Seit 1991 ist sie freischaffend als Landschaftsarchitektin tätig und erarbeitete gartendenkmalpflegerische Konzeptionen für historische Gärten in verschiedenen Regionen Deutschlands. Kathrin Franz war 33 Jahre lang Präsidentin des Vereins Seifersdorfer Thal e.V. und vertrat 2009 bis 2011 die Professur für Geschichte der Landschaftsarchitektur/Gartendenkmalpflege an der TU Dresden.

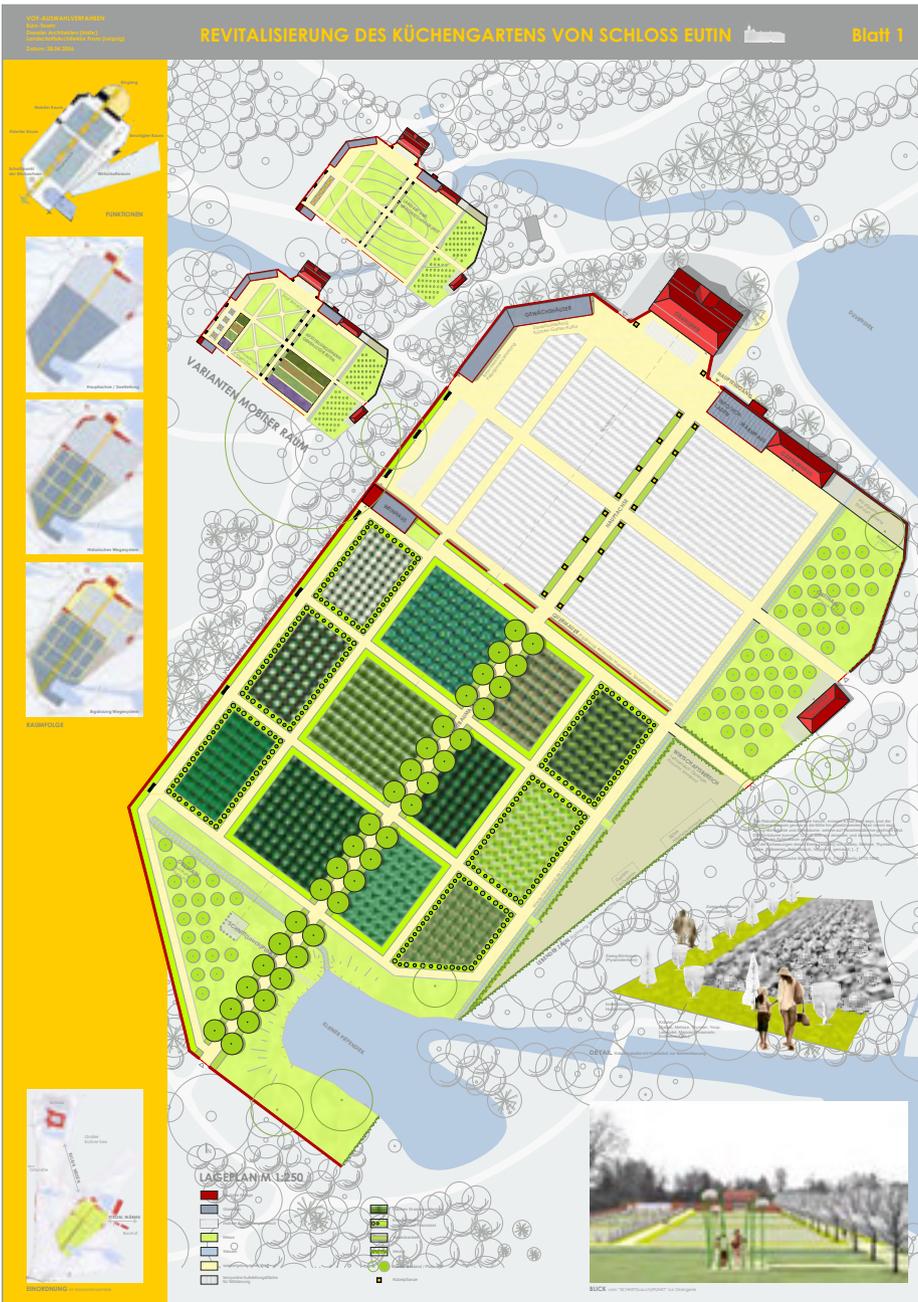
Denkmalpflegerische Instandsetzung des Küchengartens der Eutiner Residenz

REFERAT GEHALTEN VON KATHRIN FRANZ

Als Sitz der Fürstbischöfe von Lübeck besaß Eutin bereits im 16. Jahrhundert größere Gartenareale. Um 1716 entstand unter Christian August von Schleswig-Holstein-Gottorf (1673–1726) ein repräsentativer Lustgarten, der auch verschiedene Nutzgartenquartiere umfasste. Diesen verwandelte Peter Friedrich Ludwig von Schleswig-Holstein-Gottorf (1755–1829), der spätere Großherzog von Oldenburg, ab Ende der 1780er Jahre in einen Landschaftsgarten. Der Schlossgarten Eutin ist heute eines der bedeutendsten Gartenkunstwerke des Bundeslandes Schleswig-Holstein und ein herausragendes Gartendenkmal der Aufklärungszeit. Im Zentrum des Schlossgartens liegt der ab 1790 angelegte, etwa zwei Hektar große Küchengarten. Er ist nach dem Vorbild der englischen „walled kitchen gardens“ konzipiert, die Peter Friedrich Ludwig auf seiner England-Schottland-Reise 1775–1776 kennengelernt hat.

Nach 1927 bis 1981 war der Küchengarten verpachtet, danach lag

das Gelände brach. Im Jahr 2005 begannen Planungen zur Wiederherstellung. Die Stiftung Schloss Eutin lobte zusammen mit dem Landesamt für Denkmalpflege und mit Unterstützung der Deutschen Bundesstiftung Umwelt (DBU) einen internationalen Wettbewerb aus. Im Ergebnis konnte ab 2007 die Umfassungsmauer saniert werden, 2008 bis 2011 folgte die Restaurierung der Orangerie. Die Wiedererrichtung der Quermauer, die Sanierung des Neuholländerhauses, die Wiederherstellung des Wegesystems und die Wiederbepflanzung des Küchengartens mit Obstgehölzen konnten anlässlich der Landesgartenschau Eutin 2016 realisiert werden. Dies wurde gefördert von der Europäischen Union (EFRE), dem Bund, dem Land Schleswig-Holstein, der Stadt Eutin, der Deutschen Bundesstiftung Umwelt, privaten Sponsoren sowie durch bürgerschaftliches Engagement.



66
67

*Wettbewerbsentwurf für die Revitalisierung
des Eutiner Küchengartens
(Planungsgemeinschaft Dressler-Architekten
und LandschaftsArchitektur Franz, 2006)*

*Competition design for the revitalisation
of the Eutin kitchen garden
(Planning consortium Dressler-Architekten
and LandschaftsArchitektur Franz, 2006)*



*Restaurierung der Orangerie (2008–2011)
Restoration of the orangery (2008–2011)*

*„Lebendiger Garten-
zaun“ nach historischem
Vorbild
“Living garden fence”
after historical model*



*Quartier des Vereins zur Erhaltung der
Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN)*

*Quarter of the Verein zur Erhaltung
der Nutzpflanzenvielfalt e.V. (VEN)
(Association for the Conservation of
Crop Diversity)*



*Formobst (Franzobst) in Kessel-Form
Topiary fruit trees (french fruit) in kettle shape*

Restoration of the kitchen garden in Eutin as a historical monument

PRESENTATION GIVEN BY KATHRIN FRANZ

As the seat of the prince-bishops of Lübeck, in the 16th century Eutin already had larger garden areas. Around 1716, under Christian August of Schleswig-Holstein-Gottorf (1673–1726), a representative pleasure garden was created, which also included various quarters for kitchen gardens. From the late 1780s, Peter Friedrich Ludwig of Schleswig-Holstein-Gottorf (1755–1829), later Grand Duke of Oldenburg, transformed it into a landscape garden. Today, Eutin Palace Garden is one of the most important works of garden art in the federal state of Schleswig-Holstein and an outstanding garden monument of the Enlightenment period. In the centre of the palace garden lies the kitchen garden, which was created from 1790 and covers about two hectares. It is modelled on the English “walled kitchen gardens”, which Peter Friedrich Ludwig got to know during his England-Scotland journey in 1775–1776. Between 1927 and

1981 the kitchen garden was leased out, after that the area lay fallow. In 2005 planning for its restoration began. The Schloss Eutin Foundation, together with the State Office for Monument Preservation and with the support of the German Federal Environmental Foundation (DBU), announced an international competition. As a result, the perimeter wall was renovated from 2007, followed by the restoration of the orangery from 2008 to 2011. The reconstruction of the transverse wall, the renovation of the Neuholländerhaus, the restoration of the path system and the replanting of the kitchen garden with fruit trees could be realised on the occasion of the Landesgartenschau Eutin 2016 (state horticultural show). This was supported by the European Union (ERDF), the federal government, the state of Schleswig-Holstein, the town of Eutin, the German Federal Environmental Foundation, private sponsors and through civic involvement.

Following her training as a landscape gardener in the Dresden-Pillnitz Palace Park, Kathrin Franz studied landscape architecture at the Technical University of Dresden. After working at the Leipzig Office for Urban Development, she was employed as a research assistant at the Machern park management office. Since 1991 she has been working as a freelance landscape architect and has developed concepts for the preservation of historical gardens in various regions of Germany. Kathrin Franz was president of the Seifersdorfer Thal e.V. association for 33 years and represented the professorship for the history of landscape architecture/garden monument conservation at the TU Dresden from 2009 to 2011.

Laurent Portuguez leitet seit 2009 als Chefgärtner die Gärten von Schloss Villandry. Aufbauend auf seiner Leidenschaft für Pflanzen ist er in Frankreich ein Spezialist für ökologische Schädlingsbekämpfung.

