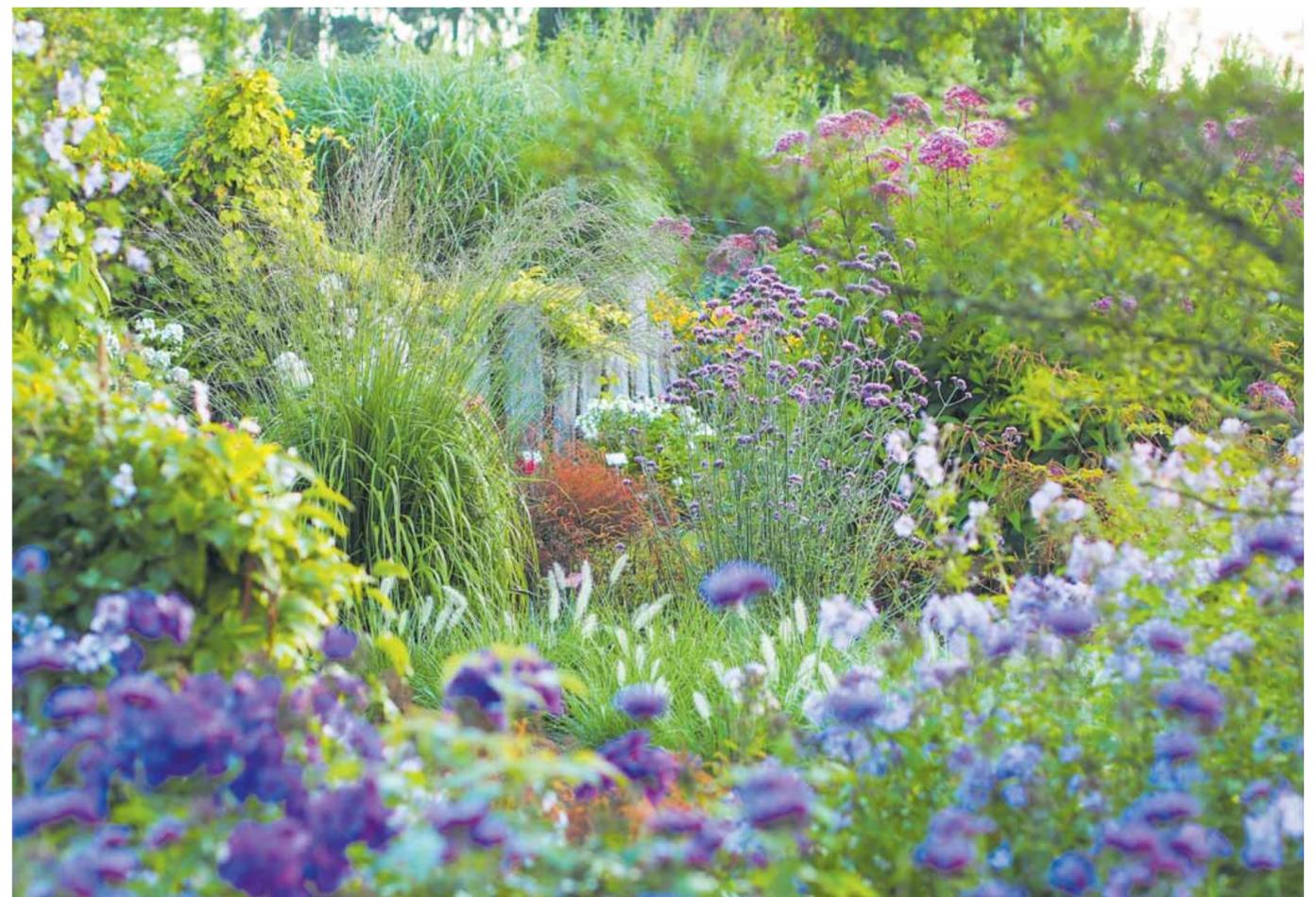


Blüh im Glanze

Früher ein Öko-Geheimtipp, heute Kultadresse für Gartenliebhaber: Zu Besuch in der Staudengärtnerei von Dieter Gaißmayer



Sommerliche Pracht: Die Staudengärtnerei gibt in ihren Schaugärten Anregungen für Farb- und Pflanzenkombinationen. Rechts: Firmengründer Dieter Gaißmayer (rechts) und Geschäftsführer Daniel Pfeiffer. Links: Das Warenhaus Manufactum verkauft im Laden ausgewählte Utensilien. FOTOS: STAUDENGÄRTNEREI GAIßMAYER (3), MARION NICKIG



