

SERIE DÜSSELDORFER GESCHICHTE(N)

So kommt das Gemüse auf den Carlsplatz

Petra und Heinz-Peter Porten sind die letzten Gemüsebauern aus Volmerswerth. Wir haben einen Tag mit ihnen verbracht.



Der Stand von Petra und Heinz-Peter Porten am Carlsplatz. Freitags und samstags ist die Familie auf dem Wochenmarkt aktiv. Zum Verkaufsteam gehört Christina Buck (l.)

RP-FOTO: ANDREAS BRETZ

VON UWE-JENS RUHNAU

Um 4.20 Uhr überwiegt am Dienstag beim Blick in den Himmel das Grau, ein wenig schimmert es rosa. Es ist nicht mehr dunkel, und eine Stunde später ist es andersherum, das Rosa wird rot und übernimmt die Regie. „Schauen Sie mal, wie die Sonne aufgeht“, sagt Petra Porten. Wir stehen an einem Feldweg am Rheindamm in Volmerswerth, blicken über Felder und Gewächshäuser zur Stadt. Gar nicht schlimm, so früh auf den Beinen zu sein. Es ist ruhig, ein paar Vögel zwitschern, die Luft ist noch sehr angenehm. Es wird heiß heute, mehr als 30 Grad sind angesagt. „Wir mögen diese Zeit des Tages sehr“, sagt die 43-Jährige. Manchmal macht sie hier ein Foto und schickt es per WhatsApp an ihre Söhne. Der eine studiert Elektrotechnik in Siegburg, der andere will „International Management“ in London erlernen.

Petra und Heinz-Peter Porten sind Gemüsebauern in dritter Generation. Sie ist in Flehe aufgewachsen, er in Volmerswerth, wo die Familie heute lebt. Auf dem Carlsplatz hat sie einen Stand und gehört zu den drei Eigenzeugern, die so wichtig sind für den zentralen Wochenmarkt. Oma Otti, die gerade ihren 100. Geburtstag feiern durfte und mit auf dem Hof lebt, hat 1946 erstmals ihren Stand auf dem Markt aufgebaut. Der war damals wegen des Krieges ausgelagert zum Schwanenmarkt, aber seitdem praktizieren die Portens die Idealformel der Nachhaltigkeit: Sie verkaufen Lebensmittel,

die sie selbst produzieren, an die Bürger ihrer Stadt. Ich will als Tagespraktikant wissen: Wie läuft das Leben dieser Gemüsebauern ab, deren prachtvoll bestückter Stand die Düsseldorfer freitags und samstags in ein paar Stunden leerkaufen?

Als Erstes geht es in die Gewächshäuser, denn in ihnen wird es später zu heiß sein. Die Portens haben auch für den Praktikanten ein langärmeliges Hemd dabei, das vor den widerspenstigen Stangenbohnen schützt. Auch das Basecap erfüllt diese Funktion und hält obendrein die Spinnen vom Gesicht fern, in deren Netze man in diesem „Bohnen-Dschungel“ schnell laufen kann. Aber

Schlangengurken und Zucchini wachsen im Augenblick wie verrückt.

zunächst müssen die Tomaten gedreht werden. Sie wachsen an Kordelein in die Höhe, überflüssige Blätter, die die Pflanze nur Kraft kosten, werden abgetrennt. Dann geht es ans Ernten der Bohnen, dabei hilft auch Oma Lilly, die Mutter von Petra Porten. Nach eineinhalb Stunden frage ich mich, warum so viel über die Mühsal der Spargelernte gesprochen, aber der Bohnen-Nahkampf in Bodenhöhe so schnöde ignoriert wird. Von ganz unten bis ganz oben verbergen sich die Bohnen hinter den großen Blättern. Es ist acht Uhr, und es riecht grün vom vielen Pflücken, um unsere Köpfe schweben ein paar Hummeln. Drei Völker haben die Portens seit diesem Jahr in ihren Gewächshäusern angesiedelt. Die Tiere helfen bei der Bestäubung.

