

DOI: 10.21005/pif.2024.58.E-02

KITCHEN GARDENS – INDICATIONS FOR THEIR DESIGN ACCORDING TO THE 18TH AND 19TH OF GERMAN TREATIES AND GARDEN GUIDES IN RELATION TO CONTEMPORARY DESIGN TRENDS

OGRODY KUCHENNE – WSKAZANIA DO ICH KSZTAŁTOWANIA ZGODNIE Z XVIII I XIX WIECZNYMI NIEMIECKIMI TRAKTATAMI I PORADNIKAMI OGRODOWYMI W ODNIESIENIU DO WSPÓŁCZESNYCH TRENDÓW PROJEKTOWYCH

Anna Steuer-Jurek

PhD Eng. Landscape Arch

Author's Orcid number: 0009-0009-4440-9071

Cracow University of Technology, Poland
Faculty of Architecture, Chair of Landscape Architecture

ABSTRACT

The research topic is the kitchen gardens, which have not yet been fully recognized. The objective of this article is to demonstrate, utilizing the example of Germany, the artistic values and fundamental principles of that kitchen gardens. An analysis of German horticultural treatises and guides from the 18th and 19th centuries will be conducted. The contemporary literature will enable us to refer to contemporary indications for shaping this particular type of area. The purpose of this comparison is to identify universal principles and distinguish differences resulting from various conditions.

Keywords: contemporary design trends, garden art, garden patterns, kitchen garden, utility garden.

STRESZCZENIE

Tematem badawczym są ogrody kuchenne, które dotąd nie zostały w pełni rozpoznane. Artykuł ma na celu wskazanie, na przykładzie terenów Niemiec, wartości artystycznych, jakie posiadały ogrody kuchenne, oraz głównych zasad ich komponowania. Dokonana została analiza niemieckich traktatów ogrodniczych i poradników z XVIII i XIX wieku. Jednocześnie na podstawie współczesnej literatury określono obecne założenia w projektowaniu tego typu ogrodów. Badania te pozwoliły na określenie przydatności traktatów ogrodowych w rewaloryzacji ogrodów historycznych, a także wskazanie analogii w kształtowaniu współczesnych ogrodów kuchennych.

Słowa kluczowe: ogród kuchenny, ogrody użytkowe, sztuka ogrodowa, traktaty ogrodowe, współczesne trendy projektowe.

1. INTRODUCTION

The utility gardens (German *Nutzgarten*) are a category of gardens that were primarily established for utilitarian purposes, and in public opinion their aesthetic value was often low. Their meaning, size, location and composition changed depending on the era in which they were created (Siewniak, Mitkowska 1998, p. 269). The literature suggests that utility gardens can be divided into different cultivation types. There are kitchen gardens, vegetable gardens, herb gardens, orchards, orangeries and vineyards (Hirschfeld 1782, p. 24).

Referring to the previous division, it is worth noting that kitchen gardens (German *Küchengarten*) were once an important element of many residences, monasteries and households. The garden consisted of various species of plants supplying the residential kitchen (vegetables, herbs, vines, trees and fruit bushes). Additionally, ornamental plants were often planted, which gave the whole a great aesthetic value. Due to its function, the kitchen area was often separated from the rest of the area, which was strictly decorative (Herloßsohn 1836, p. 233). Utility gardens have appeared in garden art since ancient times (Zachariasz 2012, p.28). Initially, they were an integral part of the overall garden layout. Since the Renaissance, the first independent and separate bands began to emerge. In later eras, the form of geometric quarters was developed and improved, and the division into the decorative and kitchen parts became more and more clear. This was particularly visible from the 18th century, when landscape trends in shaping gardens emerged, completely different from the geometric divisions of kitchen gardens (Goethein 1914, pp. 55, 238-244, 369-455; Meyer 1873, p. 10). Nowadays, the history and tradition of establishing kitchen gardens has been largely forgotten. At the same time, in historical parks, their revalorization often takes a backseat to the reconstruction of the entire decorative system. However, in Germany, we can observe a gradual restoration of their rank and former glory. This is achieved through the restoration of historical gardens. During the research, it was found that so far few former kitchen gardens have been revalorized or recreated. However, the restored teams were given new functions, tailored to the needs and expectations of current users (Fig. 1). However, it was also noticed that the reconstruction of traditional utility gardens also influences current designs of private gardens, where there are more and more utilitarian parts, cultivated in an ecological way.

Despite their extensive history and diverse range of manifestations (such as the traditional *Potager* in France or *Kitchen garden* in England), they are not well known. Therefore, research was carried out on their shaping in order to learn both compositional and functional principles. The research focused on the area of German due to the differences in the shaping of gardens in different countries and regions. The analysis covered 18th and 19th century German theoretical treatises and guides on gardening and garden art, which refer to residential layouts. On their basis, general patterns and guidelines for shaping the discussed assemblies were identified, which allows for a better understanding of their specificity and rules of use. Due to the different nature of monastic, medical or apothecary gardens, they were not included in the research.



Fig. 1. *Kitchen garden after revalorization at Benrath Palace in Düsseldorf, photo by Melanie Zanin (source Landeshauptstadt Düsseldorf)*

Ryc. 1. Zrewaloryzowany ogród kuchenny przy pałacu Benrath w Düsseldorfie, zdj. Melanie Zanin (źródło Landeshauptstadt Düsseldorf)

The research also focused on the analysis of contemporary design trends, which are discussed on the basis of literature and design works. This allowed us to identify similarities in the shaping of historical and contemporary kitchen gardens. At the same time, it was also possible to determine the usefulness and possibility of using old treaties in the revalorization process.

2. STATE OF RESEARCH

Kitchen gardens as a separate type of garden have not been studied in detail so far. In the literature we can find works on utility gardens (Mitkowska, Hodor, Łakomy 2012), which are a general category of gardens that differs from ornamental gardens or pleasure gardens. However, there are no studies that focus in detail on kitchen gardens. Although there is information on the occurrence of such arrangements in residential or monastic complexes, there is no precise description of them. Over the past 20 years, there have been single studies aimed at reconstructing individual kitchen gardens¹ but the knowledge in this area has not been systematized. When reviewing the papers and publications on this topic, it is noticed that they refer mainly to the analysis of selected teams, not to the general phenomenon².