Der Küchengarten in Villandry

REFERAT GEHALTEN VON LAURENT PORTUGUEZ

Obwohl der Potager (Zier-Küchengarten) in Villandry in der Hauptsache dem Anbau von Nutzpflanzen bestimmt war, wurde er in dem Geist einer Kombination des Nützlichen mit dem Schönen gestaltet, welchen italienische Gärtnerinnen und Gärtner am Ende des 15. Jahrhunderts nach Frankreich brachten. Auf insgesamt einem Hektar sind Gemüse- und Blumenbeete auf neun quadratischen Flächen angelegt, sorgfältig ausgewählt und so arrangiert, dass sie dem Auge schmeicheln.

Jedes Jahr und jede Jahreszeit enthüllen neue, mit Bedacht zusammengestellte, Gemüsesorten das Design der Parterres, die mit einer Pflanzschnur angelegt werden. Im Jahr 2009 setzte Villandry auf den Wandel zur ökologischen Landwirtschaft. Ein Verbot des Einsatzes von Pestiziden und chemischen Insektiziden veranlasste den Chef-Gärtner Laurent Portuguez und sein Team, ihre Arbeitsweise, die verwendeten Werkzeuge und ihre Organisationsmethoden zu überdenken. Zehn Jahre später haben sich ihre Bemühungen gelohnt: Die ökologische Bewirtschaftung eines

Standortes wie Villandry hat sich als äußerst gut umsetzbar erwiesen. In von Menschenhand angelegten Gärten, in denen jedes Jahr mehrere hundert Pflanzen gewissenhaft und sorgfältig gepflegt und gepflanzt werden, genießt die Natur ihre Freiheit. Eine unglaublich reiche Artenvielfalt hat sich wieder etabliert, gedeiht und trägt sogar zur Erhaltung der Gärten bei. Die vielfältige Pflanzenwelt, die durch die Umgebung, in der sich Villandry befindet, begünstigt wird, ist ideal für jene kleinen Helferarten, die im Schatten gegen Schädlinge und Parasiten kämpfen. Die Gärten von Schloss Villandry wurden zwischen 1908 und 1918 von dem damaligen Besitzer Joachim Carvallo in Anlehnung an Vorbilder der Renaissancezeit neugestaltet, um eine stilistische Einheit mit dem damals restaurierten und hauptsächlich auf das 16. Jahrhundert zurückgehende Schloss herzustellen. Spätere Ergänzungen bilden der Kräutergarten (1970) und der Sonnengarten (2008). Villandry befindet sich heute im Besitz eines Nachfahren von Joachim Carvallo.



70
71

*Blick über Schloss und
Gärten von Villandry*
*View over the Castle and
Gardens of Villandry*



*Gemüsegarten im
Frühjahrsaspekt*
*Vegetable garden in
springtime aspect*



*Gemüsegarten
im Herbstaspekt*

*Vegetable garden
in autumnal aspect*

*Schnittlauch im
Küchengarten als Teil
einer Farbsymphonie
in Violett*

*Chives in the kitchen
garden as part of a
symphony of colors in
violet*



*Marienkäfer als natürliche
Gegenspieler der Blattläuse*

*Ladybugs as natural
antagonists of aphids*



*Gärtner bei der Arbeit
im Küchengarten von
Villandry*

*Gardener at work in
the kitchen garden of
Villandry*

The kitchen garden in Villandry

PRESENTATION GIVEN BY LAURENT PORTUGUEZ

Although its most obvious purpose was the production of food, the potager (ornamental kitchen garden) in Villandry was designed in the spirit that Italian gardeners introduced in France at the end of the 15th century, combining usefulness and pleasure. Covering one hectare, vegetable and flower beds are arranged in nine compartments and planted in a way that is pleasing to the eye. Every year and in every season, the carefully selected vegetables unfold anew the design of the parterres, which are laid out using a garden line. In 2009, Villandry focused on the transition to organic farming. A ban on the use of pesticides and chemical insecticides led head gardener Laurent Portuguez and his team to rethink the way they worked, the tools they used and their methods of organisation. Ten years later, their efforts have paid off: the ecological management of a site such as Villandry has proved well and truly

possible. In these man-made gardens, in which several hundred plants are conscientiously and carefully planted and tended every year, nature now enjoys its freedom. An incredibly rich biodiversity has once again taken hold, flourishing and even contributing to the preservation of the gardens. The variety of plants that occur naturally in the Villandry area is ideal for those little beneficial species that fight in the shadows against pests and parasites.

The gardens of Villandry Castle were redesigned between 1908 and 1918 by the then owner Joachim Carvalho, following examples from the Renaissance period, in order to create a stylistic unity with the castle, which was restored at the time and mainly dates back to the 16th century. Later additions are the herb garden (1970) and the sun garden (2008). Villandry is currently owned by a descendant of Joachim Carvalho.

Laurent Portuguez has been head gardener at Villandry Castle since 2009. Based on his passion for plants, he is a specialist for biological control in France.

Patrik Sewerin arbeitet seit 27 Jahren als Küchenchef. Dabei war er in Behandlungseinrichtungen für Drogenabhängige tätig, hat für Schulen und in einem Feinschmeckerrestaurant gearbeitet. Seit 2010 ist er Chefkoch und Restaurantleiter von Schloss und Gärten Gunnebo und fasst seine Küche unter dem Stichwort „Honest Food“ (Ehrliches Essen) zusammen.

Ökologisches Gärtnern im Küchengarten in Gunnebo

REFERAT GEHALTEN VON PATRIK SEWERIN

Direkt am Stadtrand von Göteborg, an der schwedischen Westküste, liegen Schloss Gunnebo und sein Garten. Errichtet Ende des 18. Jahrhunderts als Sommerresidenz für den reichen Kaufmann John Hall den Älteren und seine Familie, ist es heute eine der am besten erhaltenen Anlagen im klassizistischen Stil in ganz Schweden. 1949 wurden Schloss und Anlagen durch die Stadt Mölndal gekauft. Heute gilt Gunnebo als Musterbeispiel für eine nachhaltige Entwicklung – ökologisch, wirtschaftlich und sozial. Das hauseigene Restaurant „Kaffehus och krog“ zieht jährlich 150.000 Gäste an.

Auf die Teller kommen in Gunnebo ausschließlich Bio-Lebensmittel, die im eigenen Küchengarten selbst erzeugt werden, ergänzt durch Lieferungen von lokalen Bio-Lebensmittelherstellern. Verwendet werden ausnahmslos saisonale Produkte. Die Teile der Ernte, die nicht sofort Verwendung finden, werden auf unterschiedlichste Weise für einen Verbrauch im Winter konserviert. Dieser Grundsatz geht sogar so weit, dass die

Gärtnerinnen und Gärtner auf dem Weg zum Kompost durch die Küche müssen, wo Patrik Sewerin die Pflanzenabschnitte darauf testet, ob sie sich nicht vielleicht doch zum Verzehr eignen – und das kann von Saison zu Saison sehr unterschiedlich ausfallen. In Gunnebo bestimmen die Zutaten selbst, was aus ihnen wird, und ihr Eigengeschmack soll auch in der Verarbeitung erhalten oder unterstrichen werden. Die Bewirtschaftung der landwirtschaftlichen Flächen erfolgt manuell und mit Hilfe der eigenen Rinder und Pferde, die historischen Landrassen entstammen, ohne Fahrzeuge mit Verbrennungsmotoren oder andere Maschinen. Hochwertige Handwerkskunst, historisch erprobte Techniken, die Förderung der Artenvielfalt, Respekt vor dem Produkt und seinen Erzeugern sowie Kreativität prägen den Alltag auf Schloss Gunnebo. Die Rückbesinnung auf Altbewährtes wird, ergänzt um moderne Interpretationen am Herd, somit zu einem Wegweiser in die Zukunft.



74
75

Schloss Gunnebo und sein Garten
Gunnebo House and Gardens



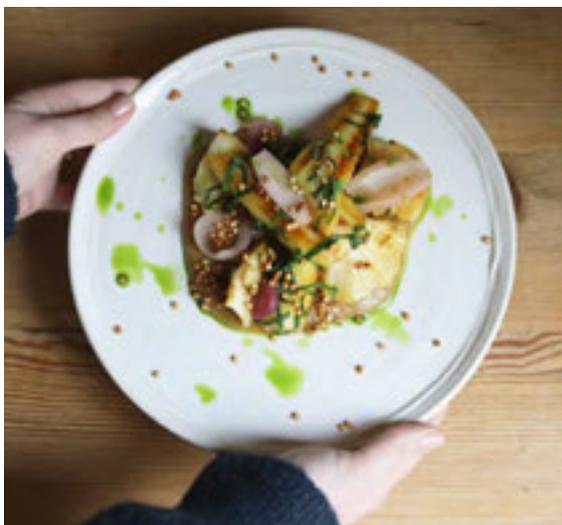
Schloss Gunnebo aus
Richtung Osten
Gunnebo House and
Garden, seen from
the east



*Maid mit Ardenner-
Kaltblutpferd am
Schloss Gunnebo
Ardenner borse
cutting grass south of
Gunnebo house.*



*Gärtner bei der Ernte
von Kräutern für die
Küche
Gardener harvesting
herbs for the kitchen.*



*Bio-Mittagessen
Organic lunch*

Ecological gardening in the kitchen garden in Gunnebo

PRESENTATION GIVEN BY PATRIK SEWERIN

Right on the outskirts of Gothenburg, on the west coast of Sweden, lies Gunnebo Castle and its gardens. Built at the end of the 18th century as a summer residence for the rich merchant John Hall the Elder and his family, it is now one of the best-preserved classicist style complexes in Sweden. In 1949, the castle and grounds were bought by the town of Mölndal. Today, Gunnebo is considered a model of sustainable development – ecological, economic and social. The in-house restaurant “Kaffehus och krog” attracts 150,000 guests annually.

Gunnebo only uses organic food, which is produced in its own kitchen garden alongside seasonal deliveries from local organic food producers. Seasonal products are used without exception. Those parts of the harvest that are not immediately used are preserved in various ways to be consumed in winter. This principle even goes so far that the gardeners have to

go through the kitchen on their way to the compost, where Patrik Sewerin tests the plant sections to see if they are suitable for consumption – and this can vary greatly from season to season. In Gunnebo, the ingredients themselves determine what becomes of them, and their own taste should also be preserved or emphasised during processing. The agricultural land is only cultivated by hand and with the help of the farm’s own horses, which come from historic land breeds, without vehicles with combustion engines or other machinery. High quality craftsmanship, historically proven techniques, the promotion of biodiversity, respect for the product and its producers and creativity characterise everyday life at Gunnebo Castle. The return to the old traditions, supplemented by modern interpretations at the hearth, thus becomes a guide to the future.

