

KURZ NOTIERT

Wie kommt der Blubb in den Spinat?

KIRCHSEELTE/HARPSTEDT Eine Tagesfahrt der VdK-Ortsverbände Kirchseelte-Heiligenrode und Harpstedt führt am Dienstag, 23. August, zur Firma „Iglo“, zum Schloss Lembeck und zu einer Ziegenkäserei. Bei „Iglo“ werden die Teilnehmer mit einer Minibahn die Produktionsstationen ansteuern und erleben, „wie das Gemüse gewaschen und blanchiert wird und wie der berühmte ‚Blubb‘ in den Rahmspinat kommt“, heißt es in einer Pressemitteilung. Nach der Besichtigung mit Verkostung einiger Produkte geht es dann weiter zum Wasserschloss Lembeck. Dort erkunden die Ausflügler den gepflegten Schlosspark bei einem Spaziergang. Außerdem stehen eine Besichtigung der Ziegenkäserei Sondermann und eine Stärkung mit Kaffee und Kuchen auf dem Programm, ehe die Gruppe die Heimfahrt antritt. Anmeldungen bis zum 1. August erbiten Karl-Heinz Deichsel (Tel.: 04206/7012) und Gisela Hüneke (Tel.: 04206/1044) für den Ortsverband Kirchseelte-Heiligenrode; für den VdK Harpstedt ist Anneliese Sudmann (Tel.: 04244/7634) die Ansprechpartnerin. ■ eb/boh

Wahlauschüsse tagen heute

HARPSTEDT Über die Zulassung der Wahlvorschläge für die Kommunalwahl am 11. September befinden heute die Gemeindevwahlauschüsse. Konkret geht es dabei um die Bewerber für den Samtgemeinderat und die Mitglieds-gemeinderäte. Alle Sitzungen sind öffentlich und gehen im Besprechungsraum des Feuerwehrhauses an der Burgstraße 21 in Harpstedt über die Bühne. Nachfolgend die Termine im Überblick (in Klammern der jeweilige Wahlauschuss): 17.30 Uhr (Beckeln), 17.45 Uhr (Colnade), 18 Uhr (Dünsen), 18.15 Uhr (Groß Ippener), 18.30 Uhr (Kirchseelte), 18.45 Uhr (Prinzhöfte), 19 Uhr (Winkelsett), 19.15 Uhr (Samtgemeinde und Flecken Harpstedt).

KONTAKT

Redaktion Harpstedt (0 44 31)
Jürgen Bohlken (boh) 9 89 11 42
Telefax 9 89 11 49
redaktion.wildeshausen@kreiszeitung.de

Bahnhofstraße 13,
27793 Wildeshausen

Gaumenfreuden unter Glas aus Gifhorn

Essgarten ist im Wachstum begriffen / Heike und Frits Deemter wollen Besucherzentrum im Herbst in Angriff nehmen

Von Jürgen Bohlken

BARJENBRUCH Im Spätsommer und Herbst wollen Heike und Frits Deemter das seit langem geplante Besucherzentrum in ihrem Essgarten in Angriff nehmen. Das dürfen sie nun auch, denn die Baugenehmigung liegt inzwischen vor. Hinter sowie unter Glas wird ein Seminarhaus mit Restaurant-Charakter entstehen. Hinzu gesellen sich ein Küchen- und Toiletten-Anbau sowie eine Außenterrasse. In Gifhorn haben die Deemters ein extravagantes Gewächshaus erworben, das sie aktuell in Papenburg zwischenlagern, ehe sie es – voraussichtlich im Oktober – in Barjenbruch wieder aufbauen lassen.

In der lichtdurchfluteten „Orangerie“, so der Name des vorgesehenen Gebäudekomplexes, sollen Besucher inmitten exotischer Pflanzen und in einem besonderen Ambiente mit zu schmackhaften Gerichten verarbeiteten Produkten aus dem Essgarten verwöhnt werden. „Hier bekommen sie Dinge zu essen, die sie sonst nirgends kriegen und die auch noch schmecken“, verspricht Frits Deemter. Ein klassischer Restaurantbetrieb mit festen Öffnungszeiten schwebt ihm und seiner Frau, die als Tochter der Betreiber von „Dörge-lohs Gasthaus“ in Kirchweyhe übrigens selbst aus der Gastronomie kommt, aber nicht vor. Die Beköstigung von Besuchern soll sich, so der Plan, auf bestimmte Anlässe wie Workshops oder Events beschränken. Die Betreiber wollen die Bewirtschaftung mit so wenig Arbeitskräften wie möglich „wuppen“. Frits Deemter hält es da ganz mit einem Sprichwort, das er aus seinem Herkunftsland, den Niederlanden, kennt: „Wünsch deinem Feind viel Personal!“