The historical literature contains numerous theoretical guidelines for establishing various types of utility gardens. Many attention should be paid to sources from the 18th and 19th centuries, which contain specific instructions on the formation of the discussed complexes. They are a valuable source of knowledge enabling their discovery and reconstruction. Treatises indicating the practical aspects of arranging and establishing kitchen gardens were analyzed, including references to building materials and conditions resulting from the needs of vegetation, for example Mills (1768) *Vollständiger Lehr-begriff von der Praktischen Feldwirthschaft (...)* or Lueder (1780) *Vollständige Anleitung zur Wartung (...)*. The treatise *Der ökonomische Küchengarten* (1793), relating to the economic basis for establishing kitchen gardens, was also analyzed. Habitat conditions were taken as a reference point and reference was made to the impact of individual plants on human health. The Metzger (1836) *Gartenbuch für Gartenliebhaber (...)* guide is addressed to garden lovers. It contains instructions on how to build a garden composition and its subsequent care. However, in *Johann Jakob Walters allgemeines deutsches Gartenbuch* (1835) practical tips for arranging a kitchen garden were provided, focusing mainly on functional aspects. Based on the indicated German-language items, the characteristics of trends from the past era are presented later in the text.

Nowadays, there are also numerous theoretical publications in the field of gardening and garden art, which indicate trends in arranging kitchen gardens. However, they have not yet been systematized or generally characterized. The research focused primarily on German-language publications presenting the latest design trends (including Bastian (2019) *Küchengarten; Gemüse, Kräuter und Obst (...)* or Mayer (2021) *Mein Küchengarten: Gemüse (...)*). Also included were items that referred to traditional German utility gardens (Huber (2021) *Nachhaltige Selbstversorgung (...)* or Hofmeister (2014) *Küchengärten: Die Lust (...)*) as well as ecological aspects (Moritz (2023) *Küchengarten: Wie Sie Ihren Garten (...)*).

3. 18TH AND 19TH CENTURY INDICATIONS FOR SHAPING

Kitchen gardens, which were a component of the residential garden, were a significant element of the entire complex owing to their practical use. However, due to their functional nature, they were very often separated from the rest of the ornamental part of the garden³. Their location was

¹ For example the Augustusburg garden in Brüh, the Prinz-Georg-Garten in Darmstadt or the Hofgarten in Würzburg.

² An example would be the papers delivered at the international gardening conference in 2019 in Wörlitz, relating to the presentation of selected garden complexes (Internationale Gartentagung 2021).

³ As Hirschfeld said (Hirschfeld 1785, pp. 157-158), kitchen gardens in Germany are artificially separated from the whole garden, creating a separate existence. In his opinion, they should be opened up and joined together so that they form a whole. Similar views were expressed by Mills (Mills 1768, pp. 1-2), who believed that the utilitarian part should be freely combined with the decorative part.

indicated at a distance from the main residence, but not at a great distance⁴ (Fig. 2). In order to alleviate the visual effects, it was suggested that a winding path leading to the garden be marked out to attract the attention of passers-by to the beautiful landscapes (Lueder 1780, pp. 6-7). It was not necessary to choose a location next to tall trees that would overshadow the garden. It was also recommended not to locate it in a place that provides the most picturesque views from the main residence or at the front facade. It was indicated that it was located in the vicinity of an economic development [Metzger 1836, pp. 63-64] or a gardener's house⁵ (Hirschfeld 1780, p. 163). However, one of the most important factors was the soil, which, according to the theorists, should not be too fertile, too sterile, and not too moist (*Der ökonomische Küchengarten* 1793, pp. 1-2). It was unfavorable to plant a garden on a completely flat area. Therefore, it was recommended to give it a slight drop. The area was to be shaped in the form of terraces, where plants giving earlier yields would be grown on higher levels, later ones on the middle ones, and fruit trees or shrubs on the lowest ones (Mills 1768, pp. 4-5).

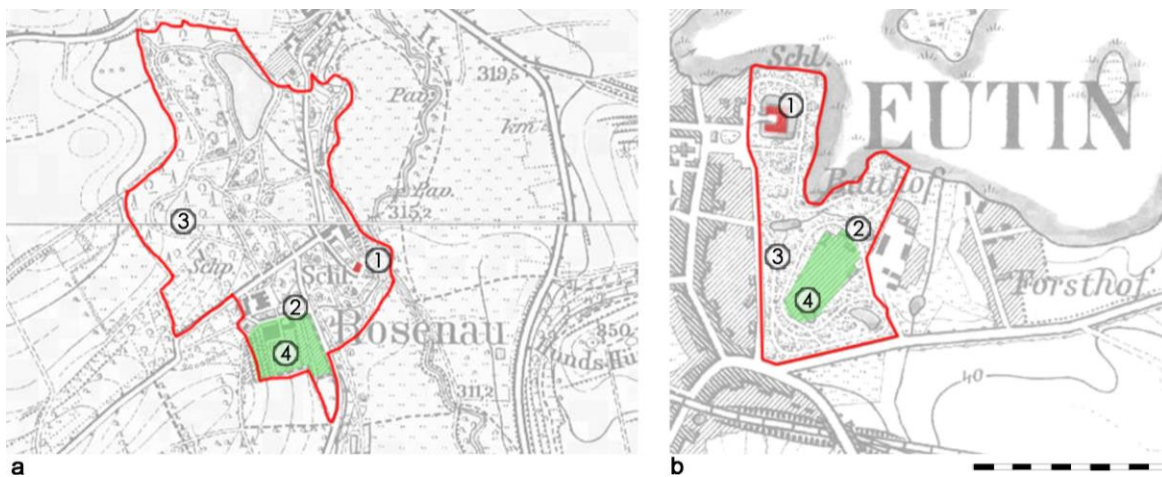


Fig. 2 Location of the kitchen garden in the palace and park complex with marking of characteristic elements, 1. palace, 2. orangery, 3. ornamental park, 4. kitchen garden. a) in Rosenau; b) in Eutin. ed. author

Ryc. 2 Lokalizacja ogrodu kuchennego w zespole pałacowo-parkowym z oznaczeniem charakterystycznych elementów, 1. pałac, 2. oranżeria, 3. park ozdobny, 4. ogród kuchenny. a) w Rosenau; b) w Eutin. opr. Autor

In terms of area, the division was quite subjective. Although Lueder does not provide any measure of size, it can be concluded that the size of the residential complex had an impact on the size of the kitchen garden. It indicates that in the case of large residential complex, they should have an area of between 4-5 acres⁶. However, in the case of small complexes, they should generally fit in 1 acre of land. It was also recommended that gardens be established in relation to the needs of the residence, possibly with a slightly larger area, so as to fully supply the kitchen (Lueder 1780, p. 13). For economic reasons, the shape of a square or rectangle was indicated as the most appropriate plan for the layout of the team. However, the whole had to be adapted to the existing conditions (Metzger 1836, p. 64). The compositional division of the garden resulted mainly from utility reasons. It was advisable to maintain symmetry. The main paths with a width of 3-10 feet⁷ were to

⁴ The location of such a garden should not be too far from the main building, because according to Lueder (Lueder 1780, pp. 6-7) the great distance discourages frequent visits, and such a garden becomes useless and over time forgotten..

