



Landhaus Ettenbühl

Gartenkunst auf englische Art

Mitten im Markgräflerland präsentiert das Landhaus Ettenbühl in Bad Bellingen-Hertingen mehr als 20 verschiedene Themengärten. Im Mittelpunkt stehen historische Rosen, die der englische Gärtner James Foggin behutsam bändigt.

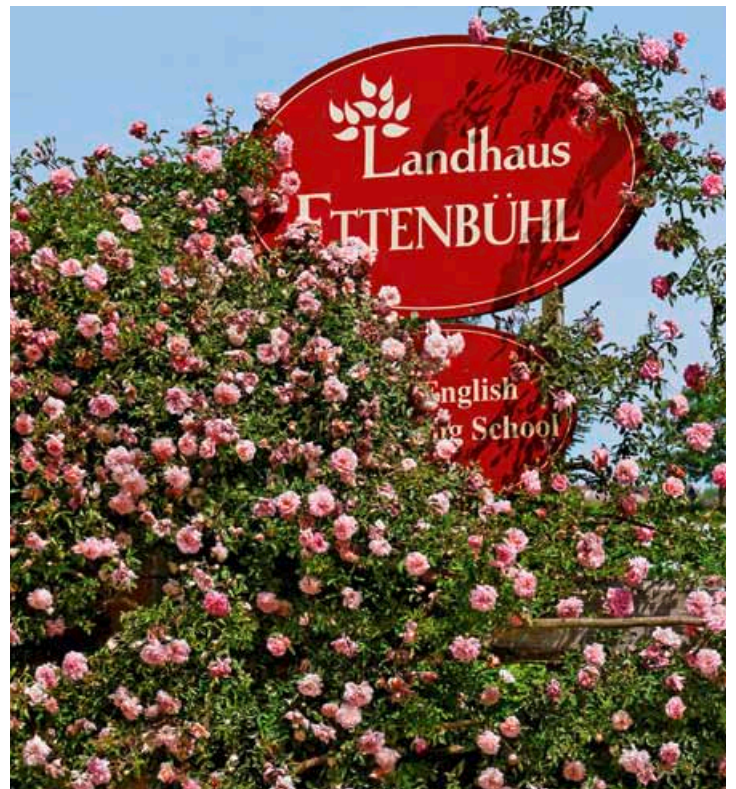
Unter dem Strohhut knackt es. James Foggin schneidet verblühte Rosenknospen ab. Er lächelt, wenn man fragt, wie oft er an einem heißen Frühsommertag wie heute die Gartenschere zückt. „Wir schneiden Tausende verwelkte Blüten ab, bis zum Herbst“, sagt der Obergärtner von Ettenbühl. Ausgeputzte Rosen blühen besser, neue Knospen kommen schnell nach. Der Aufwand lohnt sich: Über den Gärten von Ettenbühl liegt ein verführerischer Rosenduft. Dazu strahlt der Himmel blau. „Ja“, sagt Foggin. „Es ist ein bisschen wie im Park eines englischen Herrenhauses.“

Vom Acker zum Blumenparadies

Das Herz von Ettenbühl sind die wunderschönen Gärten im englischen Stil. Besitzerin Gisela Seidel hat sie 1974 angelegt. Seitdem wurden sie immer weiterentwickelt. Die Sortenvielfalt und Komposition begeistern Gartenfreunde seit der Eröffnung 1998. Dass aus dem ehemaligen Bauernhof einmal ein fünf Hektar großer Garten würde, ahnte Gisela Seidel selbst nicht. „Als ich meine erste Rose pflanzte, hatte ich keine Ahnung vom Gärtnern“, bekennt sie. Der deutsche Vorgarten war ihr immer ein Graus, die Strenge französischer Barockgärten ebenso. Aber als Seidel in England das Blütenwunder englischer Gärten sah, brach Leidenschaft aus. „Der Duft, die Fülle, das machte mich atemlos.“ Von dem renommierten Rosenspezialisten Peter Beales erwarb die Anfängerin eine historische Rose, packte zu Hause Hacke und Spaten aus und pflanzte die englische Schönheit. Von Jahr zu Jahr kamen neue Rosen hinzu. Heute umfasst das Sortiment etwa 1.000 Rosensorten, auch Stauden und seltene Baumarten.

Harmonie der Farben

Was zueinander passt oder nicht, stellt sich im Versuchsgarten heraus. In dessen Beete pflanzt der Obergärtner unterschiedlichste Rosensorten. Nach zwei bis drei Jahren zeigt sich, ob das Blatt wirklich gesund ist und die Blütenfarbe harmonisch wirkt. „Diese Rose passt zum Beispiel nicht in einen englischen Garten“, erklärt Foggin. Das Exemplar in seiner Hand trägt leuchtend rote Blüten und sieht ganz hübsch aus. Trotzdem hat er die Pflanze aussortiert. Grelle Farben sind im englischen Garten unerwünscht. Sie wirken aufdringlich und lenken vom harmonischen Farbkonzept ab. „Eine Sorte, die nach Aufmerksamkeit schreit, hat bei uns keine Chance“, sagt Foggin. Blüht die Rose dagegen zart dunkelrot, cremefarben oder dezent rosa, hat sie die beste Aussicht, hier auf Dauer Platz zu finden. Entsteht im Versuchsgarten eine Lücke, wird nachgepflanzt. Welche Rose als neue Schönheit infrage kommt, entscheiden Foggin und Seidel im Winter. Dann sitzt James Foggin am Kamin und wälzt stundenlang Kataloge. Dabei genießt er in Gedanken schon die Farbenpracht des nächsten Sommers. >>



Ettenbühl erleben

Englisches Rosenfest an Pfingsten (7. bis 9. Juni 2014) mit Gartenführungen, Rosenberatung und Verkauf, Rosenworkshops, Köstlichkeiten aus der englischen Landhausküche, einem Kinderprogramm mit Gartenkurs, Livemusik und Ausstellern aus den Bereichen Deko, Haus und Garten.