Zehn Kisten Bohnen sind im Auto verstaut, eine weitere mit schon ro-

ten Cocktailtomaten. Eine halbe Flasche Wasser ist im Nu ausgetrunken, Wärme und Bewegung fordern Tribut. Die Bauern, beide hellhäutig, rotblond und also sonnenempfindlich, haben sich auch schon Schutzcreme aufgetragen. Wieder werden Tomaten hochgedreht, fünf Sorten baut die Familie an. Geheimtipp ist die besonders aromatische schwarz-rote Sacher-Tomate, Madame erbittet sich aber noch zehn Tage Reifungszeit.

Ein paar Meter weiter wachsen Auberginen und Gurken. Dass Letztere erst vor einer Woche gepflanzt wurden, ist kaum zu glauben, sie sind schon fast zehn Zentimeter groß. „Auch die Schlangengurken und die Zucchini wachsen jetzt wie verrückt“, sagt Heinz-Peter Porten. Die Natur bestimmt die Tages- und Wochenplanung der Familie, denn auch wenn der siebte Tag frei von Arbeit sein soll: „Die Gurken kennen keinen Sonntag“, sagt der 50-Jährige. Es wird versetzt gepflanzt, so dass es immer etwas zu ernten gibt, und wenn ein Satz fertig ist, muss er vom Feld. Bleiben beispielsweise Stangenbohnen zu lange hängen, werden sie hohl und verlieren ihren Saft.

Heinz-Peter Porten treibt mit freundlichen Worten immer ein wenig an, viel ist zu tun. Zwischendurch klingelt das Telefon, Schnittlauch wird verkauft und Rauke, die Bauern ergänzen wechselseitig die Sortimente. Ein Anruf bringt die Tagesplanung durcheinander. Ein Kollege möchte möglichst viele Frühlingzwiebeln. Es geht mit dem Auto nach Hause. Das Erntegut verschwindet in einem der beiden Kühlhäuser. Neun Uhr, Kaffeepau-

se nach dreieinhalb Stunden Arbeit. „Schön, zu sitzen und mal von den Füßen runterzukommen“, sagt Oma Lilly. Das Käsebrot schmeckt verdammt gut.

Um 9.15 Uhr geht es zu anderen Feldern in Volmerswerth. Wir stoppen auf einem Feldweg am Hellriegel. Dort herrscht Urlaubsstimmung. „Hierher komme ich am liebsten“, sagt Petra Porten. Weite Felder, über denen Wasserspeier im Morgenlicht einen feuchten Nebel verbreiten, sind zu sehen, Pferde stehen auf einer Wiese, in der Ferne ragt die Fleher Brücke auf. Begrenzt werden die Felder von einem grünen Damm, hinter dem der Südfriedhof liegt. „Jetzt hört der Spaß auf“, sagt Heinz-Peter Porten und lacht, als ein weiteres Fahrzeug des Family-Business eintrifft. Sein Vater Heinz, fast 80 Jahre alt, und Jurek Truchan steigen aus. Jurek, den alle nur Jürgen nennen, kommt seit 31 Jahren im Sommer zu Portens. Er stammt aus einem Ort in der Nähe von Krakau, hat Frau, zwei Kinder und vier Enkelkinder, die er zwischendurch immer wieder für ein paar Tage sieht, den Fernbussen sei Dank. „Ich liebe das Gemüse“, sagt er und schimpft ein wenig über seine Heimat, wo man ja nur Kartoffeln und Futterrüben anbaue. Leider seien in Volmerswerth immer mehr Bauern auf Blumen umgestiegen, klagt Jurek, „wir sind die letzten Mohikaner“.

Bis 12.30 Uhr werden ein wenig Schnittlauch, Rauke und Salat geerntet, aber vor allem: Frühlingzwiebeln ohne Ende. Wir sitzen auf Kisten flach über dem Boden und greifen in die Erde, ziehen die letzten Zwiebelhäute ab und Gummis über die Bünde. Einige arbeiten mit

bloßen Händen, andere tragen dünne Gummihandschuhe. Früher hat man auch alte Strümpfe verwendet, ein Schutz gegen Brennnesseln, die es auch hier gibt – es wird nichts gegen Unkraut gespritzt.