⁵ A model example of such a kitchen garden location is in Ingelfingen. In accordance with the plan 'Plan für den in einen Park umzuschaffenden hochfürstlichen Küchengarten zu Ingelfingen [Hofgarten], four comparable rectangular quarters and two smaller ones were introduced on the south side of the outbuilding. Two water pools and decorative flower beds were also created. On the south and east side a wall was erected, which enclosed the whole system. Two winding paths led to the kitchen garden (Fig. 5).

⁶ 1 acre = about 0. 4 ha [for:] <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/3866929>

⁷ 1 Prussian foot = about 0. 31 m [for:] <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/miary-pruskie-i-niemieckie/3940381.html> ; similar size was the Anglo-Saxon foot

form the axes of the ensemble. They passing through the center of the garden and around it. Secondary paths were led between the beds. The width of the paths should be sufficient to be able to move around them with garden devices, as well as so that the sun can heat the plants. The pavement should be soil, with the use of bilateral drainage (Mills 1768, pp. 18-20) or clay-sand, and in the case of too wet soils formed of stones mixed with chalk or lime (Lueder 1780, pp. 17-19). The whole system was to be determined by regular vegetable beds in the shape of rectangles or squares⁸, determined in the ground or in the form of elevated pots. It was not recommended to create many small discounts, because they took up space for growing plants (Fig. 3, 4). The curbs around the beds should be made of brick or stone slabs, as this made it difficult for the snails to penetrate. Alternatively, plantings of lemon balm, lavender, thyme or marjoram were also recommended (Walter 1835, pp. 7-9). On the other hand, the discounts along the fence had to be created in the form of raised pots with a height of 8-10 feet and planted with trees shaped into pallets. Such a solution prevented the movement of roots and the destruction of paths and other crops (Lueder 1780, pp. 16-17).

In addition, in the kitchen gardens, apart from beds with useful plants, there were also water reservoirs. The bottom of the tank was lined with chalk, brick or lime, which had insulating properties. For larger assemblies, it was recommended to create 2-3 such facilities. Plants were not planted around them so that their roots did not take up too much water (Mills 1768, pp. 18-20). Other important elements were manure storage area and a composter, which had to be placed in a sunny place and sheltered from the wind (Other important elements were manure and a composter, which had to be placed in a sunny place and sheltered from the wind Leuder 1780, pp. 21-22).

The entire assembly should be separated from the rest of the ornamental part of the garden. From the north, east and west, it was recommended to create fences from boards or brick wall. On the south side, it was not necessary to build a fence, because the plants would be excessively shaded. The total height depended on the size of the team. For smaller gardens, walls with a height of 9-10 feet or lower were recommended, while for larger ones walls reaching 12-14 feet. In the case of brick structures, it was recommended to create them with a width of 1.5 bricks. However, it was also indicated that structures with a thickness of 2 bricks are much more durable. At a distance of 4-12 m from each other, 6-8 inch pillars were to be placed to strengthen the structure. The installation of trusses between them facilitated the cultivation of palmetto trees or vines. Hedges from shrubs or rows of trees were discouraged, as they revealed the soil, collected minerals and did not constitute a permanent partition (Mills 1768, pp. 15-19).

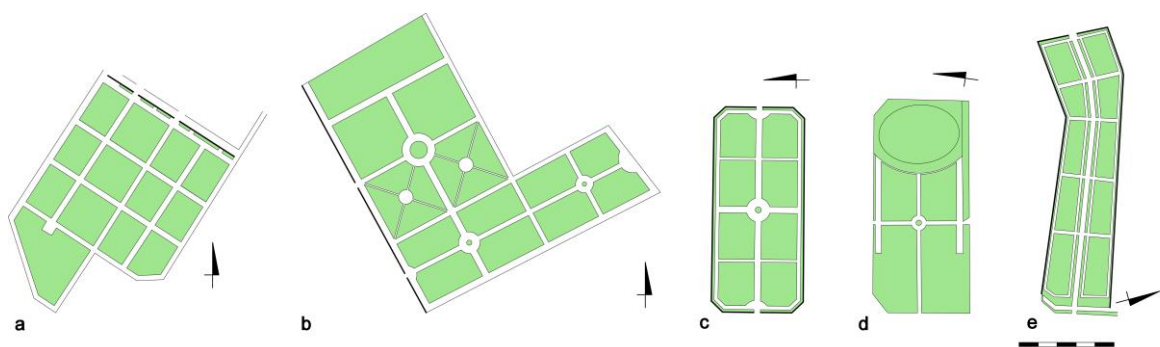


Fig. 3. Diagram of the layout of kitchen gardens a) at Eutin Castle, b) in Prinz-Georg-Garten in Darmstadt, c) at the Benrath Palace in Düsseldorf, d) in Hofgarten Veitshöchheim e) in Hofgarten Würzburg, fig. author

Ryc 3. Schemat układu ogrodów kuchennych a) przy zamku Eutin, b) w Prinz-Georg-Garten w Darmstadt, c) przy pałac Benrath w Düsseldorfie, d) w Hofgarten Veitshöchheim e) w Hofgarten Würzburg, rys. autor

⁸ This division was very methodical and monotonous. But for economic reasons it was propagated and reproduced. However, we can also find examples of more decorative flowerbed arrangements, e.g. in Darmstadt, where from around the 1870s there was a garden that was a combination of decorative and utilitarian parts. The resulting quarters were enriched with aesthetic value by rounding some corners. There were also many potted plants in the garden, placed in various places (Modrow 1998, pp. 66-71).

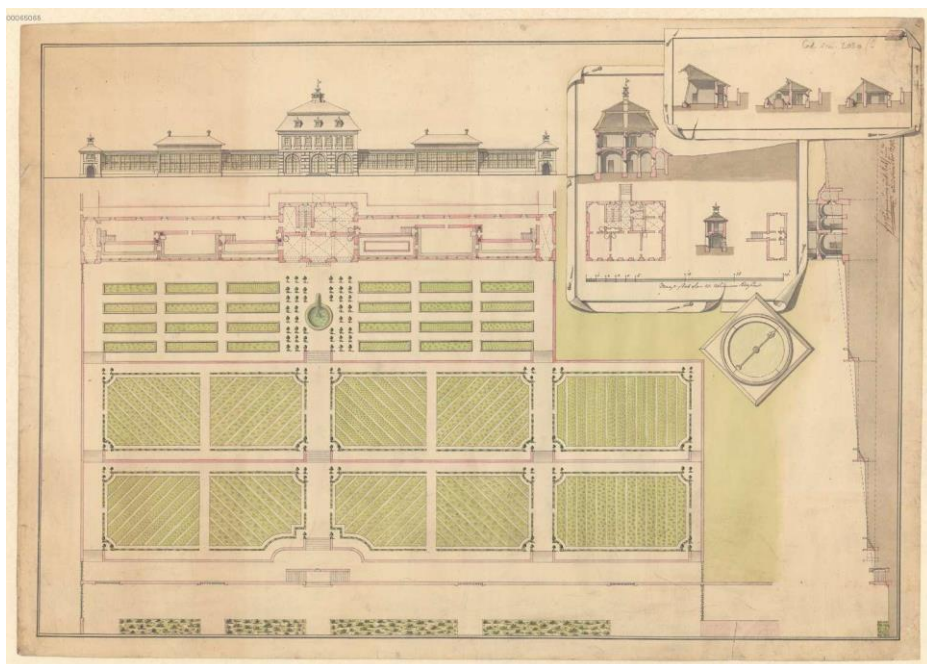


Fig. 4 Design of the kitchen garden at Pöckstein Palace in Zwischenwässern/Kärnten (source Hagenauer 1774, 1775, 1790)
Ryc. 4 Projekt ogrodu kuchennego przy pałacu Pöckstein w Zwischenwässern/Kärnten (źródło Hagenauer 1774, 1775, 1790)