Patrik Sewerin is a chef for 27 years. He has worked in treatment facilities for drug addicts, for schools and in a gourmet restaurant. Since 2010 he has been head chef and restaurant manager of Gunnebo Castle and Garden and summarises his cuisine under the keyword “Honest Food”.

Frank Müller studierte Biologie, Chemie und Pädagogik an der Martin-Luther-Universität in Halle (Saale). Seit 2002 unterrichtet er Biologie und Chemie am Domgymnasium in Naumburg und betreut seit 2010 das Schülerprojekt zum Küchengarten am Dom.

Zwischen Blauem Schweden und Lila Luzie – Schülerinnen und Schüler pflegen den Küchengarten des Naumburger Doms

REFERAT GEHALTEN VON FRANK MÜLLER

Im Vorfeld der Landesausstellung Sachsen-Anhalt 2011 „Der Naumburger Meister“, welche die unter diesem Namen zusammengefasste und im europäischen Mittelalter herausragende Gruppe von Bildhauern und Steinmetzen thematisierte, sollte auch der Naumburger Domgarten wiederhergestellt werden. Nach ersten vorbereitenden Maßnahmen ermöglichte eine Förderung der Deutsche Bundesstiftung Umwelt (DBU) im Zeitraum 2009–2011 die Planung und Ausführung der Instandsetzungen.

Im Nordwesten des Gartenkomplexes am Dom befindet sich als separierter Bereich der Küchengarten der Kurie Levini mit einer kleinen Tuffsteingrotte. Auf diesen Garten richtete sich das Schülerprojekt des Naumburger Domgymnasiums. Die Grundstruktur des Gartens wurde nach einem Plan von 1908 wiederhergestellt. Die damit beauftragten Landschaftsarchitektinnen organisierten gemeinsam mit Vertreterinnen und Vertretern des Lehrerkollegiums das sich anschließende Schülerprojekt. Ab 2010 beschäftigten sich mehrere Arbeitsgruppen mit der Geschichte dieses Gartens, mit historischen Küchengärten im Allgemeinen, den dort kultivierten Pflanzenarten und -sorten sowie historischen Anbauverfahren. Eingebunden war eine Fachexkursion

in verschiedene Gärten der Klassik Stiftung Weimar und zur Anna-Amalia-Bibliothek. Im Ergebnis entstanden mehrere schriftliche Arbeiten als Besondere Lernleistungen mit überwiegend guten und sehr guten Ergebnissen. Mit dem Ende der Landesausstellung sollte auch das Projekt enden und die Anbauflächen einem Rasenspiegel weichen. Die Begeisterung der Schülerinnen und Schüler und vielfältige positive Resonanz führten zur Fortsetzung des Projektes über nunmehr neun Jahre. In jedem Jahr wurde eine Projektwoche für je 10 bis 15 Schülerinnen und Schüler der Klassenstufen 8 bis 11 gestaltet. Darüber hinaus entstanden weitere Jahresarbeiten. Aus diesen Arbeiten resultierten der Entwurf für ein Obstspalier, Pflanzenlisten für die Besetzung der Beete, selbstgefertigte keramische Pflanzenschilder, eine kleine Ausstellung mit Informationstafeln sowie verschiedene Flyer. Die ursprüngliche Einbindung in professionelle Planungs- und Ausführungsprozesse wie auch der stete Zuspruch und die öffentliche Anerkennung durch die Besucherinnen und Besucher des Doms wirkten und wirken sehr motivierend für die Schülerinnen und Schüler. So gelang es auch, die Betreuung des Küchengartens über den ursprünglichen Projektzeitraum hinaus bis heute fortzuführen.





*Between Blue Swede and Ecuador
Purple – pupils tend the kitchen garden
of the Naumburg Cathedral*

PRESENTATION GIVEN BY FRANK MÜLLER

In preparation for the Saxony-Anhalt State Exhibition 2011 “The Naumburg Master”, which focused on the group of sculptors and stonemasons who were outstanding in the European Middle Ages and who were grouped under this name, the Naumburg Cathedral Garden was also to be reconstructed. After initial preparatory activities, a grant from the German Federal Environmental Foundation (DBU) in the years 2009–2011 made it possible to plan and carry out the restoration work.

In the north-west of the garden complex at the cathedral, as a separate area, there is the kitchen garden of the Levini Curia with a small tuff grotto. The student project of the Naumburg Cathedral grammar school focused on this garden. The basic structure of the garden was restored according to a plan from 1908. The landscape architects commissioned with this task organised the subsequent student project together with representatives of the teaching staff. From 2010 onwards, several working groups dealt with the history of this garden, historical kitchen gardens in general, the plant species and varieties cultivated there and historical cultivation methods.

An educational excursion to various gardens of the Klassik Stiftung Weimar and to the Duchess Anna Amalia Library was included. As a result, several written papers were created as Special Learning Achievements with predominantly good and very good results. With the end of the Provincial State Exhibition, the project was also scheduled to end and the cultivated areas were to give way to a lawn. The enthusiasm of the pupils and the manifold positive feedback led to the continuation of the project for nine years now. Each year, a project week was organised for 10 to 15 pupils from grades 8 to 11. In addition, further annual works were created. These works resulted in the design of a fruit trellis, plant lists for the arrangement of the flower beds, self-made ceramic plant signs, a small exhibition with information boards and various flyers. The initial involvement in professional planning and implementation processes as well as the constant encouragement and public recognition by visitors to the Cathedral have had and still have a very motivating effect on the pupils. This also made it possible to continue the care of the kitchen garden beyond the original project period until today.

Frank Müller studied biology, chemistry and education at the Martin Luther University in Halle (Saale). He started teaching biology and chemistry at the Domgymnasium in Naumburg in 2002 and has been in charge of the student project on the kitchen garden at the cathedral since 2010.

Vom hortus medicus zum Pflanzgarten – Die Tradition der Schulgärten in den Franckeschen Stiftungen

REFERAT GEHALTEN VON CORNELIA JÄGER

Cornelia Jäger absolvierte ein Studium der Biologie und des Lehramts an Gymnasien für Biologie und Geschichte an der Martin-Luther-Universität Halle-Wittenberg und der Georg-August-Universität Göttingen. 2008 entwickelte sie das Projekt „Umweltbildung im Pflanzgarten der Franckeschen Stiftungen“, das sie seitdem leitet. 2018 wurde ihr der Sonja-Bernadotte-Preis für Wege zur Naturerziehung verliehen.

Der älteste belegbare Schulgarten Deutschlands befand sich in den Franckeschen Stiftungen in Halle (Saale). Er wurde bereits 1698 als hortus medicus für die von August Hermann Francke (1663–1727) gegründete Schule „Pädagogium“ angelegt. Der Begriff Schulgarten entstand viel später, aber es handelte sich um einen extra für die Bildung von Schülerinnen und Schülern bestimmten Garten. Der später als botanischer Garten bezeichnete hortus medicus wurde im Botanik-Unterricht für die Vermittlung von Heilpflanzenkenntnissen genutzt. Den Bildungswert der praktischen Schülerarbeit im Garten erkannte man zur Zeit der Aufklärung. Auch die weitere deutsche Schulgartengeschichte spiegelt sich in den Schulgärten der Franckeschen Stiftungen wider und ist durch eine gute Quellenlage dokumentiert.

Um an die Geschichte des ersten deutschen Schulgartens zu erinnern, wurde inmitten des heutigen kulturellen Bildungskosmos der Franckeschen Stiftungen der nach einer Schrift Franckes benannte „Pflanzgarten“ angelegt. Er befindet sich auf

dem Gelände des ehemaligen Küchengartens und besteht aus terrassierten Themenbeeten (Bibelgarten, Apothekergarten, Internationaler Garten, Garten für Alle). Der „Pflanzgarten“ konnte seit 2008 im Rahmen eines vom Land Sachsen-Anhalt und dem Freundeskreis der Franckeschen Stiftungen e. V. geförderten Umweltbildungsprojektes zu einem reich belebten Lernort entwickelt werden. Hierher kommen regelmäßig alle Vorschulkinder der drei Kindertagesstätten der Franckeschen Stiftungen und sehr viele Schulkinder. Bewusst wird in den Kindergruppen, denen sowohl Integrationskinder als auch Kinder aus etwa 30 verschiedenen Herkunftsländern angehören, die sozial integrative Wirkung der gemeinsamen Gartenarbeit genutzt. Einen weiteren Schwerpunkt im Projekt bilden Angebote zu verschiedenen Themenkomplexen rund um Pflanzen und Nachhaltigkeit, die allen Kinderinstitutionen der Stadt Halle und der Region offenstehen. Jährlich verzeichnet das Projekt mehr als 6.000 Teilnehmende.



82
83

*Großes Zittergras
(Briza maxima),
Herbarblatt aus dem
18. Jahrhundert*

*Large trembling grass
(Briza maxima),
herbarium leaf from
the 18th century*



Blick über den Pflanzgarten
View over the planting garden



Auf Entdeckertour
On a discovery tour



Bei der Ernte
Harvesting

From the hortus medicus to the planting garden – the tradition of school gardens in the Francke Foundations

PRESENTATION GIVEN BY CORNELIA JÄGER

The oldest documented school garden in Germany was located in the Francke Foundations in Halle (Saale). It was created in 1698 as hortus medicus for the school “Pädagogium” founded by August Hermann Francke (1663–1727). The term school garden was conceived much later, but it was a garden created especially for the education of pupils. The hortus medicus, later called the botanical garden, was used in botany lessons to impart knowledge of medicinal plants. The educational value of practical student work in the garden was recognised at the time of the Enlightenment. The further German school garden history is also reflected in the school gardens of the Francke Foundations and is documented by well-established sources.

