

## **Ausflug der Gartenbauabteilung zur Baumschule Bösen nach Trier und Besichtigung eines Weingutes in Minheim (Mosel)**

Am 7. Oktober 2021 fuhr das 5. und 6. Jahr der Gartenbauabteilung nach Trier zur Baumschule Bösen.

Die Baumschule Bösen ist eine der letzten Baumschulen von Deutschland, die die meisten der verkauften Pflanzen selbst aufzieht. Lediglich die Jahresblumen beziehen sie von einem benachbarten Gärtner.

In dieser Baumschule sind 50 Mitarbeiter das ganze Jahr festangestellt, während der Hauptsaison kann die Zahl der Mitarbeiter jedoch bis auf 150 steigen. Die Baumschule Bösen verfügt über einen modernen und großen Fuhrpark, damit alle anfallenden Arbeiten in Eigenregie ausgeführt werden können. Dieser umfangreiche Fuhrpark ist auch notwendig, um die 100 ha Baumschule im Feld, die 100 ha Weihnachtsbaumkulturen sowie die 40 ha zur Anzucht von Containerware (Pflanzen in Töpfen) bewirtschaften zu können.

Der 20.000 m<sup>2</sup> große Verkaufsbereich ist wie ein Garten gestaltet. Die Leiterin des Gartencenters sagte uns, viele Kunden besuchten die Gärtnerei, um einfach nur einen Spaziergang zu machen und die Vielfalt der Pflanzen zu bewundern. Der Verkaufsbereich teilt sich in verschiedene Themen auf: von den Rhododendren und Azaleen über Gräser zu Sträuchern und Bäumen, immer mit passenden Stauden dekoriert und stets anders arrangiert.

Die Anbauflächen befinden sich auf den ehemaligen Gemüseflächen der Stadt Trier, wo schon die Römer begannen, die Stadt mit Lebensmitteln zu versorgen. In den 70er Jahren wurde das Geschäft mit dem Gemüse aber unrentabel, da die Holländer billiges Gemüse auf den Markt brachten. So hatte die Familie Bösen die Möglichkeit, nach und nach ihre Baumschule bis auf den heutigen Stand immer weiter zu vergrößern. Ein großer Vorteil dieser alten Gemüsefelder liegt in der Bodenart (lehmiger Sand) und den alten, in Rastern angelegten Brunnenanlagen, die bis heute zur Bewässerung eingesetzt werden. Die großen Hallen konnte die Familie dem französischen Militär abkaufen, das zeitweise in Trier stationiert war und diese nach dem Abzug der Truppen nicht mehr benötigte. Die Baumschule Bösen kultiviert die meisten Pflanzen in Töpfen. Sie sieht darin die Zukunft, da die Pflanzen weniger Stress im Wurzelbereich erfahren, dadurch besser anwachsen und das ganze Jahr über verkauft und verpflanzt werden können.

Die Baumschule Bösen verkauft ihre Ware an Privatkunden, an Landschaftsgärtner, Baummärkte und auch an den Großhandel. Sie liefert ihre Pflanzen bis Frankreich und Luxemburg, aber auch zu jedem Privatkunden nach Hause, selbst wenn es sich nur um den Ankauf eines Bäumchens handelt.

Wir waren von der Größe der Baumschule sehr beeindruckt und von dem Gartencenter begeistert. Wir wurden dort herzlich empfangen und herumgeführt, obwohl es Hauptsaison war. Die Baumschule Bösen ist ein toller Ausflug für jeden Gartenbegeisterten.

Im Anschluss an die Besichtigung der Baumschule sind wir in den Stadtpark Nell's Ländchen gefahren. Dieser gemütliche Park weist einen schönen alten Baumbestand auf sowie einen großen Teich mit vielen Enten, Gänsen und Schwänen.

Nach dem Mittagessen fahren wir nach Minheim an der Mosel zum Bio-Weingut Hoffmann. Auf dem Weg dorthin machten wir kurz halt an einem Panoramaparkplatz, der einen beeindruckenden Blick auf das Moseltal ermöglichte. Die Schüler wollten gleich ein paar Tage an der Mosel bleiben.

Beim Weingut Hoffmann angekommen, bemerkten wir sofort, dass gerade Weinlese war und eigentlich keine Zeit für uns. Trotzdem wurden uns die ganzen Arbeitsschritte zur Herstellung von Wein und die Betriebsanlagen gezeigt: Nachdem die frisch geernteten Trauben in einem großen Behälter gequetscht werden, gären sie während einer Stunde bevor sie gepresst werden. Nach dem Pressen wird der Traubensaft in Tanks gepumpt und reift dort zu Wein heran. Während des Reifens macht Hefe aus dem Zucker der Trauben Alkohol. Die Hefe wird hinzugefügt, so ist man sich der richtigen Gärung sicher. Im Winter muss der Winzer nun regelmäßig den Wein probieren und den Zeitpunkt des Abfüllens bestimmen. Von jedem Wein werden einige Flaschen ins Labor geschickt, besteht der Wein die Tests, erhält er eine Nummer und darf so als Qualitätswein verkauft werden. Weine ohne diese Nummer werden als Tafelweine vermarktet.

Nach dieser interessanten Führung nahmen wir an einer Weinverkostung teil und probierten uns durch einen großen Teil des Sortiments des Weingutes hindurch. Natürlich haben wir auch einige Flaschen Wein gekauft, bevor wir die Heimreise mit frisch geernteten Trauben im Gepäck antraten.

**Veronika Plattes**



