

GAART



DER LETZTE LINKE KLEINGÄRTNER, TEIL 46

# Die Sozen sind schuld

Roland Röder

**Es hilft alles nichts: Auch der letzte linke Kleingärtner muss manchmal Tacheles reden. Denn wenn die sommerliche Gluthitze eine reiche Ernte ruiniert, wird es richtig ernst.**

Bruthitze, Sommer - allein beim Schreiben dieser Wörter beginne ich noch jetzt ohne größere körperliche Anstrengungen zu schwitzen. Wer hat uns diesen irdischen Glutkasten nur eingebrockt? Ein Gang in die Archive und in den individuellen Wissensschatz des letzten linken Kleingärtners verschafft zwar keine Abkühlung, wohl aber die Lösung des Rätsels. Von wegen CO<sub>2</sub> und so. Die Sozialdemokraten sind die Schuldigen. Die haben uns mit ihrem Singsang „Brüder, zur Sonne zur Freiheit“, der als visionärer Muntermacher gedacht war, diese drückende und wabernde Gluthitze beschert. Das könnte man zumindest glauben. Dabei sind die doch sonst sehr darauf spezialisiert, zwar viel zu versprechen, danach jedoch nur Spurenelemente davon zu liefern, also eine Art parteipolitische Homöopathie.

Wer dran glaubt, wird geheilt, geht immer wieder in die Praxis oder zur

Autsch, da hilft nicht mal Arnica: Unser letzter linker Kleingärtner hält von den Sozialdemokraten soviel wie von Globuli.



Wahlurne und wundert sich in ruhigen Minuten, dass sich nichts verändert. Doch jetzt läuft es bei den Sozialdemokraten plötzlich völlig aus dem Ruder und die Sonne brennt ohne Unterlass. Naja, das konnten die Sozialdemokraten nicht wissen, wie so vieles andere auch nicht.

## Das Einkochen ist die ökologischere Variante, da man nicht über Monate und Jahre Strom fürs Gefrieren benötigt.

Und wenn wir schon mal in die Archive und in unseren profunden Wissensschatz von schauen, fällt mir glatt „Fripionil“ ein. Da war doch mal was? Richtig, im Sommer 2017 eroberte dieser Begriff die analogen wie digitalen Medien und es wurde düster auf Erden. Genauer gesagt, in den Hühnerställen der EU. Bis dato kannten weder meine Hühner noch ich diese Wortschöpfung. Millionen Eier wurden plötzlich weggeworfen, weil sie real oder angeblich mit dem

Insektizid, das gegen Läuse, Schaben, Zecken und Milben hilft, belastet waren.

Dass es zu diesem Eierskandal kam - es war nicht der erste und nicht der letzte -, liegt an „unserem“ Wirtschaftssystem. Das setzt auf ständige Senkung der Kosten bei gleichzeitiger Steigerung der Produktion. Was produziert wird, ist egal: Panzer, Windräder, Eier, Fast Food, Bio-Nahrungsmittel. Hauptsache es wird (mehr) produziert. Der Spruch „Wer zehn Eier für zwei Euro will, provoziert solche Skandale“, ist nicht ganz falsch, denn „wir Verbraucher“ sind ein Teil dieses Irrsinns. Aber es ist nur die erste Stufe einer langen Treppe. Wer die nächsten nötigen Schritte nicht gehen will und das zugrundeliegende Wirtschaftssystem lieber mit ein bisschen moralischer Kritik davonkommen lässt, hält besser den Mund. Oder hilft bei mir im Garten. Da gibt es nämlich eine Menge zu tun, auch wenn es nur in homöopathischen Dosen regnet. Die Ernte fällt nicht gut aus, was aber nicht heißt, dass es nichts zu ernten gibt. Halt nur weniger. Einfach von selbst wandern Rote Beete, Bohnen, Kartoffeln & Co nicht in den häuslichen Vorratsraum oder in den Kochtopf.

Dieser Sommer ist besonders. Jahrrelang erlebte ich Jahr für Jahr das gleiche Phänomen: Ein, zwei Pflanzen wachsen nur spärlich, andere produzieren rund um die Uhr Früchte im Überfluss. Mal gibt - oder soll ich schreiben „gab“ - es Kartoffeln im Überfluss, dann Bohnen, so, dass sich die Bohnenstangen durchgebogen haben. Dann konnte ich sogar zwei Mal am Tag ernten. Ich kam mir dann immer vor wie ein Milchbauer, der seinen Kühen morgens und abends die Milch klaut. Heutzutage, und ich hoffe sehr, dass es bei diesem einen Sommer bleibt, muss ich hier den Erzählonkel mimen, der von damals und den besseren Zeiten berichtet. Während ich also über Jahre hinweg im Sommer meinen häuslichen Bohnenvorrat aufstockte, hat mich der zu-

rückliegende Glutsommer von dieser Last befreit. Ein zweifelhafter Vorteil, auf den ich gerne verzichten würde. Während dieses Jahr die wenigen Bohnen innerfamiliär gleich weggeputzt werden - natürlich werden sie vorher abgekocht und gewürzt -, musste ich mich davor jahrelang mit dem Luxusproblem herumschlagen, auf welche Art ich sie konserviere. Einfrieren ist recht zügig und mit einem vertretbaren Zeitaufwand machbar. Kurz in kochendem Wasser blanchiert kommen die Bohnen in die Gefrierbeutel und ab in den Gefrierschrank.

Optimal ist dagegen das Einkochen, auch wenn es mehr Arbeit bedeutet. Das Schnippeln der Bohnen ist der gleiche Aufwand, aber man braucht Einmachgläser, Gummiringe und einen Einkochapparat. Zwei Stunden müssen Bohnen dort vor sich hin köcheln. Dann sind sie jahrelang haltbar und schmecken phantastisch. Und keine Sorge, man isst keine verdorbenen Bohnen. Schlimmstenfalls jedes 20. Glas geht nach ein paar Wochen auf, was man aber sofort merkt, weil der Gummiring nicht mehr durch Unterdruck auf den Glasrand gepresst wird. Das Einkochen ist auch die ökologischere Variante, da man nicht über Monate und Jahre Strom fürs Gefrieren benötigt. Manchmal gönnte ich mir den Mehraufwand, manchmal zog ich aus Bequemlichkeit lieber die weniger aufwändige Jokerkarte. Besser als nichts. Wie in der Parteipolitik.

### Praxistipps:

1. Lass dich nicht zu einem Verbraucher degradieren. Das Problem liegt im Politischen.
2. Traue den Sozialdemokraten nicht. Das führt zu großer Hitze.
3. Sei vorbereitet, wenn die Ernte besser ausfällt: Einkochen ist das Gebot der Stunde.