

**V**erwünschenes Gartenreich im Asbacher Land. Hier, wo Felder und Wiesen die Weite des Himmels mit der Erde zusammenfähen, lockt Verschwiegenes hinter grünen Hecken. Eine alte Landstrasse führt am Haus mit der Nummer 16 vorbei. Ein kleines, unaufdringliches ovales Schild beweist, dass unsere Suche richtig war. Hier geht es zum Waschhäuschen von Angelika Barkow-Reichert, aber auch gleichzeitig in die wunderschöne Welt des Landhausstils.

Sanfte Naturfarben sind allgegenwärtig und beschreiben den Geschmack der Eigentümerin. Ein altes Fachwerkhaus um 1900 hat sie und ihr Mann Helmut in mühevoller langer Renovierungsarbeit zu einem echten Schmuckkästchen werden lassen. Neben dem Haupthaus, dem gemütlichen kleinen Hof und dem angrenzenden Backes-Waschhaus liegen Beete und Sträucher voller Obst und Gemüse, wiegen sich Sommerblumen im Halbschatten der prächtigen Stauden. Irgendwie erscheint es als lebendig gewordener Traum des Lebens auf dem Lande, von Ambiente- und Gartenmagazinen sogar schon als Geheimtipp entdeckt. Hier bleibt jedoch die Kirche im Dorf und so darf das Refugium weiterhin in Ruhe seine Bewohner durch die Jahreszeiten begleiten.

# Leinen los

*Eine sommerliche  
Landpartie zu  
Waschhaus,  
Wäsche und Wohnideen*



Das Haupthaus strahlt Natürlichkeit und den Charme vergangener Tage aus. Alte Möbel, viele ländliche Accessoires wie alte filigrane Eierkörbe aus Eisendraht oder cremefarbenes Keramikgeschirr zieren die große Wohnküche, deren Herzstück ein alter Herd aus Großmutterns Zeiten darstellt. Natürlich hat auch die Moderne hier Einzug gehalten, aber es ist die gekonnte Umsetzung von zeitgemäßem Wohnambiente mit der Gemütlichkeit des Landhausstils. Angelika Barkow-Reichert liebt die Verbindung von Dekoration und Nützlichkeit. Passendstes Beispiel bildet die Diele, an deren Wand ein schönes Sammelsurium unterschiedlichster Körbe angebracht ist. „Jeder wird genutzt“ sagt sie „und bei Bedarf einfach vom Haken genommen.“ Die hellen Flechtstrukturen passen vorzüglich zum dunklen Holz der Anrichte.

Genauso wie die gesammelten Kieferzapfen, die sich gegenüber dem Kalkweiß des Kaminofens farblich passend absetzen.



Die Natur geht lautlos vom Garten in das Innere des Hauses über. Kränze aus Knöterich und Geißblatt-ranken sowie selbstgewirkte Duftkolben aus getrocknetem Lavendel zieren das Haus.



Zur Osterzeit, wo wir unseren ersten Besuch abstatteten, empfing uns ein Strauss aus Wiesenschaumkraut, Narzissen, Tulpen, weißblühender Spiere und Korkenzieherweide. Alle Frühlingsboten natürlich aus eigenem Garten. Bei einer Tasse Kaffee erfahren wir von der Idee des Waschhäuschens und der Liebe von Angelika Barkow-Reichert zu altem Leinen. Doch vor der kleinen Geschäftsidee, die sich aus dem privaten Hobby entwickelte, stand die Renovierung des alten Geräteschuppens, der sich nach umfangreicher Renovierung plötzlich vom Aschenputtel zu einem mit Romantik gefüllten Dornröschenzimmer entpuppte. Leinen Gewirktes statt Gerümpel, Hausaccessoires statt Gartengeräte fanden nun Einzug in den kleinen Raum, der sich schnell bis unter das niedrige Dach füllte.





„Wir haben vieles so belassen, wie wir es schon als schön vorgefunden und empfunden haben.“ Schmuckstück ist der alte Backes mit der Guss-eisentüre und der Jahreszahl. Dekoideen quellen hier förmlich über – vieles in patiniertem Eisen und immer wieder ist die ganz persönliche Vorliebe, alte Leinenstoffe, präsent. Kissenhüllen, Tischdecken und Servietten treffen auf selbstgenähte Leinenherzen mit Lavendelfüllung und statt Knopf im Ohr ein alter Perlmutter-Wäscheknopf am Herz. In der guten Stube zeigt uns dann Angelika Barkow-Reichert ihre Leinenschatzkammer, wo bestickte Tücher und wunderbar fein gewebte Tischdecken ins Staunen über soviel künstlerische Handarbeit versetzen.

