

Wo italienische Hühner und afrikanische Kräuter zu Hause sind

BZ-Rundgang zeigt die vielen Facetten der Noris Inklusion



Auf dem weitläufigen Gelände der Natur-Erlebnis-Gärtnerei von Noris Inklusion gibt es allerhand zu entdecken.

Redlich müht er sich. Und unverdrossen. Doch die Laute, die aus seiner Kehle kommen, bleiben dünn, klein irgendwie. Er ist eben auch nur ein Zwerghahn. Was die Natur ihm akustisch versagt, hat sie optisch wieder wettgemacht – mit einem wunderschön gemusterten Gefieder: in Schwarz mit rostbraunen Lichtblicken.

Das Gehege der Zwerghühner ist nur eine von vielen Stationen beim Rundgang auf dem Gelände der Natur-Erlebnis-Gärtnerei von Noris Inklusion nahe des Nürnberger Marienbergs. Das BZ bietet ihn im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Auf ins Grüne“ an.

Dass das Zuhause der Zwerghühner nicht allzu weit entfernt ist vom Kindergarten, hat einen guten Grund: Schließlich sind die Miniatur-Hühner viel nahbarer als die „normalen“ Artgenossen. Vor vier Jahren sind sogenannte Demeter- und Italiener-Hühner auf das Gelände gezogen und mittlerweile ein Hit. Stolz spazieren die farbenprächtigen Gockel über das weitläufige Areal. „Es sind eben Italiener – die sind halt schick“, sagt Christa Schmidt lachend. Sie ist unter anderem für Öffentlichkeitsarbeit zuständig.

Und auch in anderer Hinsicht erfüllen die Hühner nationale Klischees. „Das deutsche Demeter-Huhn legt jeden Tag brav ein Ei, das italienische Huhn mal so, mal so“, so Schmidt. Die Zuverlässigkeit im Legeverhalten der Hühner spielt eine große Rolle. Schließlich basiert

darauf das Geschäft von „Rent-a-Huhn“. Wer eines ergattern konnte, erhält als Gegenleistung sechs Bio-Eier pro Woche. Das Angebot ist ein voller Erfolg. „Wir haben 200 Paten. Auf der Warteliste stehen allerdings 150 Menschen, die auch gerne ein Huhn mieten würden“, sagt Christa Schmidt. Doch so einfach ist es nicht. „Wir müssen unter 300 Hühnern bleiben, sonst ändern sich die Vorschriften zur Haltung.“ Betreut werden sie unter anderem von Carlo und Florian.

Auch ein anderes Gelände wartet längst auf seine neuen Bewohner: die Schafe. Rotkopf- und Alpaka-Schafe sollen auf die Freifläche hinter dem Kindergarten ziehen – wenn die Stadt endlich grünes Licht dafür gibt. Wie weitläufig das Gelände ist, das früher einmal den Nürnberger Flughafen beherbergte und später von der Behindertenwerkstatt gekauft wurde, davon kann man sich einen Überblick vom kleinen Aussichtshügel aus verschaffen.



Ein Huhn mieten – das wollen viele Menschen.

„Er ist angelegt wie eine Kräuterspirale“, sagt Christa Schmidt. Dass er Bienenhügel heißt, kommt nicht von ungefähr. Schließlich sind dahinter – mit gebührendem Abstand – die Bienen in ihren Kästen beheimatet.

Gegenüber vom künftigen Zuhause der Schafe, die im Nürnberger Tiergarten schon auf ihren Umzug vorbereitet werden – und vielleicht schon ungeduldig mit den Hufenscharren – liegt eine Fläche, die jetzt noch wie Brachland aussieht. Tatsächlich aber sind es Beete, die von Schülern beackert werden. Bei dem Projekt sollen die Nachwuchsgärtnerinnen und -gärtner lernen und sehen können, wie Kräuter und Tomaten wachsen – und natürlich, wie sie schmecken. Platz ist für 20 Beete, um die sich auch in den Ferien und am Wochenende gekümmert wird: von den Mitarbeitern von Noris Inklusion – Menschen mit körperlichen, geistigen und psychischen Behinderungen, die hier Arbeit und auch Lebensinhalt gefunden haben. Wie Ute und Nicole. Beide sind mit großer Begeisterung im Kräutergewächshaus bei der Sache.