In order to commemorate the history of the first German school garden, the “Pflanzgarten” (plant garden), named after one of Francke’s writings, was created in the midst of today’s cultural educational cosmos of the Francke Foundations. It is located

on the site of the former kitchen garden and consists of terraced theme beds (Bible Garden, Pharmacy Garden, International Garden, Garden for All). Since 2008, the “Pflanzgarten” has been developed into a vibrant place of learning as part of an environmental education project funded by the state of Saxony-Anhalt and the support association Freundeskreis der Franckeschen Stiftungen e. V.

All pre-school children of the three day care centres of the Francke Foundations and many school children come here regularly. In the children’s groups, which include both children with special needs and children from around 30 different countries of origin, the socially integrative effect of joint gardening is consciously utilised. A further focus of the project is on offers on various topics relating to plants and sustainability, which are open to all childcare facilities in the city of Halle and the region. The project attracts more than 6,000 participants every year.

Cornelia Jäger studied biology and teaching at grammar schools for biology and history at the Martin Luther University Halle-Wittenberg and the Georg August University Göttingen. In 2008 she developed the project “Environmental Education in the Seed Garden of the Francke Foundations”, which she has been leading ever since. In 2018 she was awarded the Sonja Bernadotte Prize for approaches to imparting knowledge about nature.

Sabine Volk schloss ihr Studium der Landespflege/Landschaftsarchitektur an der Fachhochschule Osnabrück mit einer Diplomarbeit über Kloster- und Kräutergärten ab. Seit 1998 leitet sie die musealen Klostersgärten und organisiert alle gärtnerischen Belange in Kloster Michaelstein.

Wissensvermittlung in den Klostersgärten Michaelstein

REFERAT GEHALTEN VON SABINE VOLK

Kloster Michaelstein befindet sich in Trägerschaft der Kulturstiftung Sachsen-Anhalt und wird genutzt als Musikakademie Sachsen-Anhalt und Museum. Das ehemals von Zisterziensermönchen kultivierte Areal ist heute ein Ort kultureller Vielfalt um Natur, Klostersgeschichte und Musik. Die in sich geschlossene mittelalterliche Anlage ist in eine Klosterlandschaft mit Wiesen, Kampanlagen, Fischteichen und Wäldern eingebettet. Das Museum bietet eine facettenreiche Erlebniswelt an der Straße der Romanik und ist seit 2018 Mitglied der Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt e.V. Zum gärtnerischen Kern des Klostermuseums Michaelstein gehören ein Kräuter- und ein Gemüsegarten sowie ein Apfelpfad. Sie wurden zwischen 1989 und 2010 nach mittelalterlichen Quellen neu angelegt. Im Kräutergarten gedeihen etwa 260 Sorten Heilpflanzen. Der Gemüsegarten zeigt die frühere pflanzliche Nahrungsvielfalt der Mönchstafel mit etwa 100 verschiedenen Pflanzen. Die Dauerausstellung „Klostersgärten: Entwicklung – Nutzung – Symbolik“ im ehemaligen Mönchsaal der Klausur gibt Einblicke in die Gartenbau-

historie und zeigt Verbindungen zu Medizin, Ernährung, Kunst sowie klösterlicher Baukunst. Bemerkenswert ist auch der Klosterinnenhof mit Rasenfläche, Kletterrosen, Kräuterbepflanzung und Wegekreuz. Die Klostersgärten sind inhaltliche Basis zahlreicher Veranstaltungen und museumspädagogischer Projekte. Für Schulen, Kindertagesstätten und Horte sind sie ein gern genutzter außerschulischer Lernort. Die Formate der gärtnerischen und kulturellen Wissensvermittlung für Klein und Groß sind abwechslungsreich wie z.B. thematische Gartenführungen, Abendführungen, Garten- und Heilpflanzen-Seminare, Workshops von Naturkosmetik bis Räuchern, Vorträge vom Fasten bis zu ayurvedischen Gewürzen und Effektiven Mikroorganismen, Kräutertag mit Frühlingmarkt, Kindergeburtstage mit Herstellung von Kräutersalz oder -seifen und vieles mehr. Alle Angebote verknüpfen Theorie und Praxis, Natur und Kultur, Früher und Heute, Lebensmittel und Heilmittel, Vielfalt für Kopf, Bauch und Ökologie sowie Erfahrungen mit allen Sinnen.



Blick von Osten nach Westen auf das Areal von Kloster Michaelstein (oben)

View from east to west on the area of Michaelstein Abbey (above)

Kräutergarten im Hochsommer (links)
Herb garden in high summer (left)



*Kreuzhof mit
Kletterrosen*

*Cross Court with
climbing roses*



*Veranstaltung im
Refektorium (Speisesaal)*

*Event in the refectory
(dining room)*



*Ernte-Info über verschiedene Möbrensorten
Harvest information on different carrot varieties*



*Schulprojekt „der Nase nach“ – mit allen Sinnen durch die Gärten
School project “following the nose” – with all your senses through the gardens*

Knowledge transfer in the Michaelstein Abbey Gardens

PRESENTATION GIVEN BY SABINE VOLK

Michaelstein Abbey is under the auspices of the Cultural Foundation of Saxony-Anhalt and is used as the Music Academy of Saxony-Anhalt and museum. The area formerly cultivated by Cistercian monks is today a place of cultural diversity around nature, monastery history and music. The self-contained medieval complex is embedded in a monastery landscape with meadows, campaniles, fish ponds and forests. The museum offers a multifaceted world of experience along the Romanesque Road and has been a member of association Garden Dreams – Historic Parks in Saxony-Anhalt since 2018.

The horticultural core of the Michaelstein Monastery Museum includes a herb garden, a vegetable garden and an apple path. They were newly laid out between 1989 and 2010 according to medieval sources. Around 260 types of medicinal plants thrive in the herb garden. The vegetable garden shows the former botanical food variety from vegetables, grains and fruit of the monks' table with about 100 different plants. The permanent exhibition "Klostergärten: Entwicklung – Nutzung – Symbolik" (Monastery Gardens: Devel-

opment – Use – Symbolism) in the former monks' hall of the enclosure provides insights into the history of horticulture and shows connections to medicine, nutrition, art and monastic architecture. The monastery courtyard with its lawn, climbing roses, herb planting and crossroads is also remarkable.

The monastery gardens form the basis of numerous events and museum educational projects. For schools, day-care centres and after-school care centres they are a popular place of learning outside school. The formats of the horticultural and cultural knowledge transfer for young and old are varied, e.g. thematic garden tours, evening tours, garden and medicinal plant seminars, workshops from natural cosmetics to smoking, lectures from fasting to Ayurvedic spices and Effective Microorganisms, herb day with spring market, children's birthdays with production of herbal salt and soaps etc.

Common to all offers is the combination of theory and practice, nature and culture, past and present, food and remedies, variety for head, belly and ecology, experience with all senses.

Sabine Volk completed her degree in landscape architecture at the University of Applied Sciences in Osnabrück with a thesis on monastery and herb gardens. Since 1998 she has been in charge of the museum monastery gardens and organises all gardening matters in Michaelstein Abbey.

Bürgerschaftliches Engagement in den Gartenträume-Parks in Bezug auf Küchen- und Nutzgärten

REFERAT GEHALTEN VON FELICITAS REMMERT

Felicitas Remmert studierte Landschafts- und Freiraumplanung an der Leibniz Universität Hannover mit Vertiefung im Bereich Freiraumkulturmanagement. Ab 2002 arbeitete sie im Projekt Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt. Seit 2003 ist sie Geschäftsstellenleiterin des Vereins Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt e.V., dem die Sicherung und Weiterentwicklung des denkmalpflegerisch-touristischen Netzwerks „Gartenträume“ obliegt. Im bundesweiten Interessenverbund engagiert sich Felicitas Remmert u.a. als Vizepräsidentin der Deutschen Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur (DGGL) e.V. und als stellvertretende Sprecherin des Gartennetz Deutschland in der DGGL.

Die Freiwilligenarbeit im Küchen- und Nutzgarten ist attraktiv: hier verbindet sich der Wunsch, etwas zum Gemeinwohl beizutragen mit den sinnlichen Themen Essen und Genuss. Die Möglichkeit, praxisbezogenes Wissen zu erlangen bzw. zu vermitteln, ist ein weiteres Motiv für das Engagement. Den Eigentümerinnen und Eigentümern von (historischen) Küchen- und Nutzgärten eröffnet sich somit ein großes Potential, Menschen für das freiwillige Arbeiten in ihren Anlagen zu finden. Insbesondere Küchengärten sind aber auch sehr pflegeaufwändig. Wichtig ist, dass sich die Anforderungen an die Ehrenamtlichen an deren Möglichkeiten orientieren und ihr Einsatz genügend angeleitet sowie anerkannt und gewürdigt wird.

Bürgerschaftliches Engagement ist in zahlreichen Parks und Gärten in Sachsen-Anhalt eine wertvolle Unterstützung für die Pflege, die Sanierung und die Belebung der Parks und ihrer Gebäude. Insgesamt sind über 30 Vereine in den 50 Gartenträume-Anlagen aktiv. Und auch außerhalb von Vereinsmitgliedschaften gibt es diverse Möglichkeiten, sich zu engagieren. Einige der Aktivitäten beschäftigen sich ganz gezielt mit Küchen- und Nutzgärten. Dazu gehören z.B. die Apfeltage im Klostergarten Drübeck mit Freiwilligen, eine Pflegepatenschaft für den Küchengarten im Schlosspark Moritzburg Zeitz und die Wiederherstellung und Pflege von Streuobstwiesen bei diversen Parkseminaren.