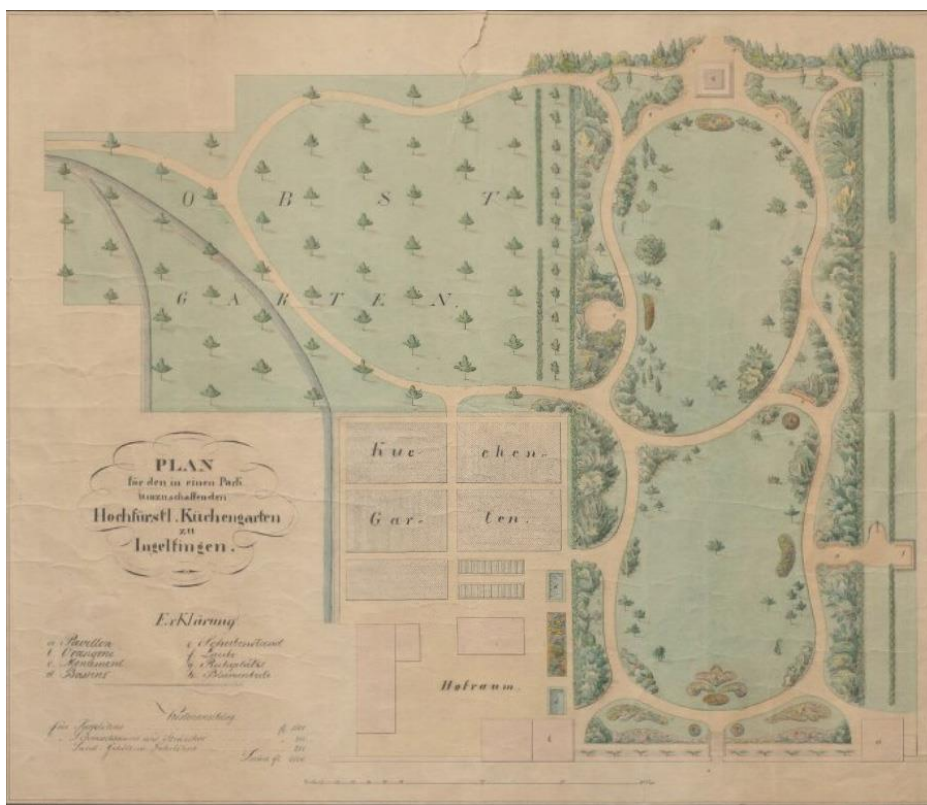


Fig. 5 The location of the kitchen garden in the palace park in Ingelfeld, (source: Plan für den in einen Park 1847)
Ryc. 5 Lokalizacja ogrodu kuchennego w parku przypałacowym w Ingelfeld, (źródło: Plan für den in einen Park 1847)

Regarding the selection of plants, there were no specific recommendations or guidelines. Basically, cultivation depended on the needs of the manor, local conditions and the region in which the garden was established. Food plants, as well as those with a decorative character, were introduced. The treaties indicated the cultivation rules for individual plants, taking into account the habitat conditions and the neighborhood, in order to obtain the best and most abundant yields.

4. CONTEMPORARY TRENDS

Nowadays, in garden art, especially when it comes to private gardens, there is a tendency towards sustainable development and an ecological approach. More and more households decide to grow their own cultivation, which is why kitchen gardens are increasingly being set up (Hasselchorst 2019, p. 54).

It is also worth mentioning the growing popularity of community gardens, including pre-school or school gardens, where kitchen gardens are now often set up. The aim of these initiatives is to educate the public about ecological methods of growing plants and a healthy lifestyle. Organic or permaculture is often used in this type of gardens (Hasselchorst 2019, p. 54). At the same time, there are various types of research projects carried out by various institutions⁹. However, in the context of this article, we will focus mainly on private gardens that are set up to meet household needs. Due to the wide spectrum of research on public gardens and social initiatives, it is necessary to conduct separate considerations.

Analyzing both the newly created objects and the contemporary literature on the subject, it can be concluded that the best location for kitchen gardens is close to home. However, these should be places that are not very exposed, especially not in front of the facade of the building. Areas directly related to the kitchen are particularly recommended (Burke 2020, pp. 17-21). When choosing a place that is not covered by buildings, it is worth having trees or higher shrubs growing nearby, which will protect against cold winds and excessive sunlight. It is recommended to choose areas of equal shape. This will ensure uniform illumination and hydration of plants (Huber 2021, p. 13). In general, areas allowing at least 8 hours of sunlight on crops are recommended as the most advantageous.

Due to the small area that modern backyard gardens have, it is necessary to maintain the proportion between the decorative and functional part. When planning a space for a kitchen garden, the area it occupies should not be too large to fit into the entire plot. Usually 10-20 m² is enough to set up 4-8 accommodation units. If, on the other hand, more space is available, it is recommended to create gardens with an area of 30-50 m², which gives more design and utility possibilities (Mayer 2021, p. 6).

The main purpose of kitchen gardens is to meet the basic needs of the family¹⁰. In modern designs, the utilitarian space is limited to small areas in which several (2-6) geometric squares or rectangles are designated. Due to the limited space, kitchen gardens usually do not have a permanent fence. Thus, walls or wooden fences doesn't get built. In some cases, partitions are partially created in the form of low evergreen hedges or from fruit bushes. This allows both visual separation of the kitchen garden and protection against cold winds.

