

Vorwärts zu den Wurzeln

Seit 1992 leistet Gertrud Leumer Pionierarbeit.

Als das Gärtnerland noch nicht unter dem Schutz des Welterbes stand, setzte sie sich bereits für den Erhalt der historischen Freiflächen in Bambergs Stadtlandschaft ein.

Sie ist obendrein die einzige Gärtnerin in Bamberg, die ein Flächendenkmal für einen konsequent ökologischen Anbau nutzt. Nachhaltigkeit ist für Gertrud Leumer so selbstverständlich, dass sie darum kein großes Aufheben machen muss. Die Bio-Gärtnerin, die aus einer traditionsreichen Gärtnerfamilie stammt, ist es gewohnt, über die eigene Lebensspanne hinaus zu denken. Die Bewahrung des Bamberger Gärtnerlandes sowie der Schutz von Natur und Umwelt liegen ihr seit jeher am Herzen. „Manchen Leuten kann man das vielleicht nicht so ganz erklären. Aber meiner Meinung nach sind die historischen Gärtnerflächen genau so erhaltenswert wie der Dom und das Alte Rathaus“, lautet Leumers Überzeugung. Heute hat ihre Einstellung in vielfacher Hinsicht Vorbildcharakter, obgleich es um die Perspektiven der Gärtner in der Stadt insgesamt besser stehen könnte.

Gertrud Leumer brachte für ihren Betrieb von familiärer Seite aus die Flächen mit. Das Wissen erwarb sie sich über die Ausbildung zur Gärtnerin und das Studium der Landschaftsplanung. Ihrem Charakter hat sie den Willen und die Ausdauer zu verdanken. „Ich denke, dass es diese Konstellation in Bamberg nicht allzu häufig gibt.“

„Die historischen Gärtnerflächen sind genauso erhaltenswert wie der Dom und das Alte Rathaus.“

– Gertrud Leumer

MUSSÄROL

Bamberger
Kräutergärtnerei

Nürnberg Str. 86
96050 Bamberg
Tel. 0951 / 22023
leumer@biokraeuter.info
www.biokraeuter.info

Öffnungszeiten:
April bis Oktober
Mittwoch 14 – 18 Uhr
Freitag 10 – 18 Uhr
Samstag 9 – 14 Uhr

November – März
nach Vereinbarung



In Gertrud Leumers Schaukräutergarten können die Kunden während der Verkaufszeiten die verschiedensten Kräuter in natura bewundern oder einfach nur die Idylle der historischen Gärtnerstadt genießen.

Gartenliebhaber und Balkonfreunde schätzen ihr großes Angebot an Topfkräutern. Für eine aromatische Frischeküche empfehlen sich die Gewürzmischungen und frisch geschnittenen Kräuter, die Leumer in der Saison von Mitte April bis Mitte Oktober verkauft.

Der allseits bekannte und beliebte Majoran, der auf Altbambergerisch „Mussärol“ heißt und der Kräutergärtnerei ihren Namen gibt, ist hier schon seit Generationen erhältlich. Zuletzt sind spezielle Bamberger Kultursorten wie Süßholz und das Kartoffel-Hörnla hinzugekommen. Veredeltes im Glas aus der Eigenproduktion, darunter Basilikumpesto und Tomatenaufstrich, runden das Angebot ab. Dabei berücksichtigt die Gärtnerin alles, was im ökologischen Lehrbuch steht: Sie verzichtet komplett auf chemische Spritzmittel sowie Kunstdünger und achtet sorgsam auf eine intakte Kreislaufwirtschaft. Ihre speziellen Kenntnisse auf diesem Gebiet machen sie zu einer grünen Expertin.