Die Sonne brennt im Nacken, alle haben Mützen oder Hüte auf. Zwischendurch aufstehen, Rücken durchdrücken, Beine strecken, Trinkpause – und weitermachen. Vater Heinz Porten erzählt, dass man früher auch Tiere hielt, Hühner, Schweine, und auch ein Pferd für die Feldarbeit hatte. Traktoren gab es erst später. Er hoffe, dass es weiter Bauern in Düsseldorf gebe und nicht alles zu gebaut werde.

Bevor es an den Mittagstisch geht, werden auf dem Hof die Frühlingzwiebeln und der Salat gewaschen und alles wird ins Kühlhaus gebracht. Es ist kurz nach 13 Uhr, siebeneinhalb Stunden Arbeit sind rum, andere Menschen würden sich langsam auf den Feierabend vorbereiten. Portens sind katholisch, das Tischgebet wird gesprochen, es gibt Kartoffeln, Braten, Bohnensalat und zum Nachtisch Kuchen.

Christian, einer der beiden Söhne, hat eine Sommergrippe. Er erzählt, was ihm die Arbeit auf dem Carlsplatz gebracht hat. Man gehe auf dem Markt mit den verschiedensten Leuten um, müsse offen und redigewandt sein. Sein Ziel sei immer, „auch dem Letzten ein Lächeln herauszukitzeln“. Die Oma erzählt, dass immer jemand auf dem Hof für die Kinder da gewesen sei, es sei viel gesungen worden. Auf den Feldern

bauten die Jungs Burgen. Schöne Kindheit! Ja, sagt Christian, „wir waren immer mit der Familie“, das sei „immer normal gewesen“.

Am Nachmittag ist Hamm an der Reihe, die Felder und Gewächshäuser liegen auf der Böck im Schatten der Südbrücke. Es geht in die Erbsen. Es gibt sie nur rund zwei Monate im Jahr, die Kisten sind wegen der großen Nachfrage auf dem Markt besonders schnell leer. Wir öffnen ein paar Schoten und genießen jeweils sieben bis acht Erbsen. Es herrscht Mückenalarm. Dieser Erntejob ist nach zweieinhalb Stunden getan, im rund 60 Jahre alten Gewächshaus, das jetzt eine feuchte Sauna ist, werden erneut Tomaten hochgedreht. Es wird noch gewässert, dann neigt sich die Arbeit dem Ende zu.

Heinz-Peter Porten liefert noch aus, dann werden die Kühlhäuser aufgeräumt. Um 20 Uhr sitzt das Paar auf der Terrasse, Feierabend. Um 2.30 Uhr am nächsten Morgen geht es zum Großmarkt, wegen des Feiertags Fronleichnam einen Tag früher als sonst. Wollte er jemals etwas anderes machen? Porten ist Elektriker, das wäre möglich gewesen. „Aber ich wollte immer nach Hause“, sagt er. Nach Hause, das heißt in die Natur, sie kultivieren und mit Petra immer wieder neue Ideen finden und sie ausprobieren. Freitag und Samstag wird ab vier Uhr der Stand auf dem Carlsplatz aufgebaut.

Stangenbohnen, Frühlingzwiebeln und Erbsen kann der Verfasser besonders empfehlen.

Was anderes machen? „Ich wollte immer nach Hause“, sagt Heinz-Peter Porten.



Ernte der Stangenbohnen (v.l.): Oma Lilly, Heinz-Peter und Petra Porten im Gewächshaus



Kaum zu glauben: Erst vor einer Woche wurden diese Gurken gepflanzt.



Schon seit 31 Jahren ist Jurek „Jürgen“ Truchan dabei, hier bei der Ernte von Lauchzwiebeln.



Auf dem Hof werden die Lauchzwiebeln ausgelegt und gründlich gewaschen.

RP-FOTOS (8): RUHNAU



Mittags wird zusammen gegessen (v.l.): Oma Lilly, Petra, Christian und Heinz-Peter Porten sowie Jurek Truchan



Am Nachmittag geht es in Hamm „in die Erbsen“. Es herrscht Mückenalarm.



Eine geöffnete Schote, sieben Erbsen sind zu sehen



Auch die größeren Tomaten beginnen jetzt rot zu werden. Bald werden sie geerntet.