

Le Potager du Roi

Der Königliche Gemüsegarten in Versailles – ein Gartendenkmal lebt weiter

Von Sonja Rindlisbacher
Dipl.-Ing. FH, Landschafts-
architektin
Zell ZH

Fotos: S. Rindlisbacher



Eine Spezialität sind die Früchte mit dem Konterfei von La Quintinie.
Les fruits marqués du sceau du créateur et directeur des jardins royaux La Quintinie sont une spécialité.

Links: Sechssarmige Birnen-Verrier-Palmetten.

Rechts: Prächtiges Kohlfeld in allen erdenklichen Blattformen und -farben.

A gauche: Poiriers palmettes à 6 branches en contre-espaliers.

A droite: Magnifique champ de choux dans toutes les formes et couleurs possibles.

Versailles ist wegen seines berühmten Schlosses und des gigantischen Parks ein Anziehungspunkt erster Güte. Ebenso beachtenswert ist der Königliche Küchengarten: «Le Potager du Roi». Er befindet sich neben dem Schloss und bildet für sich ein kleines Universum der Gartenkultur.

Tritt man an der Rue du Marché Joffré 10 durch das grosse Tor, gelangt man auf den Vorplatz der «École nationale supérieure du paysage» (Nationale Hochschule für Landschaftsarchitektur). Der Blick auf den Garten bleibt noch durch eine weitere Quermauer verdeckt. Es gilt, eine Treppe hochzusteigen, sodann stehen die Besucherinnen auf der Terrasse Hardy. Das erste Gartenzimmer, der Jardin Lelieur, öffnet sich: Unten stehen reihenweise sechsarmige Birnen-Verrier-Palmetten. Oben auf der Terrasse wächst eine reiche Bepflanzung mit Stauden, zweijährigen und einjährigen Pflanzen. Eselsdisteln (*Onopordum acanthium*) ragen zusammen mit Artischocke (*Cynara scolymus*), Faserohn (*Macleaya cordata*) und Becherpflanze (*Silphium perfoliatum*) empor. Weiter gedeihen verschiedene Salbeiarten wie der lavendelblättrige Salbei (*Salvia lavandulifolia*) Heiligenkraut (*Santolina pinnata*) und die Nachtkerze (*Oenothera biennis*), um nur einige zu nennen.

Der Garten ist orthogonal aufgebaut, in der Mitte befindet sich das Grand Carré, das sich auf 3 ha ausdehnt. Es gliedert sich in 16 Felder, die mit Gemüse, Beeren- und Kräuterkulturen bestellt sind. Die Felder sind mit Spalierbäumen umrandet, wobei hier

zurzeit etliche Bäume fehlen. Darum herum befinden sich von Mauern abgeschlossene Gartenzimmer. Beim Durchschreiten offenbart sich in jedem Zimmer wieder etwas Neues, seien es unterschiedliche Spalierformen oder exotische Früchte. Auf den erhöhten Längsterrassen geniesst man einen fabelhaften Überblick.

Auf die Frage, was er am meisten schätze an diesem Garten, gibt Antoine Jacobsohn, stellvertretender Direktor, den Eindruck eines Mitarbeiters wieder: «Das Spezielle am Potager du Roi ist der Standpunkt, den man in der Landschaft hat: Wenn man im Garten am Arbeiten ist, sieht man viele Details – man ist mit der Erde verbunden. Sobald man sich aufrichtet und auf den Terrassen durch den Garten geht, scheint alles sehr fern zu sein. Man blickt auf eine grossartige Szenerie. Diesen Kontrast zwischen dem Detail und dem Grossen mag ich sehr.»

Von den Ananasplantagen zu den Künstlertärten

Diesen August wurde das jährliche Meeting der Verbindung europäischer Landschaftsarchitektur-Studierender (Elasa, European Landscape Architecture Students Association) im Königlichen Küchengarten in Versailles veranstaltet. So bot sich die Gelegenheit, zusammen mit neunzig angehenden Landschaftsarchitektinnen im Potager du Roi zu wohnen – in Zelten unter Obstbäumen. Geduscht wurde auf dem Kompostplatz in kürbisbehangenen Kabinen unter Solarduschen. Das Essen wurde aus dem





Garten zubereitet, zahlreiche köstliche Früchte und Gemüsespezialitäten konnten gekostet werden. Diskutiert und gefeiert wurde auf einer Holzplattform in einem der Experimentiergärten. Der Garten bot auch ein ideales Umfeld für die Arbeit an aktuellen Themen der Landschaftsarchitektur. Es war eine einmalige Veranstaltung, aussergewöhnlich und dennoch ganz nach der Tradition des Gartens. Im Potager du Roi ist Raum und Zeit für Experimente. Auch der Geist von Versailles ist spürbar. Manuel Pluvinage, der Leiter des Potager du Roi, betonte, dass Experimente hier im Garten eine lange Tradition haben: 1670 wurde der Agronom und Gärtner Jean-Baptiste de La Quintinie vom Sonnenkönig Louis XIV zum Direktor der Obst- und Gemüsegärten des königlichen Hofes ernannt. Früchte und Gemüse waren zur damaligen Zeit Mode. Dabei ging es nicht um den gesundheitlichen Aspekt der Nahrung, sondern viel mehr um den Genuss, um das kulinarische Erlebnis. Der Potager du Roi wurde zwischen 1678 und 1683 entworfen und gebaut. Zuvor war es ein unwirtliches Sumpfgebiet, Boden wurde von den umliegenden Hügeln (les collines de Satory) hergebracht und aufgefüllt. Dann wurden die Terrassen und Mauern erstellt. Louis XIV liebte Feigen. Der Feigengarten umfasste 100 Bäume in vielen verschiedenen Sorten. Das Experi-