Die Orte der 50 Gartenträume-Parks
im Bundesland Sachsen-Anhalt

The sites of the 50 Garden Dreams Parks
in the federal state of Saxony-Anhalt



Teilnehmerinnen und Teilnehmer des Parkseminars im Schlosspark Mücheln (2018)

Participants of the park seminar in the Mücheln castle park (2018)



Der „Goldene Gummistiefel“ als besondere Würdigung für ebrenamtliches Engagement

The “Golden Rubber Boot” as a special Recognition for voluntary commitment



Unterweisung im Pflanzschnitt zum Parkseminar im Schlosspark Burgscheidungen (2010)

Instructions in plant pruning for the park seminar in the Burgscheidungen castle park (2010)



Der Schlossküchengarten im Park von Schloss Moritzburg in Zeitz

The castle kitchen garden in the park of Moritzburg Castle in Zeitz

*Civic involvement in the
Garden Dreams Parks with regard
to kitchen- and market gardens*

PRESENTATION GIVEN BY FELICITAS REMMERT

Volunteer work in the kitchen- and market garden is attractive: here the desire to contribute something to the common good is combined with the sensual themes of food and delight. The opportunity to acquire or impart practical knowledge is another motive for commitment. This opens up great potential for the owners of (historic) kitchen- and market gardens to find people to work voluntarily in their facilities. However, kitchen gardens in particular are also very maintenance-intensive. It is important that the requirements for the volunteers are based on their possibilities and that their commitment is sufficiently guided, recognised and appreciated.

Civic involvement in numerous parks and gardens in Saxony-Anhalt is a valuable support for the maintenance, restoration and revitalisation of the parks and their buildings. A total of over 30 associations are active in the 50 garden dreams parks. And there are also various opportunities to get involved without being a member of an association. Some of the activities focus specifically on kitchen- and market gardens. These include, for example, the Apple Days in the Drübeck monastery garden with volunteers, a sponsorship for the kitchen garden in the Moritzburg Zeitz castle park and the restoration and care of orchard meadows in various park seminars.

Felicitas Remmert studied landscape and open space planning at the Leibniz University of Hannover, specialising in open space cultural management. From 2002 she worked on the project Garden Dreams – Historical Parks in Saxony-Anhalt. Since 2003, she has been the administrative office manager of the association Garden Dreams – Historical Parks in Saxony-Anhalt e.V., which is responsible for maintaining and further developing the network of tourism and heritage conservation, “Garten-träume”. Felicitas Remmert is involved in the national interest group, among other things as vice president of the Deutsche Gesellschaft für Gartenkunst und Landschaftskultur (DGGL) e. V. and as deputy speaker of the Garden Network Germany in the DGGL. (German Society for Garden Art and Landscape Culture)

Monika Lange absolvierte ein Gartenbau-Studium an der Humboldt-Universität Berlin und betreibt heute mit ihrem Ehemann eine Wein- und Feinkosthandlung in Potsdam. Sie ist Vorstandsmitglied im Bauverein Winzerberg e.V. und zeichnet für Aufbau und Betreuung der „Gruppe Grün“ sowie die Etablierung des Veranstaltungsformats „Bacchusstunde“ verantwortlich.

Aktivitäten des Bauvereins Winzerberg e.V. im Weltkulturerbe in Potsdam

REFERAT GEHALTEN VON MONIKA LANGE

In unmittelbarer Nachbarschaft zum Schloss Sanssouci ließ König Friedrich II. von Preußen 1763 einen terrassierten und verglasten Weinberg anlegen. Neben der Erzeugung von Tafeltrauben wurde dort auch die Kultivierung weiterer, wärmebedürftiger Obstarten wie Feigen, Pfirsiche und Aprikosen verfolgt. Auf den vorgelagerten ebenen Flächen baute man Spargel und Melonen an. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts erfolgte eine gestalterische Überformung durch den Gartendirektor Peter Joseph Lenné. Außerdem entstanden das Winzerhaus (Ludwig Ferdinand Hesse) und das Triumphtor (Friedrich August Stüler) in dieser Zeit. Um 1905 erfolgte eine Neubepflanzung mit Weinreben.

Nach dem Einbau eines Stollens als Luftschutzbunker (1944) geriet die Anlage zunehmend in Verfall und galt zeitweise sogar als nicht mehr sanierbar. Auf eine Initiative des Fördervereins der Kirche am Neuen-dorfer Anger in Potsdam-Babelsberg hin gründete sich im Jahr 2005 der Bauverein Winzerberg e.V., der sich die Sanierung der Anlage in einem

Zeitraum von 10 Jahren durch ehrenamtliches Engagement zum Ziel setzte. Die Instandsetzung gelang mit Unterstützung durch viele ortsansässige Betriebe und Handwerkerinnen und Handwerker sowie Kooperationen mit der Lehrlingsausbildung, der Jugendbauhütte etc. Als größte Spendenaktion in Potsdam konnten 6.000 Scheibenpatenschaften für die Verglasung gewonnen werden. Der Verein, dem inzwischen über 100 Mitglieder angehören, übernahm 2008 die Bewirtschaftung des Weinbergs. Eine „Gruppe Grün“ bzw. eine Kerngruppe ehrenamtlicher Winzer hat sich mit Unterstützung verschiedener Fachleute die Informationen und Fertigkeiten erarbeitet, welche für die Kultivierung der hier angepflanzten historischen Rebsorten notwendig sind. Verschiedene Veranstaltungen im Jahresverlauf verschaffen dem Projekt Winzerberg große öffentliche Anteilnahme, die erzielten Einnahmen finanzieren die Unterhaltung des Weinberges mit. Das Projekt wurde mit dem Denkmalpreis des Landes Brandenburg (2016) und dem Europa Nostra Award (2018) ausgezeichnet.



Ansicht des Weinberges mit Winzerbaus (Turmvilla)
View of the vineyard with winegrower's house (tower villa)



*Reifende Trauben der Sorte
„Blauer Muskateller“ an der Pergola*
*Ripening grapes of the variety
“Blue Muscat” at the pergola*

*Die wiederhergestellte
Verglasung der Weinterrassen*

*The restored glazing of
the wine terraces*



*Zustand zu Beginn der
Instandsetzungsarbeiten*

*Condition at the beginning
of the restoration work*



*Eine Auswahl von „Winzerbergprodukten“
A selection of “Winzerberg products”*



*Besucherandrang zum „Tag des offenen Denkmals“ am Winzerberg
Crowds of visitors at the “Open Monument Day” at Winzerberg*

Activities of the Bauverein Winzerberg e.V. at the world cultural heritage site in Potsdam

PRESENTATION GIVEN BY MONIKA LANGE

In 1763 King Frederick II of Prussia had a terraced and glazed vineyard laid out in the immediate vicinity of Sanssouci Palace. In addition to the production of table grapes, the cultivation of other fruit species requiring heat such as figs, peaches and apricots was also pursued there. Asparagus and melons were grown on the flat areas in front of the vineyard. Around the middle of the 19th century, the garden director Peter Joseph Lenné overhauled the garden's design. The winegrower's house (Ludwig Ferdinand Hesse) and the triumphal gate (Friedrich August Stüler) were also built during this period. Around 1905 a new planting with grapevines was carried out. After the installation of a tunnel as an air-raid shelter (1944), the site fell into increasing disrepair and was at times even considered unrecoverable. Initiated by the support association of the church at the Neendorfer Anger in Potsdam-Babelsberg, the Bauverein Winzerberg e.V. was founded in 2005. The aim of the association was to renovate the com-

plex over a period of 10 years through voluntary work. The repair was successful with the support of many local businesses and craftsmen as well as cooperations with apprenticeship training, the Jugendbauhütte (a volunteer programme for youth, modeled after the medieval Mason's Guild) and others. As the largest fundraising campaign in Potsdam, 6,000 pane sponsorships were won for the glazing. The association, which by now has over 100 members, took over the management of the vineyard in 2008. A "Group Green" or a core group of volunteer winegrowers, supported by various experts, has acquired the information and skills necessary for the cultivation of the historical grape varieties planted here. Various events throughout the year provide the Winzerberg Project with great public interest, and the income generated helps to finance the maintenance of the vineyard. The project was recognised with the Monument Award of the State of Brandenburg (2016) and the Europa Nostra Award (2018).

Monika Lange studied horticulture at the Humboldt University of Berlin and today runs a wine and delicatessen shop in Potsdam with her husband. She is a member of the board of directors of Bauverein Winzerberg e.V. and is responsible for setting up and supervising the "Group Green" and establishing the event format "Bacchus Hour".



*Festliche Illumination
der Orangerie anlässlich
der Gartentagung 2019*
*Festive illumination
of the orangery on the
occasion of the garden
conference 2019*

Festliches Abendessen im Park Luisium

Als Abschluss des ersten Veranstaltungstages fand ein festliches Abendessen in der Orangerie des Park Luisium statt. Neben Wörlitz ist dieser Ort im Gartenreich von besonderer historischer Bedeutung, war er doch dem jungen Erbprinzen Franz als privater Rückzugsort übereignet worden. Ab 1763 erfolgte auch hier eine Überformung im landschaftlichen Gartenstil und in den Jahren 1774 bis 1777 wurde das klassizistische Landhaus errichtet. Wenig später schenkte Fürst Franz seiner Gemahlin Louise einen Teil des Anwesens. Schloss und Park dienten der Fürstin als Sommersitz und führen seitdem den Namen „Luisium“. In seinen letzten Lebensjahren suchte auch der inzwischen den Herzogstitel führende Franz das Luisium wieder mehrfach auf und starb hier im Jahr 1817.

Die in den 1780er Jahren erbaute Orangerie bestimmt den östlichen Parkteil. Dieser ist als

ursprünglicher Wirtschaftsgarten noch heute von einer überwiegend regelmäßigen Gliederung geprägt. In jüngerer Zeit richteten sich die Bestrebungen darauf, seine besondere Eigenart, aber auch die Synthese mit dem landschaftlichen Parkteil, wieder sichtbar werden zu lassen. Außer den Obstbaum-Reihen konnte für Teilflächen auch der Anbau von Gemüse und Kräutern reaktiviert werden. Die Bewirtschaftung dieser ab 2006 in Kultur genommenen Bereiche war Teil eines therapeutischen Projektes. Als nach dessen Ende die Gemüsebeete wieder aus dem Parkbild verschwanden, wurde dies allgemein sehr bedauert. Seit dem Jahr 2018 hat der Verein Urbane Farm Dessau e. V. den Nutzgarten-Aspekt im Park Luisium auf Grundlage einer Kooperationsvereinbarung mit der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz wiederaufleben lassen. Dem Prinzip der solidarischen Landwirtschaft



98
99

*Gedekte Tafel mit Menükarte
Set table with menu card*



*Die Orangerie am Wirtschaftsgarten
The orangery at the market garden*

folgend, werden die Erträge an Abonentinnen und Abonenten abgegeben, welche ihrerseits durch Beiträge die Finanzierung der Kultivierungs- und Pflegeleistungen absichern.