The composition layout should be determined using rectangular paths. The main path should be 90-120 cm wide and lined with slabs or cubes – in whole or in the middle part. The remaining paths

⁹ Research projects carried out by the University of Hohenheim in 2016/2017 [for:] https://humboldt-reloaded.uni-hohenheim.de/projekt?no_cache=1&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bproject%5D=1510&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bfrom%5D=public&tx_uhohhrprojekte_projects%5Baction%5D=show&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bcontroller%5D=Project&cHash=39352b836a230fe9dfab3216f5f81ef0 or by the Technical University of Dresden [for:] <https://tu-dresden.de/bu/architektur/ila/landschaftsarchitektur/studium/course/courses/master>

¹⁰ Analyzing the designs of modern backyard gardens, it can be considered that the space intended for kitchen gardens is not too large. Therefore, it is important to set priorities in cultivation. First of all, the species most important for the household should be introduced. Then, as far as available spaces allow, other useful or ornamental plants can be planted to complement the needs of the family,

may be narrower (60-80 cm), but also should also have a paved surface. There are also soil pavements or pavements covered with bark, mulch, gravel (Mayer 2021, pp. 8-9).

Internal divisions into quarters or beds should be adapted to the entire team. Determining even and symmetrical divisions is recommended in order to maintain harmony, order and effective spatial development. This allows for the best possible use and utilization of the area. The literature suggests the introduction of other forms, such as circular rebates. However, such solutions, apart from the visual aspect, have no other practical advantages. Specialists recommend creating narrow beds with small areas¹¹. Increased discounts in wooden, concrete or metal pots (especially steel or aluminum) are very popular. These types of forms are more convenient both in terms of utility and aesthetics, because they are often a decorative element of small architecture. In addition, they hinder penetration by pests and snails (Bastion 2019, pp. 12-23).

The selection of plants should be adapted to habitat conditions, sunlight and individual preferences. Monocultures are discouraged. In each part of the garden, there should be from a few to a dozen or so plant species that have similar habitat and cultivation requirements. The color, shape and texture of the plants that make up a certain composition are of great importance here¹². If possible, combine utility plants with ornamental ones, which are often also edible (Hofmeister 2014, pp. 41-59). An example of the practical application of some perennials and bulbous plants can be yarrow, lavender and motherwort, which repel aphids, and imperial chessboard, narcissus and velvet, which give off an unpleasant smell for moles.

In kitchen gardens, for practical reasons, there should be at least one composter that will enable the disposal of plant residues and obtaining organic fertilizer. Modern solutions allow to choose the right, aesthetic form. Another important element is the rainwater tank, which will enable its storage. The use of barrels or tanks buried in the ground allows to reduce the area occupied by the tank while ensuring adequate volume (Mayer 2021, pp. 8-10). Such solutions are important not only from the point of view of environmental protection, but also allow to reduce the costs of maintaining the garden.

5. CONCLUSIONS

The analysis of German treatises and garden guides from the 18th and 19th centuries provides insight into the characteristic of historical kitchen gardens. The examined materials contain information related to both compositional principles and functional solutions. They contain detailed descriptions of aspects related to establishing a kitchen garden, showing practical construction solutions. The very detailed information contained therein constitutes an invaluable carrier of knowledge on the basis of which it is possible to faithfully recreate or revalorize these type of assemblages. Furthermore, it facilitates a more comprehensive of the distinctiveness of these gardens, as well as a deeper comprehension of conventional gardening practices. The use of these messages may allow for practical application in the restoration of historic gardens. Additionally, indications and descriptions of the plants used can be extremely helpful in selecting authentic species once used.

As contemporary literature indicates, historical layouts now constitute a certain reference and model for the layout and maintenance of kitchen gardens. The practical recommendations on functional solutions outlined in this document, despite the passage of time, can be translated into contemporary assumptions, allowing you to achieve the highest possible cultivation efficiency. In current theoretical messages, the similarity is visible primarily in the return to ecological solutions,

¹¹ In the available literature specializing in kitchen gardens, we can find numerous examples of solutions for the device and layout of this type of units. In addition to the methods of model layout, one can also notice a reference to the context of the place and local conditions [for example, Risør, Fischer 2019, pp. 117-153]

¹² An example of a model arrangement of plants in a modern kitchen garden is the garden in Schwerin, which was created as part of the BUG 2009 gardening exhibition. The overall theme of the garden was beauty and utility. According to the design of Adolphi und Rose, Wismar (concept) and Planung + Ökologie, Schwerin (installations), on nearly 3 ha, smaller regular beds were created within the designated quarters, in which utility plants (vegetables and fruits) and ornamental plants were mutually composed. The whole was complemented by modern installations and sculptures.

as well as in paying more attention to habitat conditions. The guidelines for constructing geometric arrangements of garden plots, equipment, and location in relation to buildings are also comparable. However, the basic functions and purposes for which kitchen gardens were established have not changed. First of all, attention is paid to the greatest possible efficiency of the crop, which will translate into meeting the needs of the household. However, it should be noted that the role of kitchen gardens is more complex today than in the 18th and 19th centuries. First of all, they play an important role in environmental protection through reasonable space management, water retention and circulation, as well as promoting biodiversity.

The analysis of kitchen gardens, both historical and contemporary, reveals the importance of the compositional factor in the proper planning of space. This leads to decorativeness, visual effects and crop efficiency. It also has a significant impact on the care and maintenance of the garden, as well as the aspect of work ergonomics.

It is worth noting that an in-depth analysis of historical treatises and garden guides will help make society aware that kitchen gardens, in addition to their utility value, also have aesthetic and artistic values. However, the reconstruction of these types of complexes in the process of monument protection will allow for a better education of the public in the field of horticultural knowledge and ecological attitudes. Furthermore, it will contribute to restoring an element of cultural heritage that has not been fully appreciated until now.

OGRODY KUCHENNE – WSKAZANIA DO ICH KSZTAŁTOWANIA ZGODNIE Z XVIII I XIX WIECZNYMI NIEMIECKIMI TRAKTATAMI I PORADNIKAMI OGRODOWYMI W ODNIESIENIU DO WSPÓŁCZESNYCH TRENDÓW PROJEKTOWYCH

1. WPROWADZENIE

Ogrody użytkowe (niem. *Nutzgarten*, ang. *Utility Garden*) to jeden z rodzajów ogrodów, które zakładane były głównie ze względów użytecznych, a w opinii publicznej ich wartość estetyczna często była niewielka. W zależności od epoki, w której powstawały, zmieniały się ich znaczenie, wielkość, lokalizacja i układ kompozycyjny (Siewniak, Miłkowska 1998, s. 269). W literaturze wskazuje się, że tego typu zespoły można podzielić ze względu na rodzaj uprawy. Wyróżnia się wśród nich ogrody kuchenne, warzywne, ziołowe, sady, oranżerie i winnice (Hirschfeld 1782, s. 24).