mentieren begann. La Quintinie (1624–1688) war einer der Vorläufer, die «ausserseasonale» Früchte produzierten. Reife Feigen gab es bereits Mitte Juni, Erdbeeren im März, Kirschen im Mai, Gurken Anfang April und Salat im Januar. Der König war stolz auf die Vielfalt. Zu La Quintinies Zeit waren es 16 Sorten Salat, die sich im Verlauf der Saison abwechselten. Kapuzinerkresse, Schwarzwurzel, Kürbis und Spargel gehörten weiter dazu. Verschiedenste Obstschnittmethoden wurden erprobt. Trotz finanziellen Problemen blieb der Garten über Generationen bestehen. Unter Louis XV (dem Urenkel von Louis XIV) kultivierte der Gärtner Le Normand sogar Kaffee und Ananas (bis 1935 wurden in Versailles noch Ananas geerntet).

1793 änderte sich die Situation im Garten drastisch. Frankreich steckte in der Revolution. Der Garten wurde von der Bezirksdirektion übernommen und zu acht Stücken vermietet. 1795 wurde der Ort erstmals in seiner Geschichte zu einer Bildungsstätte: Das «Institut national chargé de recueillir les découvertes et de perfectionner les arts et les sciences» (Nationales Institut verantwortlich für das Sammeln von Experimenten und für die Perfektionierung von Kunst und Wissenschaft) wurde gegründet. 1798 errichtete der berühmte Botaniker Antoine Richard einen Experimentiergarten für die Schule. Später

Links: Eines der 16 Felder des Grand Carré, im Vordergrund verschiedene Basilikumsorten, im Hintergrund Spargeln. Rechts: Das Grand Carré mit dem Springbrunnen in der Mitte.

A gauche: Un des 16 carrés composant le Grand Carré avec devant, différents basilics et derrière des asperges. A droite: Le Grand Carré avec la fontaine en son centre.

Résumé

Grâce à son célèbre château et à ses jardins, Versailles est un lieu touristique très fréquenté. «Le Potager du Roi» mérite une attention particulière. Il se trouve à côté du château et constitue un petit univers de la culture des jardins.

Links: Artischocke (*Cynara scolymus*) – ein Prachtgemüse für kulinarischen Hochgenuss und zugleich eine alte Heilpflanze.

Rechts: Eine Besonderheit sind Kürbisse mit eingeritzten Zeichnungen.

A gauche: L'artichaut est un légume magnifique et goûteux et en même temps, une vieille plante à usage médicinal.

A droite: Les courges gravées sont une particularité.



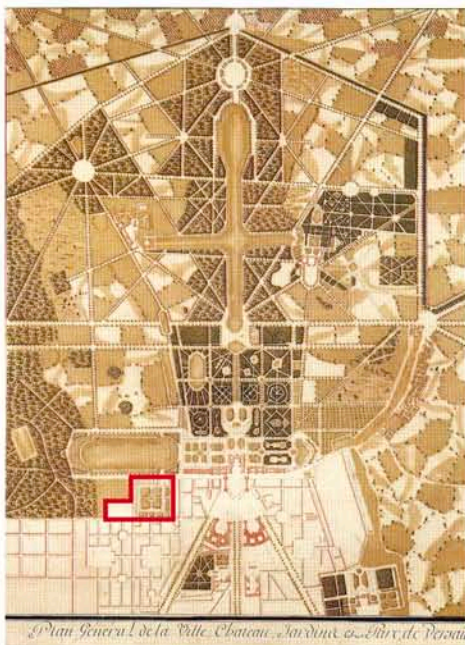


Links und Rechts: Das Experiment hat eine lange Tradition im Königlichen Küchengarten: Blaue Fensterrahmen in einem Studentengarten und Erbeersorten-Sichtung im Gand Carré sind aktuelle Beispiele hierfür.

A gauche et à droite: L'expérimentation est une vieille tradition dans le jardin potager du Roi. Ainsi, les cadres bleus dans un jardin d'étude et les carrés comprenant différentes variétés de fraisières dans le Grand Carré en sont les exemples actuels.