VON ANNE GOEBEL

A 7 zwischen Ulm und Kempten, Ausfahrt Illertissen, die übliche Autobahnrand-Ödnis: Kreisverkehr, Schotterparkplatz, McCafé, nichts wärmt so recht das Herz. Aber wer braucht das schon, auf dem Weg zu Schaumkraut, Flockenblume und Muskateller-Salbei? Die Staudengärtnerei Gaißmayer liegt nur noch ein paar Minuten entfernt, und wer bis hierher gekommen ist, ins bayerisch-württembergische Grenzland zwischen Iller und Roth, ist dem Traumort aller Gärtner ganz nah. Für sie hat diese Adresse einen magischen Klang: Jungviehweide 1, Illertissen. Eine letzte gewundene Straße, und wenn nur ein Teil der Lobeshymnen in Blogs und unter Kennern stimmt, kommt jetzt nicht irgendein aufgedühtes Gartencenter. Nein, Gaißmayer ist eine Art nie verblühender Verheißung.

Aber Anfang April ist eben nicht Sommer, wenn schon von Weitem zu riechen und zu sehen sein muss, warum Menschen mit leidenschaftlich grünen Daumen in Scharen hierherpilgern. Die Schaubete sind braun und winterlich struppig, wo später Rittersporn in allen Schattierungen von Blau aufragen und der Phlox weiche Kuppeln aus rosa Blüten bilden wird. Der „Duft-hügel“ ist noch geruchlos, ohne Lavendel-

und Minzaroma, das Quartier im Insekten-garten nicht bezugsfertig. Aber die Kunden sind schon emsig unterwegs in dem vier Hektar großen Areal, mit Handkarren, konzentriertem Blick und dieser für Gärtner typischen Mischung aus Beseeltheit, großem Ernst und schmutzigen Händen.

Den Gründern ging es um Rebellion, gegen die biederer BRD-Vorgärten

Was sie hier finden: Mehr als 3000 Arten und Sorten, das allein rechtfertigt die Berühmtheit. Es gibt Stauden für den Garten und für Töpfe, Klassiker und Raritäten, Küchenkräuter, Klettergewächse, fast vergessene Züchtungen. Eine unübersehbare Vielfalt, Kataloge wie die „Zwiebel-Fibel“ sind schwere Wälzer. Und den Samen gelegt hat vor gut 40 Jahren Dieter Gaißmayer. Man trifft den Gründer, freiluftgebräunt, in festen Wanderstiefeln, zum Kaffee im „Café Grün“, ringsum sprießen Krokus und Traubenhyazinthe. Zur Begrüßung wird mit den Porzellantassen angestoßen, leises Klirren. „So isch das bei uns.“

Übertragen auf ihn selbst, würde der Satz heißen: „So isch er eben“ – und damit ist der 71-Jährige ganz treffend charakter-

siert. Ein Querkopf, dem seine Ideen nicht so schnell oder eigentlich gar nicht auszu-reden sind, durchsetzungsstark, dabei an-steckend in seiner Begeisterung für Pflan-zen, Tüfteleien, gutes Essen und ebensol-chen Wein: Das sind nur ein paar der Eigen-schaften, die ihm Freunde und Weggefähr-ten in der Festschrift „Dieter die Stauden“ zum Jubiläum des 40-jährigen Bestehens der Firma attestieren, das Buch liegt in der gerade eröffneten Fachbibliothek aus. Es gibt wahrscheinlich nicht viele in der Gärt-nerzunft, die so einen Band vorweisen kön-nen. Aber welcher Berufskollege hat schon eine Gartenbibliothek? Eine Aromawerk-statt, ein altes Bienenhaus als Bücher-Tauschbörse, ein „Museum der Gartenkul-tur“ mit einer Kollektion historischer Gieß-kannen?

„Uns geht es hier um den weiten Blick“, sagt Gaißmayer nüchtern, meistens spricht er in der Wir-Form. Wahrschein-lich auch ein Teil seiner Geschichte als kommunistisch angehauchter Achtund-sechziger, der nach der Erstausbildung zum Drogisten genug von der Ladenstübe in Ulm hat und seine Hände alternativ lie-ber in die Erde stecken will. Er schult um und gründet 1980 mit seinem Geschäftspartner eine Staudengärtnerei, die alles an-dere sein möchte als ein Lieferant für biede-re BRD-Vorgärten und Grünanlagen. Man

hat kaum Startkapital, experimentiert mit Topinambur und setzt der herrschenden Trüb-nis aus Blaufichte und Rosenrabatten wie-gende Riesengräser entgegen oder Ran-ken mit ausuferndem Eigenleben, die sich nur schwer zügeln lassen. Anfangs ist der Betrieb ein Öko-Geheimtipp, rasch wächst das Renommee über die Region hinaus.

