

## **Interview zur 13. Hallenschau der BUGA Erfurt: Topf hoch!**

**Herr Poike, Sie zeigen bei der aktuellen Hallenschau eine informative Gemüseschau mit exotischen Gemüsearten, die bei den Besuchern auf großes Interesse stößt.**

Wir wollten den Trend zum Selbermachen in der Gesellschaft aufgreifen und den Menschen eine Anregung geben, etwas Anderes auszuprobieren. Das bietet uns auch die Chance, mit unserem Nachbarn ins Gespräch zu kommen, und darum geht es doch letztendlich: eine Verbindung aufzubauen – zur Natur und zu den Menschen – und gemeinsam das Leben zu gestalten.

**Warum haben Sie diese Pflanzen für die Schau ausgewählt?**

Als Familiengärtnerei können wir nicht dasselbe bieten, was große Gartenbaubetriebe bei einer Gartenschau leisten, deshalb suchen wir bei unseren Angeboten nach Themen, die etwas abseits liegen, aber dennoch umsetzbar sind. Wie haben deshalb geschaut, was aus der gleichen Region stammt wie andere beliebte Balkon- und Terrassenpflanzen und auch in den Angebotssortimenten der Gärtnereien vorhanden ist.

**Zu ihrem Schausortiment gehören z.B. essbare Wurzelknollen wie die Yacón (*Polymnia sanchifolia*), die mit Topinambur verwandt ist.**

Die Yacón gab es bereits vor dem 1. Weltkrieg in Europa auf dem Markt. Durch die Kriege und den primären Nahrungsmangel ist sie wieder „verloren“ gegangen.

Zur Blütezeit können sie sich an den 50-Cent-Stück-großen, gelben Blüten freuen und Silvester, bevor sie sie ins Winterquartier stellen, bereiten sie die Knollen mit ihren Freunden zu.

Wenn man weiß, wie man sie am besten zubereiten kann, ist die Yacón eine Delikatesse. Sie entfaltet ihr volles Aroma, wenn man sie vor dem Verzehr eine Weile ins Licht legt. Dann schmeckt sie wie eine vollreife, saftige Birne. Dazu ein bisschen Ziegenkäse, das ist ein Genuss.

**Die Inka-Gurke (*Cyclanthera pedata*), so steht es in ihren Informationstafeln, kann doppelt genutzt werden?**

Ja, sie ist unglaublich schnellwüchsig und bildet in kurzer Zeit eine grüne Wand aus, so dass sie mit einer Rankhilfe sehr gut zum Sichtschutz eingesetzt werden kann. Die weißen Blüten, die im Frühjahr blühen, sind unscheinbar, duften aber nach Kaugummi und sind ein echter Bienenmagnet. Falls sie allergisch auf Insektenstiche reagieren, sollten sie deshalb besser nicht zur Inka-Gurke greifen.

Die jungen Früchte und Ranken schmecken gurkenartig. Bei älteren Früchten sollten die Samen entfernt werden, bevor man sie mit Fleisch oder Käse füllt und zubereitet.

Eigentlich hat die Inka-Gurke sogar noch eine heilende Wirkung, denn Früchte wirken cholesterin- und blutdrucksenkend. Sie enthalten auch immenstärkende Wirkstoffe. Ihr Genuss spart also den Gang zur Apotheke.

**Welche weiteren Schätze stellen Sie noch vor?**

Wir zeigen z.B. auch die Oca oder Knolliger Sauerklee (*Oxalis tuberosa*), eine weitere essbare Wurzelknolle aus Südamerika, eine birnenförmige Cocktailltomate (*Lycopersicon esculentum*) aus Nordamerika und den Brasilianischen Samtpfirsich (*Cyphomandra abutiloides*).

**Was muss ich beim Bodensubstrat beachten?**

Die Pflanzen haben keine speziellen Bedürfnisse. Balkonerde reicht vollkommen aus.

*Herr Poike, vielen Dank für das Gespräch.*