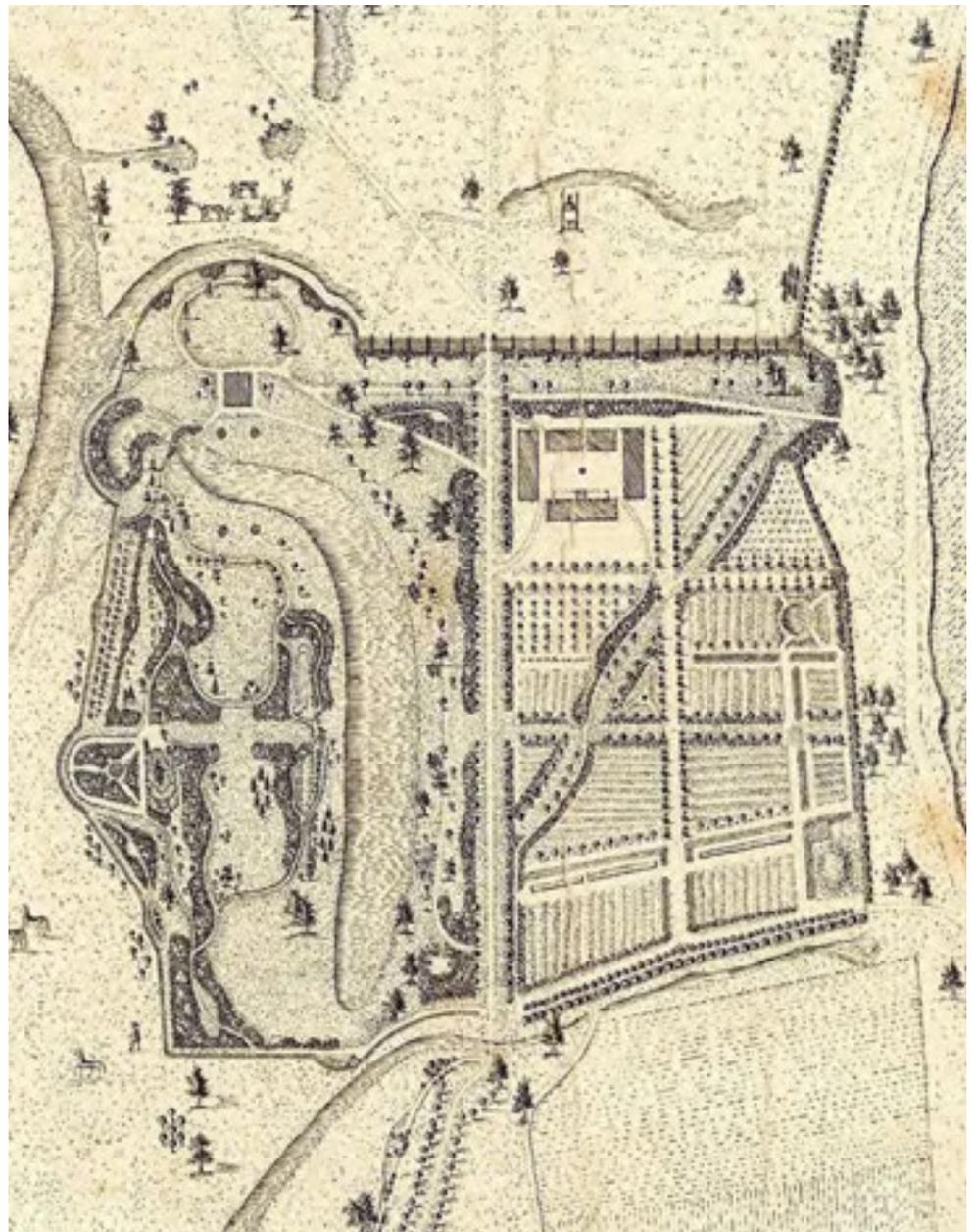
Produkte aus der Region prägten natürlich auch die Speisefolge des Abends: Rindersalami aus dem Gartenreich und Kuhmilchkäse der Elbkäserei Vockerode folgten Forellen- und Saib-

lingfilets vom Forellenhof Thießen. Am Buffet wurden gelbe Bohnen, Stangenbohnen, breite Bohnen, Pastinaken, Schwarzwurzeln, lila Karotten und Topinambur frisch aus der Pfanne gereicht. Und den Abschluss bildete ein altes, früher in weiten Teilen des heutigen Bundeslandes Sachsen-Anhalt verbreitetes Gericht: der Birnenklump (ein Kartoffelkloß im Birnensud).



*Blick zum Schloss
Luisium*

*View to Schloss
Luisium*



Park Luisium (um 1790)

Park Luisium (around 1790)

Festive dinner at the Park Luisium

The first day of the conference ended with a festive dinner in the Orangery of the Park Luisium. Along with Wörlitz, this place in the Gartenreich is of particular historical importance, as it was given to the young Hereditary Prince Franz as a private retreat. From 1763, a reshaping in the landscaped garden style took place here as well and the classicist country house was built between 1774 and 1777. A little later Prince Franz gifted part of the estate to his wife Louise. The palace and park served the princess as a summer residence and have since been called „Luisium“. In the last years of his life, Franz, now a duke, also revisited the Luisium several times and died here in 1817.

The orangery, built in the 1780s, dominates the eastern part of the park. As an original commercial garden, it is still characterised today by a predominantly regular structure. In recent times, efforts have been directed towards making its special character, but also its synthesis with the landscape part of the park, visible again. In addition to the rows of fruit trees, the cultivation of vegetables and herbs could also be reactivated for some areas. The management of these

areas, which were taken into cultivation in 2006, was part of a therapeutic project. When the vegetable beds disappeared from the park after the end of the project, this was generally very much regretted. Since 2018, the association Urbane Farm Dessau e. V. has been reviving the kitchen garden aspect in Park Luisium on the basis of a cooperation agreement with the Kulturstiftung Dessau-Wörlitz. In accordance with the principle of solidarity-based agriculture, the yields are passed on to subscribers, who in turn secure the financing of the cultivation and care services through fees. Products from the region naturally also shaped the menu of the evening: beef salami from the Gartenreich and cow's milk cheese from the Elbkäserei Vockerode cheese dairy were followed by trout and char filets from the trout farm in Thießen. The buffet included yellow beans, string beans, broad beans, parsnips, black salsify, purple carrots and Jerusalem artichokes fresh from the pan. And the conclusion was an old dish that used to be common in large parts of what is now Saxony-Anhalt: the Birnenklump (a potato dumpling in pear stock).

Résumé

Schien das Thema der Gartentagung 2019 in der Anbahnungsphase vergleichsweise fokussiert und auf etwas ganz Spezielles gelenkt, so gewann an den Tagen in Wörlitz der Eindruck von Fülle und Vielfalt immer mehr an Raum. Schon gegenüber dem Titel „Küchen- und Nutzgärten“ zeigten die Referate eine beeindruckende Menge an unterschiedlichen Gartentypen auf, die mit dieser Schwerpunktsetzung in Beziehung stehen. Neben Obst- und Gemüsegärten in verschiedener Größe und Struktur kamen auch Kräutergärten, Anzuchtgärten (wie Baumschulen mit Spezialisierung auf bestimmte Obstsorten), Wein-Anpflanzungen (nicht immer in der Form tatsächlicher Weinberge) sowie Erprobungs-, Sammlungs- oder Lehrgärten zur Sprache. Und fließend gestalten sich die Übergänge zur Landwirtschaft. Beispielsweise mit dem das Landschaftsbild besonders prägenden Obstbau in Form von Obstwiesen oder von Alleen und Baumreihen entlang der Straßen und Wege.

Obwohl der grundsätzliche Zweck alle diese Formen eint – die Versorgung des Menschen mit gartenbaulich erzeugten Produkten – so offenbart die Beschäftigung mit der Geschichte dieser Gärten wiederum eine große Vielfalt. Im Tagungsprogramm wurde der Bogen von Gärten der Renaissance bis zu Schöpfungen des 20. Jahrhunderts gespannt. Von den Wirtschaftsgärten der Schlösser, Klöster und Rittergüter bis zum bürgerlichen Hausgarten oder dem historischen Schulgarten. Dabei wurde deutlich, dass, so individuell diese Nutzgärten in ihrer Gestaltung oder speziellen Zweckbestimmung auch erscheinen, sie doch immer Bestandteil einer Gesamtheit sind. Oft blieb eine deutliche Lücke, als ihre Funktion obsolet wurde oder die Aufwendungen für ihren Betrieb nicht mehr aufgebracht werden konnten. Ensembles, welche in heutiger Zeit z.B. nur das Schloss und den Ziergarten oder Park beinhalten, während der zugehörige Küchengarten aufgegeben und sogar überbaut worden ist, sind als Anschauungsobjekte für die Wohn- und Lebenskultur früherer Zeiten unvollständig und damit in ihrem Zeug-

niswert geschmälert. So ist es ein wichtiger Impuls etlicher in Wörlitz vorgestellter Projekte gewesen, Küchen- und Nutzgärten wieder erfahrbar werden zu lassen, eine übergeordnete Sachgesamtheit zu komplettieren und somit auch in pädagogischer Wirksamkeit zu stärken.