„Wir machen alles selbst: säen, eintopfen, pikieren, pflegen, schneiden“, erklärt Ute mit großem Stolz. Uneinig sind sich beide nur darüber, wie viele verschiedene Kräuter hier gezogen werden. „Etwa 100“, sagt Ute. „300, vielleicht sogar 400“, meint Nicole. Auf jeden Fall sind es unglaublich viele – „alles biologisch, ohne Gentechnik“, erklären sie. Das reicht von gängigen Küchenkräutern wie Schnittlauch und Zitronenverbene über afrikanisches weißes Basilikum, Jiaogulan – dem chinesischen Kraut der Unsterblichkeit – bis hin zu „Hugo-Minze“, wie Ute mit einem verschmitzten Lächeln

sagt. Also jene Minze, die den Prosecco-Mix aufpeppt. Aber sicher schmeckt das Getränk auch mit einer der vielen anderen Minzen, die hier noch gedeihen.

Verkauft werden sie – wie auch die zahlreichen Zierpflanzen, die ebenfalls von den Menschen bei Noris Inklusion angebaut und gepflegt werden – ab April im noch ganz neuen Laden in der Braillestraße, der jetzt zudem ein Café beherbergt. Auch die Gewächshäuser wurden gerade erst erneuert und vergrößert. Im Laden ist aber genauso Honig aus eigener Produktion erhältlich wie Spezialitäten von anderen Höfen aus ganz Deutschland wie dem Kiebitzhof, dem Münzinghof oder dem Hausenhof – ebenfalls Inklusionseinrichtungen. Von dort kommen etwa Olivencreme, Mango-Joghurt, Nudeln, Weine oder Hühnersuppe.

Aus Nürnberg stammen außerdem lebensgroße Hühner – allerdings aus Keramik. Wie auch Enten, überdimensionierte Bienen oder Frösche – hergestellt in der eigenen Töpferei, die erst im vergangenen Jahr von Eibach auf das Gelände von Noris Inklusion umgezogen ist. „Warum darf ich das hier unten nicht glan-



Bald ist wieder Saison: In den riesigen Gewächshäusern gedeiht bereits jetzt Schönes für Balkon und Garten.

sieren?“ fragt Petra und zeigt auf die untere Seite der Seifenschale. „Weil es dann beim Brennen im Ofen anklebt“, gibt sie auch gleich die Antwort. Das Repertoire der Töpferei, die Besuchern nicht zugänglich ist, reicht von Deko-Keramik bis zu Geschirrsereien, die auch auf Wunsch gefertigt werden. Hier arbeiten zwölf der insgesamt 120 Beschäftigten.

Heiß begehrt – und das im wahrsten Wortsinne – ist das Holz, das in einer anderen Abteilung zu Brennholzscheiten geschnitten, in große Säcke geschnürt und später in den heimischen Kaminen verschürt wird. Die Stämme werden aus der Umgebung angeliefert, vornehmlich stammen sie von Buchen und Birken. „Die Nachfrage ist so groß, da ist schon alles auf Monate hin ausverkauft“, sagt Christa Schmidt – und freut sich sichtlich über den Erfolg.

Text: Anja Kummerow
Fotos: Uwe Niklas

Info

„Pflanzen, Bienen und Hühner erleben – Besuch in der Natur-Erlebnisdachgärtnerei“, heißt die Veranstaltung des 8Z mit der Kursnummer 01519. Sie findet am Dienstag, den 14. Mai, um 10 Uhr statt, Treffpunkt Braillestraße 27.



Nicole und Ute hegen und pflegen „ihre“ Kräuter, bis diese reif für den Verkauf sind.