Odnosząc się do powyższego podziału, warto zauważyć, że ogrody kuchenne (niem. *Küchengarten*) były kiedyś ważnym elementem wielu rezydencji, klasztorów i gospodarstw. Zasadniczo stanowiły one rodzaj zespołu, w którym uprawiane były różne gatunki roślin zaopatrujących kuchnię (warzywa, zioła, winorośle, drzewa i krzewy owocowe). Nierzadko sadzono również rośliny ozdobne, co nadawało całości walory estetyczne. Ze względu na swoją funkcję, część kuchenna często była oddzielona od pozostałego terenu, posiadającego stricte ozdobny charakter (Herloßsohn 1836, s. 233). Ogrody kuchenne występowały w sztuce ogrodowej już od starożytności (Zachariasz 2012, s.28). Początkowo były one integralną częścią ogólnego układu ogrodowego. Od renesansu zaczęły powstawać pierwsze niezależne i odseparowane zespoły. W późniejszych epokach rozwijano i udoskonalano formę geometrycznych kwater, a podział na część ozdobną i kuchenną stawał się coraz bardziej wyraźny. Szczególnie widoczne było to od XVIII wieku, kiedy nastąpiły krajobrazowe tendencje w kształtowaniu ogrodów, zupełnie odmienne od geometrycznej części użytkowej (Goethein 1914, s. 55, 238-244, 369-455; Meyer 1873, s. 10). Współcześnie w dużej mierze zapomniano o historii i tradycji zakładania ogrodów kuchennych. Jednocześnie w historycznych parkach

nierzadko ich rewaloryzacja schodzi na dalszy plan, względem odtworzenia całości układu ozdobnego. Jednak w Niemczech można zauważyć stopniowe przywracanie im rangi i dawnej świetności (Ryc. 1). W trakcie badań stwierdzono, iż do tej pory niewiele dawnych ogrodów kuchennych zostało zrewaloryzowanych lub odtworzonych. Natomiast przywróconym zespołom nadano nowe funkcje, dostosowane do potrzeb i oczekiwań obecnych użytkowników. Jednakże zauważono, że odtwarzanie tradycyjnych ogrodów użytkowych wpływa również na obecne projekty ogrodów prywatnych, gdzie coraz częściej występują części o charakterze użytkowym, uprawiane w sposób ekologiczny.

Ogrody kuchenne, mimo swojej długiej historii i szerokiego zasięgu występowania (jak na przykład tradycyjny *Potager* we Francji czy *Kitchen garden* w Anglii), nie są dobrze znane. W związku z tym podjęto się badań dotyczących ich kształtowania, w celu wskazania zarówno zasad kompozycyjnych, jak i ich funkcji. Ze względu na różnice w kształtowaniu ogrodów w różnych krajach i regionach, badania skupiły się na obszarze Niemiec. Analizie poddano XVIII i XIX-wieczne niemieckie traktaty teoretyczne i poradniki dotyczące ogrodnictwa oraz sztuki ogrodowej, które odnoszą się do układów rezydencjonalnych. Na ich podstawie wyłonione zostały ogólne wzorce i wskazówki dotyczące kształtowania omawianych zespołów, co pozwala lepiej zrozumieć ich specyfikę i zasady użytkowania. Z uwagi na odmienny charakter ogrodów klasztornych, lekarskich lub aptekarskich, nie zostały one objęte badaniami.

W badaniach pochyłono się również, nad analizą współczesnych trendów projektowych, które są omawiane na podstawie literatury i prac projektowych. Pozwoliło to na wskazaniu podobieństw w kształtowaniu historycznych oraz współczesnych ogrodów kuchennych. Jednocześnie możliwe było także określenie przydatności i możliwości wykorzystania dawnych traktatów w procesie rewaloryzacji.

2. STAN BADAŃ

Ogrody kuchenne jako odrębny rodzaj ogrodu nie były dotąd szczegółowo badane. W literaturze można znaleźć prace dotyczące zespołów o charakterze użytkowym (Mitkowska, Hodor, Łakomy 2012), które są ogólnym typem ogrodu, różnym od tych kształtowanych jedynie dla przyjemności czy ze względów estetycznych. Chociaż istnieją informacje dotyczące występowania tego typu układów w niektórych zespołach rezydencjonalnych lub klasztornych, brakuje dokładnego ich opisu. W ciągu ostatnich 20 lat pojawiły się badania mające na celu odtworzenie pojedynczych ogrodów kuchennych¹³, jednak wiedza w tym zakresie nie została usystematyzowana. Przeglądając referaty oraz publikacje w tej tematyce zauważa się, iż odnoszą się one głównie do analizy wybranych zespołów, nie ogólnie zjawiska¹⁴.

Literatura historyczna zawiera liczne teoretyczne wskazówki dotyczące zakładania różnych typów ogrodów użytkowych. Szczególną uwagę należy zwrócić na źródła z XVIII i XIX wieku, które zawierają konkretne wskazówki kształtowania omawianych zespołów. Są one cennym źródłem wiedzy umożliwiającym ich poznanie i odtworzenie. Analizie poddano traktaty wskazujące na praktyczne aspekty urządzania i zakładania ogrodów kuchennych, w tym odniesiono się do materiałów budowlanych oraz uwarunkowań wynikających z potrzeb roślinności, przykładowo Mills (1768) *Vollständiger Lehrbegriff von der Praktischen Feldwirthschaft*. (...) czy też Lueder (1780) *Vollständige Anleitung zur Wartung* (...). Przeanalizowano również traktat *Der ökonomische Küchengarten* (1793), odnoszący się do ekonomicznych podstaw zakładania ogrodów kuchennych. Podkreślono w nim rolę uwarunkowań siedliskowych w budowie ogrodu, a także odniesiono się do wpływu poszczególnych roślin na zdrowie człowieka. Poradnik Metzger (1836) *Gartenbuch für Gartenliebhaber* (...) skierowany został do miłośników ogrodów. Zawarto w nim instrukcje odnoszące się do budowy kompozycji ogrodowej, a także jego późniejszej pielęgnacji. Natomiast w *Johann Jakob Walters allgemeines deutsches Gartenbuch* (1835) wskazano praktyczne porady urządzania ogrodu ku-

¹³ Można tutaj wymienić np. ogród w Augustusburg w Brüh, Prinz-Georg-Garten w Darmstadt, czy w Hofgarten w Würzburgu.

¹⁴ Przykładem mogą być referaty wygłoszone na międzynarodowej konferencji ogrodniczej w 2019 r. w Wörlitz, dotyczące prezentacji wybranych zespołów ogrodowych (Internationale Gartentagung 2021).

chennego, skupiając się głównie na aspektach funkcjonalnych. Na podstawie wskazanych niemieckojęzycznych pozycji, w dalszej części tekstu, została przedstawiona charakterystyka trendów z minionej epoki.