Aus schön gewebten Küchentüchern, die sie wie viele andere Artikel gerne auf Ausflügen zu Floh- und Antikmärkten ins benachbarte Ausland erstöbert, näht sie hübsche Geschenkideen, die nicht nur, aber ausgesprochen gut zum Landhausambiente passen. „Die Dinge müssen Atmosphäre schaffen, aber auch von Nutzen sein.“ Funktion und Schönheit müssen da nicht getrennte Wege gehen. Ganz im Gegenteil scheint es, dass Utensilien aus früheren Zeiten ins rechte Licht gesetzt, plötzlich ungeahntes Eigenleben entfalten und zum echten Augenschmaus werden.

Apropos Nützlichkeit und Augenschmaus.

Wer soviel Liebe zu Wohnen, Haushalt und Küche entwickelt, dem liegt der Kochlöffel auch nah am Herzen.





Der Garten liefert über das Jahr, was die Küche gerne begrüßt. Hier geschieht nur behutsames Eingreifen der Gärtnerhand. Viele Blumen und Blüten ziehen sich selbst, suchen sich ihren Weg und haben natürlich den bunten Bauerngarten als Vorbild. Obst und Gemüse treffen sich da mit Stockrosen, Stauden und Sträuchern. Die Beerenzeit wie auch die Kürbisernte gehören zu den beiden Lieblingskücheneinsätzen von Hofdame und Hausherr, wo herrlich duftende und noch besser schmeckende Himbeermarmelade gekocht wird, sich süßsaure Würze mit orangefarbigem Kürbisfleisch verbindet. Familie Reichert kocht gerne für sich aber auch mit Freunden und so findet sich ein richtiger privater Kochclub regelmäßig hier ein. Keine Frage, dass Kochen im Landhausstil wortwörtlich Appetit macht.

Noch lebt das Haus von Angelika und Helmut Reichert in den sanften Cremefarben, ruhigem Eierschalenweiß und wärmenden braunen Holztönen, jahreszeitlich mit Sträußen und Kränzen aus dem Garten mitunter bunt eingefärbt. Der Sommer bietet dazu alle Ideen, die man sich denken kann. „Im Dezember werde ich dann aber ganz traditionell und dekoriere in grün und rot“ erzählt Angelika Barkow-Reichert. Eine schöne Vorstellung, die sich mit dem Kaminfeuer im Wintergarten des 1. Stocks zu einem gemütlichen Bild verbindet. Wir freuen uns schon darauf zu sehen, welche weihnachtlichen Landhausideen sie dann auch im Waschhäuschen versteckt hat.



## Angelikas Himbeermarmelade

Zu Angelika Barkow-Reicherts absoluten Gartensstars zählt die Himbeere. Aromaintensiv und wie ein fruchtiger Gruß aus vergangenen Tagen wuchernder Gartensommerfrische. So einfach die Marmelade klingt, so gut schmeckt sie auch. Himmlich sind auch kleine Tartelettes, die sie üppig mit frischen Himbeeren füllt und statt einem klaren Tortenguss mit etwas erwärmter Himbeermarmelade überzieht. Ein Klecks Sahne darauf und der Himmel ist gar nicht mehr weit ...

Frische Himbeeren in einem Dampfsafter den Saft entziehen, auffangen und abmessen. Den Rest durch ein Haarsieb passieren um noch etwas Mark zu erhalten. Saft und Mark mit Einmachzucker 1:1 aufkochen, pro Kilo Fruchtmasse den Saft einer halben Zitrone zufügen. Einige Minuten sprudelnd aufkochen, in vorbereitete, heiß ausgespülte Twist-off-Gläser füllen, fest verschließen und für einige Minuten auf den Kopf stellen. Mit Alkohol benetzte Pergamentblättchen auf der Marmelade, wie es die Großmutter noch kannte, sind so nicht mehr von Nöten. Die Freude an den Geschenken der Natur allerdings schon.

## Kürbis süß-sauer

Zutaten:

2 kg Kürbis (vorzugsweise Muskatkürbis), Kräuternessigwasser, 1 kg Zucker,  $\frac{1}{2}$  l Wasser,  $\frac{1}{2}$  l Kräuternessig, Salz, je 2 TL kleingeschnittenes Zitronat und Orangeat, 1 Stück Ingwerwurzel, einige Nelken, 2 Zimtstangen.

Zubereitung:

Kürbis teilen, mit einem Löffel die Kerne entfernen und das Fruchtfleisch in grobe Würfel schneiden. Über Nacht in mit Wasser verdünntem Kräuternessig legen, dann abtropfen lassen. Aus Essig, Zucker, Wasser und den übrigen Gewürzen einen Sud bereiten und die Kürbisstücke darin vorkochen. In Gläser füllen, mit der Flüssigkeit übergießen und bei 75°C 30 Minuten einkochen.

Die eingelegten Kürbisstücke schmecken ausgezeichnet ganz im Stil eines feinen Landhausstils zu einer Bauernterrine.