Und heute? Gibt es fast nichts rund um mehrjährige Pflanzen, das es nicht zu ler-nen, bestaunen und zu kaufen gäbe bei dem schwäbischen Garten-Guru und sei-nen 103 Mitarbeitern. Küchen- und Tee-kräuter von Frauenmantel bis Wasabi, poetisch beschriftete Samentütchen („äußerst bezaubernde Sommerblume“) – und die naturnah wirkenden, aber kunstvoll kom-ponierten Schaugärten samt Teichen und Skulpturen, die in voller Sommerblüte je-den Besucher verzweifeln lassen müssen, dass er zu Hause kein parkähnliches Terri-torium zu bestellen hat, sondern nur ein Stück Handtuchgarten. Wobei Beschrän-kung bei dieser Überfülle erleichternd sein kann. Wenn entschieden ist, was daheim gesetzt wird, packt man die entsprechen-ten Pflanzentöpfe im Verkaufsbereich auf den Handkarren.

Die Geschäfte laufen gut, inzwischen macht der Versand zwei Drittel aus. Gaiß-mayer hat das Potenzial des Onlinehandels in seiner Branche früh erkannt, die Altpa-

perkarkons kommen dekorativ mit Heu ausgepolstert ins Haus. Vor Ort werden die Kunden mit Vortragsreihen oder hübs-chen Details wie dem „Stauden Blitz“ bei der Stange gehalten, ein Nostalgie-Rad für Fahrten über das Gelände. Dazu das Bio-land-Zertifikat, die Zusammenarbeit mit dem Edelwarenhause Manufactum, das aus-gewählte Utensilien im Shop anbietet – so begeistert man die grün-alternativ-ur-bane Klientel, aber die Hausfrauen aus der Umgebung sind auch da. Drei ältere Dam-en schnaufen im Café, vollgepackte Wä-gelchen neben sich, hörbar und zufrieden aus vor drei Stück Rhabarberkuchen.

Seit vierzig Jahren wird bei Gaißmayer jede Art selbst gezogen und vermehrt

Bevor der Betrieb in Illertissen zur Adresse nicht nur für Laien, sondern auch für Fachbesucher von Hochschulen wie in Weihenstephan wurde, gab es viele, die über den Aufwand den Kopf schüttelten. Während sich über die Jahrzehnte Garten-center breit machten mit Pflänzchen in Mo-defarben, die palettenweise bereitstehen für den schnellen „Nimm-fünf-zahl-vier“-Einkauf, wird bei Gaißmayer seit vierzig Jahren jede Art selbst gezogen und

vermehrt. Egal, wie die Witterung ist. Das hält auch der neue Geschäftsführer Daniel Pfeiffer so, es mache die Pflanzen wider-standsfähig und langlebig, auch nach Um-zug in den Garten oder Balkontopf des Käu-fers. Das ist wichtig, denn eine Stauden ist keineswegs etwas solide Buschähnliches, sondern der Oberbegriff für mehrjährige, nicht verholzende Gewächse: von der durchscheinenden Schachbrettblume bis zum kräftigen Wurmfarn.

Hingabe an Artenreichtum, nachhaltiges Wirtschaften und lange Lebensdauer ist Dieter Gaißmayer bei allem wichtig. Er baut auch gern schöne alte Türen in neue Betriebsgebäude, „da lacht das Schwaben-herz“, sagt er über sich selbst. So ist es kein Wunder, dass beim Rundgang auch Politi-sches ins Spiel kommt. Auf Höhe der neuen Pastis-Bar geht es um den Fluch landwirt-schaftlicher Monokultur, später um die seelenlose Unsitte der Kiesgärten, gegen die man mittels einer „Entsteinen Sie sich!“-Postkarte gerne protestieren kö-nne, einzuwerfen bei den betreffenden Na-tursündern und erhältlich im Museum. Und die Weltlage, der Krieg in Europa, gibt es nicht gerade Wichtigeres als Gärtnern? „Pflanzen lehren Demut“, sagt Gaißmayer. „Für uns sind sie das Sinnbild einer huma-nen Gesellschaft. Ein Gärtner kann kein harter Hund sein.“



Staudengärtnerei
Gaißmayer

In eigener Sache:

Wir freuen uns über diesen ausführlichen Beitrag in der Süddeutschen Zeitung. Allerdings müssen wir der guten Ordnung halber korrigierend darauf hinweisen, dass nicht »bei Gaißmayer seit vierzig Jahren jede Art selbst gezogen und vermehrt« wird. Richtig ist, dass wir allergrößten Wert auf Sortenreinheit legen und deshalb der überwiegende Teil unserer Pflanzen von der Pike auf im eigenen Haus vermehrt und kultiviert wird. Bei einem streng begrenzten Anteil des Sortimentes kooperieren wir jedoch mit ausgesuchten Partnerbetrieben unseres Vertrauens.