Współcześnie dostępne są również liczne teoretyczne publikacje z zakresu ogrodnictwa i sztuki ogrodowej, które wskazują na tendencje w urządzeniu ogrodów kuchennych. Jednak nie zostały one dotąd usystematyzowane, ani ogólnie scharakteryzowane. W badaniach skupiono się przede wszystkim na niemieckojęzycznych publikacjach prezentujących najnowsze trendy projektowe (m.in. Bastian (2019) *Küchengarten; Gemüse, Kräuter und Obst (...)* czy Mayer (2021) *Mein Küchengarten: Gemüse (...)*). Sięgnięto również po pozycje, w których odniesiono się do tradycyjnych niemieckich ogrodów użytkowych (Huber (2021) *Nachhaltige Selbstversorgung (...)* czy Hofmeister (2014) *Küchengärten: Die Lust (...)*) a także ekologicznych aspektów (Moritz (2023) *Küchengarten : Wie Sie Ihren Garten (...)*).

3. XVIII I XIX WIECZNE WSKAZANIA DO KSZTAŁTOWANIA

Ogrody kuchenne, będące częścią ogrodu rezydencjonalnego, były istotnym elementem całego kompleksu ze względu na swoje praktyczne zastosowanie. Jednak z uwagi na ich funkcjonalny charakter, bardzo często oddzielano je od pozostałej, ozdobnej części ogrodu¹⁵. Na ich lokalizację wskazywane było miejsce w pewnym oddaleniu od głównej rezydencji, jednak w niezbyt dużej odległości¹⁶ (ryc. 2). W celu złagodzenia efektów wizualnych, sugerowano wytyczenie krętej ścieżki prowadzącej do części użytkowej, aby przyciągnąć uwagę przechodniów do pięknych krajobrazów (Lueder 1780, s.6-7). Nie należało wybierać miejsca przy wysokich drzewach, które mogłyby nadmiernie zacieniać uprawy. Zalecano również, aby nie umieszczać go w miejscu, które oferuje najpiękniejsze widoki z głównej rezydencji lub przy fasadzie frontowej. Wskazywano, aby znajdował się w sąsiedztwie zabudowy gospodarczej (Metzger 1836, s. 63-64) lub domu ogrodnika¹⁷ (Hirschfeld 1780, s. 163). Jednakże jednym z najistotniejszych czynników była gleba, która zdaniem teoretyków nie powinna być ani zbyt żyzna, ani zbyt jałowa, a także nie zbyt wilgotna (*Der ökonomische Küchengarten* 1793, s.1-2). Niekorzystne było zakładanie ogrodu na zupełnie płaskim terenie. Dlatego polecano nadać mu lekki spadek. Teren miał być ukształtowany w formie tarasów, gdzie na wyższych poziomach uprawiane byłyby rośliny dające wcześniejsze plony, na środkowych – późniejsze, a na najniższych – drzewa lub krzewy owocowe (Mills 1768, s. 4-5).

Pod względem obszarowym podział był dosyć subiektywny. Wprawdzie Lueder nie podaje żadnej miary wielkości, jednakże można wnioskować, że wielkość gospodarstwa miała wpływ na areal ogrodu kuchennego. Wskazuje on, że w przypadku dużych gospodarstw powinny one posiadać powierzchnię pomiędzy 4-5 akrami¹⁸. Natomiast w przypadku małych gospodarstw zasadniczo powinny się one mieścić w 1 akrze ziemi. Zalecano również, aby ogrody były zakładane w odniesieniu do potrzeb rezydencji, ewentualnie o nieznacznie większym obszarze, tak aby w pełni zaopatrzyć kuchnię (Lueder 1780, s. 13). Ze względów ekonomicznych i gospodarczych, kształt kwadratu lub prostokąta był wskazywany jako najtrafniejszy plan dla rozplanowania zespołu. Jednakże całość należało dostosować do zastanych warunków (Metzger 1836, s. 64). Podział kompozycyjny ogrodu wynikał głównie ze względów użytkowych. Wskazane było zachowywać

¹⁵ Jak twierdził Hirschfeld (Hirschfeld 1785, s. 157-158)], ogrody kuchenne w Niemczech są sztucznie wydzielane z całości ogrodu, tworząc oddzielny byt. Jego zdaniem powinno się je otwierać i łączyć, tak aby tworzyły jeden zespół. Podobne poglądy wyrażał Mills (Mills 1768, s.1-2), który uważał, że część użytkowa powinna swobodnie łączyć się z częścią ozdobną.

¹⁶ Miejsce takiego ogrodu nie powinno znajdować się zbyt daleko od głównego budynku, ponieważ zdaniem Lueder (Lueder 1780, s. 6-7) duża odległość zniechęca do częstego odwiedzania, a taki ogród staje się bezużyteczny i z czasem zapomina się o nim.

¹⁷ Modelowym przykładem takiej lokalizacji ogrodu kuchennego jest Ingelfingen. Zgodnie z planem „Plan für den in einen Park umzuschaffenden hochfürstlichen Küchengarten zu Ingelfingen [Hofgarten]” po południowej stronie zabudowy gospodarczej wprowadzono układ 4 porównywalnych prostokątnych kwater oraz dwóch mniejszych. Utworzono także dwa baseny wodne oraz ozdobne rabaty kwiatowe. Od strony południowej oraz wschodniej wzniesiono mur, który zamykał całość układu. Do ogrodu kuchennego prowadziły dwie kręte ścieżki (Ryc. 5).

¹⁸ 1 akr = około 0,4 ha [za:] <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/;3866929>

symetrię. Główne ścieżki o szerokości 3-10 stóp¹⁹ miały tworzyć osie zespołu. Przechodziły one przez środek ogrodu oraz wokół niego. Drugorzędne ścieżki prowadzono pomiędzy grządkami. Szerokość traktów powinna być wystarczająca, aby można było poruszać się po nich z urządzeniami ogrodniczymi, a także, aby słońce mogło ogrzewać rośliny. Zalecano nawierzchnię gruntową, z zastosowaniem obustronnego odwodnienia lub drenażu (Mills 1768, s. 18-20) lub gliniano-piaszczystą, a w przypadku zbyt mokrych gruntów utworzoną z kamieni zmieszanych z kredą lub wapnem (Lueder 1780, s.17-19) Całość układu miały tworzyć regularne rabaty o kształcie prostokątów lub kwadratów²⁰, wyznaczone w gruncie lub w postaci podwyższonych donic. Nie zalecano kształtowania zbyt wielu małych rabat, ponieważ zajmowały one przestrzeń dla uprawy roślin (Ryc. 3, 4). Krawężniki wokół grządek powinny być wykonane z cegły lub płyt kamiennych, ponieważ utrudniało to penetrację ślimaków. Alternatywnie polecane były także nasadzenia melisy, lawendy, tymianku lub majeranku (Walter 1835, s.7-9). Natomiast rabaty wzdłuż ogrodzenia należało tworzyć w formie podwyższonych donic o wysokości 8-10 stóp i obsadzać je drzewami kształtowanymi na palmety. Takie rozwiązanie uniemożliwiała przemieszczanie się korzeni i niszczenie ścieżek oraz innych upraw (Lueder 1780, s. 16-17).