Lage des Königlichen Küchengartens, «Le Potager du Roi», ausserhalb des Schlossparks von Versailles, neben dem Pièce d'eau des Suisses, das an die Orangerie grenzt (Abbildung aus «Die Gärten von Versailles, Wernresche Verlagsgesellschaft 1995).

Situation du «Potager du Roi», à l'extérieur des jardins du château de Versailles, à côté de la pièce d'eau des Suisses, qui jouxte l'Orangerie (Illustration tirée de «Die Gärten von Versailles, Wernresche Verlagsgesellschaft 1995).



kam ein landwirtschaftliches Institut hinzu, dann wurde es zu einer Gartenbauschule, und heute befindet sich hier eine Hochschule für Landschaftsarchitektur.

Die Funktion des Gartens hat sich geändert, der experimentelle Charakter ist jedoch bis heute erhalten geblieben. Besonders stark zum Ausdruck kommt dies bei den Studentengärten. Seit 1986 gibt es 45 Parzellen, die von Studenten jeweils für drei Jahre übernommen werden können. Gemüse, Kräuter und Blumen werden angepflanzt, Hochbeete und Gräben angelegt. Gelegentlich bricht auch das Baufieber aus. Kleine Hütten werden gebaut oder zum Beispiel alte Fensterrahmen aufgestellt und Windräder verteilt.

Auch Künstlerinnen bietet der Garten eine Plattform für ihre Arbeit. Es sind Jean Luc Brisson, Liliana Motta oder Sébastien Argant, die mit länger andauernden Projekten arbeiten. Auch temporäre Inszenierungen finden statt, wie es der Theatermann Matthieu Mevel zeigt.

Hier läuft etwas - Vielfalt nicht nur bei den Pflanzen

Seit 1991 ist der Garten öffentlich zugänglich. Produkte aus dem Garten – seien es Birnen-, Apfel-, Rhabarber- oder Tomatensaft – sowie Gartenbücher können in einem kleinen Laden gekauft werden. Frisch aus dem Garten kommen etwa Zitronengurken, schwarze Radieschen, violette Kartoffeln oder Schnittgut von den Rosmarin-Einfassungen. Aufsehen erregen auch die Früchte mit dem Konterfei von La Quintinie oder die Kürbisse mit den eingeritzten Zeichnungen. Regelmässig finden Veranstaltungen statt wie etwa Ausstellungen von Obstsorten und Gartenfeste.

Im Gespräch mit Jacobsohn kommt das Besondere dieses Ortes zum Ausdruck. Für ihn gibt es im Königlichen Küchengarten nicht ein Gartenzimmer, das besonders ansprechend ist, sondern es sind etliche, die herausragen. Hierzu zählt «le quatrième des onze». Dieser Garten ist eine Sammlung von

200 Bäumen, die 1999 gepflanzt wurden. Der Sortengarten umfasst mehr als 100 Sorten Äpfel und 100 Sorten Birnen. «Das Schöne daran ist, dass es nicht alte Bäume sind, sondern junge. Es geht nicht um das Alter, sondern um das genetische Material, das in den jungen Bäumen in die Zukunft getragen wird. Es wurden geschmacklich gute Sorten ausgewählt, alte und neue Sorten», wie dies Jacobsohn kommentiert.

Der Garten steht gemäss Jacobsohn für Vielfalt: An diesem Ort verbinden sich geschichtliche Bedeutung, Experimentierfreude und gemüsebauliche Produktion. Seit 1926 ist der Garten offiziell als historisches Monument eingestuft. Der Garten ist seit dem 17. Jahrhundert stets auch ein Ort gewesen für Experimente. Die gemüsebauliche Produktion beläuft sich auf 70 Tonnen pro Jahr (50 t Früchte, 30 t Gemüse). Dabei wird die Vielfalt gefördert. Angebaut werden heutzutage 460 Sorten Früchte, 450 Sorten Gemüse und einige 100 Arten Zierstauden. Vielfältig sind zudem auch die Kulturmethoden. Einige Flächen werden biologisch bewirtschaftet, andere konventionell. Einige Flächen sind sehr intensiv genutzt, andere eher extensiv. Zusätzlich äussert sich dies auch in der Mannigfaltigkeit verschiedener gärtnerischer Techniken, man bedenke nur die vielen verschiedenen Schnittformen.

Durch Vielfalt geprägt ist auch die Gruppe der Leute, die im Garten arbeiten. Sie setzt sich zusammen aus professionellen Gärtnern, Studenten, Gartenkünstlern und einer Gruppe von Pensionären aus der Nachbarschaft. Vielfalt ist weiter das Stichwort für die Besucherinnen. Der Garten spricht ein sehr unterschiedliches Publikum an. Naturwissenschaftler finden seltene Insekten und Pflanzen. Studenten ergründen, wie der Garten räumlich organisiert ist. Historiker und Gärtner finden im Potager du Roi ein wertvolles Studienobjekt. Zu der Pflanzenvielfalt des Gartens kommt eine weitere Komponente hinzu, die den Garten besonders auszeichnet: In ihm widerspiegelt sich ein Stück kulinarische Geschichte. ■