In den vergangenen drei Wochen konnten die Deemters hingegen sogar auf richtig viel Manpower bauen, nämlich auf die Kraft und den Arbeitseifer dreier junger Männer, die bei ihnen über das Wwoof-Netzwerk (das Kürzel steht für worldwide opportunities on organic farms) für ihre tatkräftige Mitarbeit beköstigt worden sind und im Essgarten zelten: Axel Eliasson aus Schweden sowie Jasur Ergashev und Sanjar („Sasha“) Nurbekov aus Usbekistan gewannen während ihres „Work & Travel“-Aufenthalts in Barjenbruch nicht nur Einblicke in den ökologischen Gartenbau; sie ließen dort auch zusammen mit Frits Deemter eine Trockenmauer entstehen, die letztlich ein Zufallsprodukt gewesen ist. Der Hinter-



Die Trockenmauer wertet die Optik des Essgartens zusätzlich auf. Von links: Frits und Heike Deemter, Sanjar Nurbekov (davor), Jasur Ergashev und Axel Eliasson. ■ Foto: boh

grund: Bei der Anlegung von Parkplätzen mit einer – vom Landkreis geforderten – Vordemöglichkeit für Busse war eine riesige Menge Erdreich ausgekoffert worden. Die Firma Scheele hinterließ einen großen „Haufen“ auf dem Gelände. Darum herum „dra-pierten“ die Jugendlichen und Frits Deemter ungezählte Natursteine – stets darauf bedacht, die Erdbewegungen auf das Nötigste zu beschränken.

Das Ergebnis, die geschwungen verlaufende Trockenmauer, entpuppt sich als echtes Schmuckstück. „Es hat uns selbst erstaunt und gewundert, dass sie so schön geworden ist“, gibt Heike Deemter zu. Die Steine stammten aus der Nähe von Tecklenburg und seien ver-

hältnismäßig günstig gewesen, verrät Frits Deemter. „Die Kosten, die uns entstanden sind, liegen wohl in etwa bei denen eines Sofas von Ikea. Nur hält unser ‚Steinsofa‘ bestimmt länger“, spielt er augenzwinkernd auf einen der drei „Wwoofer“ an – auf Landschaftsgärtner Axel Eliasson. Der strebt an, in seiner skandinavischen Heimat einen Selbstversorger-Hof aufzubauen. In den vergangenen Wochen musste sich der junge Schwede so einzige Witze rund um das berühmte schwedische Möbelhaus anhören.

Die beiden Usbeken Jasur Ergashev und Sanjar Nurbekov haben an der Uni Bremen studiert oder sind noch dabei. Beide blicken auf ein zu-vor in ihrer Heimat absolvier-

tes landwirtschaftliches Studium am Samarkand Agricultural Institute zurück. Mit ihren Händen können sie richtig ranklotzen, fällt Frits Deemter auf. „Und sie saugen alle Informationen auf, die sie hier bekommen.“

Die jungen Männer als billige Arbeitskräfte zu missbrauchen, lag den Essgarten-Betreibern aber völlig fern.

Kochbuch soll im Frühjahr erscheinen

Die „Wwoofer“, die alle drei recht gut die deutsche Sprache beherrschen, bekamen viel Freizeit zugestanden. „Sie saßen dann bei uns im Garten, gingen ins Schwimmbad oder fuhren nach Wildeshausen – Gyros essen. Fleisch kriegen sie hier ja nicht so

viel“, flachst Frits Deemter.

In dieser Woche endet für das „Trio“ die Zeit in Barjenbruch. Einer hat schon gestern die redensartigen Zelte abgebrochen; die beiden anderen bleiben bis Sonnabend.

Auch in der Vergangenheit bekamen die Deemters immer mal wieder Unterstützung von „Wwoofern“, etwa von zwei Thailändern oder einer Frau aus Hongkong, die wiederum einem der jetzt in Barjenbruch weilenden Usbeken den Essgarten für einen „Work & Travel“-Aufenthalt wärmstens empfahl. „Eine ehemalige Lehrerin aus Stuttgart ist sogar schon dreimal hier gewesen“, erzählt Heike Deemter. Sie und ihr Mann haben von ihren momentanen Gästen sogar eine Einladung nach Usbekistan erhal-

ten, die sie anzunehmen gedenken. Das Paar glaubt, dass es dort in Sachen Gartenbau einiges dazulernen kann. So haben sich die Eheleute unlängst von den beiden Usbeken erklären lassen, mit welcher effizienten Methode sie sich etwa Granatäpfel im Winter vor Frost schützen lassen.

Die kulinarischen Freuden, die sich aus den essbaren Pflanzen des Deemterschen Gartens „zaubern“ lassen, interessieren einen süddeutschen Verlag: Ein Buch mit 36 Rezepten wird im Frühjahr 2017 auf den Markt kommen. Viel dürfen die Deemters darüber nicht preisgeben. So viel aber doch: Eingang in das Kochbuch finden auch Rezepte für Vor- und Nachspeisen sowie zwei Getränke.



Hier ein Blick ins Innere des Gärtnergebäudes, das Heike und Frits Deemter in Gifhorn erworben haben.



Dieses höchst ungewöhnliche Glashaus mit wirklich extravaganter Dachkonstruktion soll im Oktober im Essgarten in Barjenbruch neu aufgebaut werden.

- ANZEIGE -

SCHNELLER ZUR PASSENDEN WOHNUNG.
MIT EINER RIESIGEN AUSWAHL AN IMMOBILIEN.