Die Einrichtung und der Betrieb von Nutzgärten erfordern besondere Qualifikationen und Kompetenzen. Naheliegend ist die Notwendigkeit von Kenntnissen in Botanik und Pflanzenphysiologie als Basis gärtnerischen Handelns. Gerade im Nutzgarten, welcher ja Ertrag und somit einen ökonomischen Nutzen liefern soll, kommt es auf Wissen und Erfahrung an. Beispielsweise dabei, die notwendigen Rahmenbedingungen für optimales Gedeihen zu schaffen, den richtigen Zeitpunkt für Aussaat oder Ernte zu bestimmen, förderliche Kombinationen verschiedener Pflanzenarten oder Fruchtwechsel zu praktizieren. Bei der Einrichtung solcher Gärten können ingenieurtechnische Kompetenzen nötig sein, um eine schwierige Geländesituation nutzbar zu machen, die vorhandene Bodenqualität der geplanten Kultur entsprechend zu verbessern, sumpfiges Terrain zu entwässern oder in trockenen Lagen eine Bewässerung zu gewährleisten. Besondere Meisterschaft zeigt sich bei den baulichen Einrichtungen, mit welchen Gärtner seit Jahrhunderten bestrebt sind, klimatischen Widrigkeiten zu begegnen. Zu nennen sind hier u.a. die Mist- und Frühbeete, Treibmauern, verschiedene Gewächshäuser bis hin zu Orangerien oder speziellen Weinhäusern. Die Beschäftigung mit diesen Kompetenzen in unserer Zeit bleibt nicht auf das historische Interesse beschränkt, sondern es geht nach wie vor um den Austausch von in der Praxis erlangten Erfahrungen, die sich auch an anderen Orten nutzen lassen.

Neben dem gartenbaulichen oder gärtnerischen Wissen dokumentierten die Vorträge aber auch die Arbeiten weiterer Fachdisziplinen auf diesem Themenfeld. So sind die Küchen- und Nutzgärten nunmehr seit längerer Zeit Gegenstand unterschiedlicher Forschungen sowie



*Tagung im Saal des historischen Gasthofs „Zum Eichenkranz“
Conference in the hall of the historical inn “Zum Eichenkranz”*

praktischer Denkmalpflege. Die vorgestellten Beispiele aus dem In- und Ausland verdeutlichen eine große Bandbreite von Richtungsentscheidungen im Umgang mit solchen Anlagen. Durch Restaurierung erhaltener Strukturen und die Wiederaufnahme der unterbrochenen Bewirtschaftung wurden historische Nutzgärten wieder sichtbar. Andere Beispiele zeigten, wie dort, wo Verluste sehr ausgeprägt sind oder Informationen fehlen, durch Analogieschlüsse, Nachempfinden oder bewusst zeitgenössische Neugestaltung Lücken gefüllt und auf diese Weise ursprüngliches Gartenland reaktiviert wurde. Neben dem Bauen und Pflanzen geht es dabei immer auch um Organisation, um Ökonomie, um die kontinuierliche Absicherung der Bewirtschaftung und Instandhaltung. Hier repräsentieren die Referentinnen und Referenten entweder selbst unterschiedliche Trägerinnen und Träger solcher Gärten oder berichteten als Projektbeteiligte von ihrer Begleitung der Erforschung, Wiederherstellung oder Neugestaltung eines Küchen- bzw. Nutzgartens bis hin zu Erfahrungen mit bürgerschaftlichem Engagement oder in der Bildungsarbeit für Kinder und Jugendliche.

Somit ergaben die 22 Beiträge, gehalten von Referentinnen und Referenten aus neun verschiedenen europäischen Staaten, einen breiten und facettenreichen Überblick zur gegenwärtigen Lage. Die Schilderungen stimmen insgesamt optimistisch, dass die hohe Popularität des Gärtnerns, die in nicht geringem Maße vom Streben nach Selbstversorgung und Erzeugung gesunder Nahrungsmittel motiviert ist, auch auf die Erfordernisse der Erhaltung historischer Küchen- und Nutzgärten gelenkt werden kann. Die Beschäftigung mit diesen Gärten, ganz gleich ob professionell, ehrenamtlich oder als Besucherin bzw. Besucher, führt zu wichtigen Fragen unserer Zeit. Hier werden die Erfordernisse nachhaltigen Handelns (ökologisch, ökonomisch und sozial) anschaulich erfahrbar. Authentizität zeigt sich als unter freiem Himmel praktizierte, damit für jedermann sichtbare, Handwerkskunst, aber auch in der gartendenkmalpflegerischen Begründung von Instandsetzungen oder Neugestaltungen. So erfahrene Sinngebung und Überzeugung schaffen die natürliche Basis, welche jede Bestrebung für den Schutz und die Erhaltung kulturellen Erbes braucht.



Felicitas Remmert, Heike Tenzer, Michael Keller, Brigitte Mang, Aaron Bertelsen, Christa Ringkamp, Karl Ploberger und John Palatini (v.l.n.r.)

Felicitas Remmert, Heike Tenzer, Michael Keller, Brigitte Mang, Aaron Bertelsen, Christa Ringkamp, Karl Ploberger und John Palatini (from left to right)

Résumé

While the subject of the garden conference 2019 seemed comparatively focused and directed towards something very specific in the initial phase, the days in Wörlitz gave an increasing impression of abundance and diversity. Already compared to the title “kitchen- and market gardens”, the presentations showed an impressive number of different garden types related to this focus. In addition to fruit and vegetable gardens of various sizes and structures, herb gardens, nurseries (such as tree nurseries specialising in certain types of fruit), vine plantations (not always in the form of actual vineyards) and experimental, collection or teaching gardens were also discussed. And the transitions to agriculture are fluid. For example, with fruit growing

in the form of orchards or avenues and rows of trees along roads and paths, which are particularly formative for the landscape. Although the basic purpose unites all these approaches – the supply of horticultural products to mankind – the study of the history of these gardens reveals a great diversity. The conference programme ranged from Renaissance gardens to creations of the 20th century. From the commercial gardens of castles, monasteries and manors to the bourgeois home garden or the historic school garden. In the process, it became apparent that as individual as these kitchen gardens may appear in their design or special purpose, they are always part of a whole. Often a significant gap remained when their function became obsolete or the ex-

penses for their operation could no longer be met. Ensembles which today only include the palace and the ornamental garden or park, for example, while the kitchen garden has been abandoned and even overbuilt, are incomplete as objects of illustration of the residential and living culture of earlier times and thus their testimonial value is diminished. Therefore an important impulse of several projects presented in Wörlitz was to make kitchen- and market gardens experienceable again, to complete a superordinate entirety and thus to strengthen their educational effectiveness.

The establishment and operation of kitchen gardens requires special qualifications and skills. The necessity of knowledge in botany and plant physiology as a basis for horticultural activities is self-evident. Knowledge and experience are particularly important in the kitchen garden, which should deliver yield and thus an economic benefit. For example, creating the necessary conditions for optimal growth, determining the right time for sowing or harvesting, practising beneficial combinations of different plant species or crop rotation. When creating such gardens, engineering skills may be required to reclaim difficult ground, improve the existing soil quality to suit the planned crop, drain swampy terrain or provide irrigation in dry locations. Particular mastery can be seen in the structural facilities with which gardeners have endeavoured for centuries to meet climatic adversity. To mention but a few: dung beds and cold frames, green walls, various greenhouses up to orangeries or special wine houses. Exploring these skills in our time is not limited to historical interest, but continues to be a matter of sharing experiences gained in practice that can also be put to use in other places.

In addition to horticultural or gardening knowledge, the lectures also documented the work of other disciplines in this field. kitchen- and market gardens have been the subject of various research projects and practical monument

conservation for a fairly long time now. The featured examples from Germany and abroad illustrated a wide range of directional decisions in dealing with such plants. By restoring preserved structures and resuming the interrupted cultivation, historical kitchen gardens became visible again. Other examples showed how, where losses are very pronounced or information is lacking, gaps were filled by analogy, interpretation or consciously contemporary redesign, thus reactivating original garden land. In addition to building and planting, it is also always about organisation, economy and the continuous safeguarding of cultivation and maintenance. Here the speakers either represented people who run such gardens themselves or, as project participants, reported on their involvement in researching, restoring or redesigning a kitchen- or market garden, as well as their experiences with civic involvement or in educational work for children and young people.

Thus the 22 contributions, held by speakers from nine different European countries, provided a broad and multi-faceted overview of the current situation. Altogether, the accounts give reason for optimism that the high popularity of gardening, which is motivated to no small extent by the striving for self-sufficiency and the production of healthy food, can also be directed to the requirements of preserving historical kitchen- and market gardens. The occupation with these gardens, whether professional, voluntary or as visitors, leads to important questions of our time. Here the requirements of sustainable action (ecological, economic and social) can be clearly experienced. Authenticity can be found not only in the craftsmanship practised in the open air, which is visible to everyone, but also in the reasons for repairs or new designs in the conservation of historical gardens. Such experienced meaning and conviction create the natural basis which every effort to protect and preserve cultural heritage needs.



Parkführung

Am Abschluss der Tagung stand natürlich ein Spaziergang durch die Wörlitzer Anlagen. Michael Keller führte die Gäste zu den Orten im westlichen Parkteil, welche mit der Themensetzung der Gartentagung in Beziehung stehen. So bot sich schon am Beginn der Tour ein Blick über die von Obstbaumreihen begleitete Coswiger Straße am Rand des Parks zum Palmenhaus. Dieses wurde 1798/99 ausdrücklich als „Gewächshaus“ der fürstlichen Hofgärtnerei errichtet und stellt ein seltenes Beispiel für die Gestaltung eines solchen Pflanzenhauses im neugotischen Stil dar. Von der Wolfsbrücke erlebten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die

virtuose Komposition von Sichten, welche so prägend für die Gestaltung der Wörlitzer Anlagen sind. Der Baumgarten am Gotischen Haus (1773/74 errichtet und später erweitert) zeigte ursprünglich Züge einer Ornamental Farm, welche nach Restaurierungen inzwischen wieder deutlicher nachvollzogen werden können. Vom Gotischen Haus, der früheren Wohnung des Hofgärtners, ging es zum Neuen Weg. Diesen flankieren auf der einen Seite der Küchengarten mit Obstpflanzungen und auf der anderen Seite eines der in die Parklandschaft integrierten Felder. Der Floratempel (1797/98) markiert die Grenze zwischen dem besonders im Frühjahr



*Gruppenbild der Referentinnen und Referenten
und Moderatorinnen und Moderatoren der
Gartentagung 2019*

*Group picture of the speakers and presenters
of the garden conference 2019*

und Sommer blütenreichen Floragarten und der Hofgärtnerei. Am Wall, dem Hochwasserschutzdeich zwischen Park und Elbaue, wurden die Romantische Partie und der Venustempel (um 1794) besucht. Mit einer Zwischenstation am berühmten „Toleranzblick“ ging es auf dem Rückweg durch Schochs Garten. Ein letzter Fernblick zur Insel Stein mit dem Vesuv verwies auf die Neuen Anlagen, die in den zeitlichen Rahmen der Führung leider nicht eingebunden werden konnten. Dieser gegen Ende des 18. Jahrhunderts begonnene jüngste Teil des Parks ist in besonders großzügiger Weise von der Inszenierung landwirtschaftlicher Nutzflächen geprägt.