Grünes Klassenzimmer – „The English Gardening School“: Hochkarätige Gärtner vermitteln in Kursen das ganze Jahr über die Kunst des englischen Gärtnerns.

Rosenshop: Die Ettenbühler Gartenexperten verkaufen im Onlineshop nicht nur Rosen, sondern auch Gartenwerkzeuge und Countryhouse-Artikel.





Ob beim Spaziergang durch die Themengärten oder bei der „English Tea Time“: In Ettenbühl wird Genuss großgeschrieben.

»» Grandfather's Garden

„Im Garten meines Großvaters gab es viel zu entdecken“, erzählt James, der aus dem Nordwesten von England stammt. Als der Gärtner vor zehn Jahren nach Ettenbühl kam, hatte sich der Gartenstil seines Großvaters fest eingepreßt: „Sein Garten war wirklich geheimnisvoll“, erinnert sich Foggin. Kletterrosen, Apfelbäume, das alte Gewächshaus, der Gemüsegarten und dahinter die Scheune mit dem Pferdegeschirr. Und mittendrin der Großvater, der mit dem Spaten die Erde umgrub. Die Pfeife im Mund, dazu trug er Tweedjacke, Krawatte und Gummistiefel. Diese perfekte Verspieltheit, bei der sich die Gartengestaltung mehr der Natur anpasst, ist bis heute das oberste Prinzip englischer Gartenkultur.

„Für den Betrachter soll es nie nach Arbeit aussehen“

Diesem Grundsatz folgt man auch in Ettenbühl. Und noch eins, schmunzelt der Engländer: „Es darf zwar im Garten gearbeitet werden, aber für den Betrachter soll es nie nach Arbeit aussehen.“

Englische Gärten selbst gestalten

Ein Garten nach englischem Vorbild braucht nicht viel Platz. Auch ein Vorgarten eignet sich dafür. Zwischen den Pflanzen sollte keine nackte Erde zu sehen sein. Als Bodendecker und Rosenbegleiter passen zum Beispiel Storchschnabel oder Tagetes. „Es muss nicht immer Lavendel sein“, betont der Gärtner. Zumal Lavendel und Rosen unterschiedliche Bodenansprüche stellen. Die Rose liebt es feucht, Lavendel eher trocken. Bei der Auswahl der Pflanzen sollte man auf einen hohen Anteil an duftenden Rosen und Stauden achten. Gepflanzt wird auf unterschiedlichen Ebenen. „Im Hintergrund wirken höhere Pflanzen, kleinere am besten in den Vordergrund setzen“, rät

Foggin. Dazwischen finden Zwiebeln von Tulpen und Narzissen Platz. So bietet der Garten zu jeder Jahreszeit ein farbenfrohes Bild. Gegen Pilzkrankheiten hilft ein umweltfreundliches Mittel aus Großmutterns Zeiten: „Spritzen Sie die Rosenblätter mit einem Mix aus Milch und Wasser, im Verhältnis 1:10. Das hält die Blätter gesund.“

Spezialitäten aus Rosenblüten

„Über Rosen lässt sich dichten, in Äpfel muss man beißen“, sagte schon Goethe. Auch Gisela Seidel hielt es lange so. „Rosen als Nahrungsmittel? Das konnte ich mir geschmacklich gar nicht vorstellen“, meint sie. Bis ein Freund und Koch aus Gaudi mit einem dreigängigen Rosenmenü überraschte. Das schmeckte so gut, dass Seidel den Schritt zur eigenen Herstellung wagte. In weißen Schürzen und Hauben verarbeiten ihre Mitarbeiter heute in der Landhausküche Rosenblüten zu allerlei Spezialitäten. In den Regalen im Ettenbühler Laden stehen Rosen-Himbeer-Fruchtaufstriche, aber auch viele Tees, Gewürze und leckere Schokoladendips mit Rosenblüten. Raffiniert ist das original englische Rosenfudge aus einer kleinen englischen Manufaktur. Fudge ist eine Köstlichkeit der englischen Küche. Sahnekaramell, der im Mund schmilzt, hergestellt mit reiner Gloucestershire Farmhouse Butter, dicker Sahne und karamellisiertem Zucker. Nicht zu verwechseln mit normalen Karamellbonbons, ein Unterschied wie Tag und Nacht. „Man muss ihn vor sich selbst verstecken, um nicht süchtig zu werden“, sagt Gisela Seidel.

Mehr Infos:
www.landhaus-ettenbuehl.de

Sündhaft lecker:
 Rosentrüffel aus
 der Ettenbühler
 Rosenmanufaktur