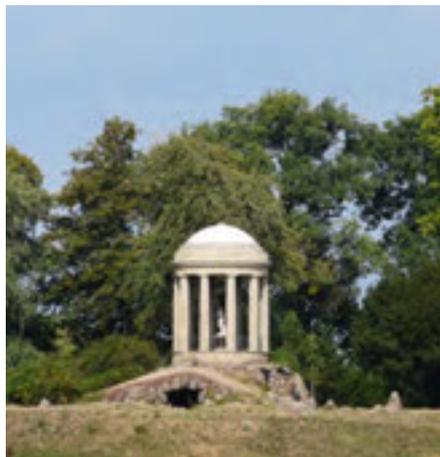
Beim Spaziergang durch den Park führten die Auswirkungen der im zweiten Jahr in Folge aufgetretenen außergewöhnlichen Trockenperiode die Verletzbarkeit von Gartendenkmalen und konkrete Auswirkungen aktueller klimatischer Veränderungen einmal mehr vor Augen. Gleichwohl begeisterten die Meisterschaft in der Gestaltung der Wörlitzer Anlagen und die damit erzeugten Wirkungen. Anerkennung fanden die Ergebnisse gartendenkmalpflegerischer Bemühungen der vergangenen Jahrzehnte sowie die Anstrengungen zur Instandhaltung des Parks.



Gotisches Haus
Gotisches Haus



Schloss Wörlitz
Schloss Wörlitz



Blick zum Floratempel (links)
View to the Flora Temple (left)
Der Venustempel (rechts)
The Venus Temple (right)

Guided park tour

The conference naturally ended with a walk through the Wörlitzer Park. Michael Keller guided the participants to the places in the western part of the park, which are related to the theme of the garden conference. At the beginning of the tour there was already a view over the Coswiger Straße, which is accompanied by rows of fruit trees at the edge of the park, to the Palmenhaus. It was built in 1798/99 expressly as the “greenhouse” of the princely court nursery and is a rare example of the design of such a plant house in neo-Gothic style. From Wolfsbrücke (“Wolf’s Bridge”), the participants experienced the virtuoso composition of views which are so characteristic of the design of the Wörlitz complex. The arboretum at the Gotische Haus (built in 1773/74 and later extended) originally showed features of an ornamental farm, which can now be more clearly recognised after restoration work. From the Gotische Haus, the former home of the court gardener, the tour went to the Neuer Weg. This is flanked on one side by the kitchen garden with fruit plantations and on the other by one of the fields integrated into the park landscape. The Flora Temple (1797/98) marks the border between the Flora-

garten, which is particularly rich in flowers in spring and summer, and the court nursery. At the Wall, the flood protection dyke between the park and the Elbe floodplain, the Romantische Partie and the Venus Temple (around 1794) were visited. With a stopover at the famous “Toleranzblick” (“View of Tolerance”), the route led through Schoch’s Garten on the way back. A last distant view to the Insel Stein with the Vesuvius indicated the Neue Anlagen, which unfortunately could not be included in the time frame of the tour. This youngest part of the park, which was begun at the end of the 18th century, is characterised in a particularly generous way by the display of agricultural areas. Walking through the park, the effects of the exceptional dry spell, which occurred for the second year in a row, once again demonstrated the vulnerability of garden monuments and the concrete effects of current climate changes. At the same time, the mastery in the design of the Wörlitz gardens and the effects created by them were inspiring. The results of the garden conservation efforts of the past decades and the endeavours to maintain the park found great recognition.

Impressum Imprint

HERAUSGEBERIN

Brigitte Mang, Kulturstiftung Dessau-Wörlitz

REDAKTION UND TEXTE

Michael Keller, Kulturstiftung Dessau-Wörlitz

Redaktionelle Mitarbeit: Nicole Boß, Kulturstiftung Dessau-Wörlitz

GESTALTUNG

gundzwanzig – Agentur für Gestaltung und
Kommunikation, Dessau-Roßlau

© 2021 Kulturstiftung Dessau-Wörlitz

Die Verwendung der Texte, Bilder und Pläne, auch auszugsweise, ist ohne Zustimmung der Kulturstiftung Dessau-Wörlitz urheberrechtswidrig und strafbar. Dies gilt auch für Vervielfältigungen, Übersetzungen, Mikroverfilmungen und die Verarbeitung mit elektronischen Systemen.

ABBILDUNGSNACHWEIS

- Agency of Culture and Palaces of Denmark, Tanguy Lavolette: *S. 47 alle, S. 48 alle*
- Albert, Jost: *S. 20 u.*
- Anhaltische Gemäldegalerie Dessau, Stadt Dessau-Roßlau: *S. 31 o.*
- Bauverein Winzerberg e.V.: *S. 95 alle, S. 96 o., S. 96 u.l., S. 96 u.r.*
- Bayerische Schlösserverwaltung München, Gärtenabteilung, Gerald Schreier: *S. 20 o.*
- Bayerische Schlösserverwaltung München, Gärtenabteilung: *S. 19*
- Bertelsen, Aaron: *S. 16 alle*
- Château et Jardins de Villandry, J. B. Leroux: *S. 72 o.*
- Château et Jardins de Villandry, Laurent Portuguez: *S. 71 alle, S. 72 M., S. 72 u.r., S. 72 u.l.*
- Dohnal: *S. 59 o., S. 60 u.l.*
- Duboys Fresney, Arnaud: *S. 42 u., S. 44 o.*
- École nationale supérieure de paysage Versailles, Antoine Jacobsohn: *S. 43 M.*
- École nationale supérieure de paysage Versailles, Gilles Mermet: *S. 43 o.*
- Eyserbeck, Johann Friedrich: Plan des Luisium bei Dessau, entworfen und gezeichnet um 1763, Umzeichnung um 1898, Kulturstiftung Dessau-Wörlitz: *S. 100 u.*
- Franckesche Stiftungen Halle (Saale), Cornelia Jäger: *S. 84 u.*
- Franckesche Stiftungen Halle (Saale), Jörg Gläser: *S. 84 o., S. 84 M.*
- Franckesche Stiftungen Halle (Saale), Kunst- und Naturalienkammer: *S. 83*
- Franz, Kathrin: *S. 67 alle, S. 68 alle*
- Gartenträume – Historische Parks in Sachsen-Anhalt e.V.: *S. 91, S. 92 alle*
- Gunnebo House an Gardens Mölndal: *S. 76 o., S. 76 u.*
- Henne, Samuel David Ludwig: Anweisung wie man eine Baumschule von Obstbäumen im Großen anlegen und gehörig unterhalten solle. Nebst einer Vorrede vom Nutzen der großen Baumschule und Bepflanzung der Heerstraßen mit Obstbäumen, Halle 1773 (Frontispiz): *S. 23*
- Klassik Stiftung Weimar, Alexander Burzik: *S. 40 M.*
- Klassik Stiftung Weimar, Rita Osburg: *S. 40 o.*
- Klassik Stiftung Weimar: *S. 39, S. 40 u.*
- Krejčířik: *S. 59 u., S. 60 u.r.*
- Krummhaar, Birgit: *S. 35 o.*
- Krünitz, Johann Georg: Oekonomisch-technologische Encyclopädie, oder allgemeines System der Staats-Stadt- Haus- und Landwirtschaft und der Kunstgeschichte, Bd. 39, Berlin 1787 (Abb. Fig. 2093/2094): *S. 27*
- Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, Heinz Fräsdorf: *S. 6, S. 7, S. 9, S. 28 o., S. 98, S. 99 alle, S. 103, S. 104, S. 106, S. 108 o., S. 108 M., S. 108 u.l.*
- Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, Michael Keller: *S. 110 M., S. 11 u.l., S. 28 u.l., S. 28 u.r., S. 100 o., S. 108 u.r.*
- Kulturstiftung Dessau-Wörlitz, Nicole Boß: *S. 11 u.r.*
- Kvistborn, Sofia: *S. 75 alle, S. 76 M.*
- Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt, Halle (Saale), Bildarchiv: *S. 24 o., S. 24 u.*
- Landesamt für Denkmalpflege und Archäologie Sachsen-Anhalt, Halle (Saale), Heike Tenzer: *S. 24 M.*
- Lott, Kirsten: *S. 35 u., S. 36 alle*
- Müller, Frank: *S. 79, S. 80 alle*
- Narodowy Instytut Dziedzictwa Warsaw, K. Jagiełło: *S. 52 o., S. 52 u.*
- Narodowy Instytut Dziedzictwa Warsaw, M. Lisowska: *S. 51 o., S. 51 u.*
- Narodowy Instytut Dziedzictwa Warsaw, P. Kobek: *S. 51 M., S. 52 M.*
- Ploberger, Karl: *S. 15 alle*
- Plowy, Didier: *S. 44 M., S. 44 u.*
- Schloss- und Gartenverwaltung Hundisburg, Harald Blanke: *S. 63 alle, S. 64 alle*
- Stiftung Preußische Schlösser und Gärten, Sven Kerschel: *S. 96 M.*
- Trauzettel, Ludwig: *S. 31 u., S. 32 alle*
- Válek: *S. 60 o., S. 60 M.*
- Volk, Sabine: *S. 87 alle, S. 88 alle*
- Zavod za varstvo kulturne dediščine Slovenije Ljubljana, Andreja Mihelčič Koželj: *S. 55 alle, S. 56 alle*



*Veranstalterinnen und
Veranstalter &
Kooperationspartnerinnen
und Kooperationspartner*



gefördert durch:



SACHSEN-ANHALT

#moderndenken