Dodatkowo w ogrodach kuchennych, oprócz rabat z roślinami użytkowymi, znajdowały się również zbiorniki wodne. Dno zbiornika było wyłożone kredą, cegłą lub wapnem, które miały właściwości izolacyjne. W przypadku większych zespołów zalecano utworzenie 2-3 takich obiektów. Wokół nich nie sadzono roślin, aby uniknąć nadmiernego pobierania wody przez ich korzenie (Mills 1768, s. 18-20). Kolejnymi ważnymi elementami były składowisko obornika oraz kompostownik, które należało umieszczać w miejscu nasłonecznionym i osłoniętym od wiatru (Lueder 1780, s. 21-22).

Cały zespół powinien być oddzielony od pozostałej ozdobnej części ogrodu. Od północy, wschodu i zachodu zalecano tworzenie ogrodzeń z desek lub muru z cegły. Od strony południowej nie należało wznosić ogrodzenia, ponieważ rośliny byłyby nadmiernie zacienione. Całkowita wysokość zależna była od wielkości zespołu. W przypadku mniejszych ogrodów zalecano ściany o wysokości 9-10 stóp lub niższe, natomiast w większych mury dochodzące do 12-14 stóp. W przypadku murywanej konstrukcji polecano tworzenie ich o szerokości 1,5 cegły. Jednakże wskazywane było także, iż konstrukcje o grubości 2 cegieł są znacznie trwalsze. W odległości 4-12 m od siebie należało umieścić 6-8 całowite filary wzmacniające konstrukcję. Montaż kratownic pomiędzy nimi ułatwiał uprawę drzew palmetowych lub pnączy. Odradzano żywopłoty z krzewów lub szpalery drzew, gdyż jałowiły one glebę, pobierały składniki mineralne i nie stanowiły trwałej przegrody (Mills 1768, s. 15-19).

Odnosnie do doboru roślin, nie istniały tutaj szczególne zalecenia czy wytyczne. Zasadniczo uprawa zależała od potrzeb dworu, lokalnych uwarunkowań i regionu, w którym zakładano ogród. Wprowadzano rośliny spożywcze, jak i te o ozdobnym charakterze. W traktatach wskazywano zasady uprawy dla poszczególnych roślin, uwzględniając warunki siedliskowe i sąsiedztwo, aby uzyskać jak najlepsze i najobfitsze plony.

4. WSPÓŁCZESNE TENDENCJE

Współcześnie w sztuce ogrodowej, zwłaszcza jeśli chodzi o ogrody prywatne, można zauważyć tendencję do zrównoważonego rozwoju i ekologicznego podejścia. Coraz więcej gospodarstw domowych decyduje się na własne uprawy, dlatego ogrody kuchenne coraz częściej są zakładane (Hasselchorst 2019, s. 54).

Warto również wspomnieć o rosnącej popularności ogrodów społecznych, w tym także tych przedszkolnych czy szkolnych, w których obecnie często zakłada się ogrody kuchenne. Celem tych ini-

¹⁹ 1 stopa pruska = około 0,31 m [za:] <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/miary-pruskie-i-niemieckie;3940381.html> ; podobną wielkość miała stopa anglosaska

²⁰ Podział taki był bardzo metodyczny i monotony. Lecz ze względów ekonomicznych był on propagowany i powielany. Jednak można odnaleźć także przykłady bardziej ozdobnych układów rabat, np. w Darmstadt, gdzie od około lat 70. XIX w. występował ogród, który stanowił połączenie części ozdobnej i użytkowej. Powstałe kwatery zostały wzbogacone o walor estetyczny poprzez zaokrąglenie części narożników. W ogrodzie występowało także wiele doniczkowych nasadzeń, ustawionych w różnych miejscach (Modrow 1998, s. 66-71).

cyjatyw jest edukacja społeczeństwa na temat ekologicznych metod uprawy roślin i zdrowego stylu życia. W tego typu ogrodach często stosuje się uprawę ekologiczną lub permakulturę (Hasselchorst 2019, s. 54). Jednocześnie pojawiają się różnego typu projekty badawcze prowadzone przez różne instytucje²¹. Jednak w kontekście tego artykułu skupiono się głównie na ogrodach prywatnych, które są zakładane w celu zaspokojenia potrzeb gospodarstw domowych. Z uwagi na szerokie spektrum badań dotyczących ogrodów publicznych oraz inicjatyw społecznych, konieczne jest przeprowadzenie oddzielnych rozważań.

Analizując współczesną literaturę przedmiotu, można stwierdzić, że najlepsza lokalizacja dla ogrodów kuchennych to ta blisko domu. Jednak powinny to być miejsca niezbyt eksponowane, zwłaszcza nie przed fasadą budynku. Szczególnie polecane są tereny bezpośrednio związane z kuchnią. Wybierając miejsce, które nie jest osłonięte zabudową, warto, aby w pobliżu rosły drzewa lub wyższe krzewy, które będą chronić przed zimnymi wiatrami i nadmiernym nasłonecznieniem. Zaleca się wybór terenów o równym ukształtowaniu. Zapewni to równomierne oświetlenie i nawodnienie roślin (Huber 2021, s. 13). Zasadniczo jako najkorzystniejsze polecane są tereny pozwalające na co najmniej 8-godzinne nasłonecznienie upraw.

Ze względu na niewielką powierzchnię, jaką posiadają współczesne ogrody przydomowe, konieczne jest zachowanie proporcji pomiędzy częścią ozdobną a użytkową. Przy planowaniu miejsca pod ogród kuchenny, powierzchnia zajmowana przez niego nie powinna być zbyt duża, aby pasowała do całości działki. Zazwyczaj wystarcza 10-20 m², aby założyć 4-8 kwater. Jeżeli natomiast dostępna jest większa przestrzeń, zaleca się tworzenie ogrodów o powierzchni 30-50 m², co daje więcej możliwości projektowych i użytkowych (Mayer 2021, s. 6).

Głównym celem ogrodów kuchennych jest zaspokojenie podstawowych potrzeb rodziny²². W nowoczesnych projektach ogranicza się przestrzeń użytkową do niewielkich obszarów, w których wyznacza się kilka (2-6) geometrycznych kwater w układzie kwadratu lub prostokąta. Ze względu na ograniczoną powierzchnię, ogrody kuchenne zazwyczaj nie mają trwałego ogrodzenia. Zatem mury lub drewniane płoty nie są wznoszone. W niektórych przypadkach częściowo tworzone są przegrody w postaci niskich żywopłotów zimozielonych lub z krzewów owocowych. Pozwala to zarówno na wizualne wydzielenie ogrodu kuchennego, jak i ochronę przed zimnymi wiatrami.

Układ kompozycyjny powinien być wyznaczony przy użyciu prostokreślnych ścieżek. Główna droga powinna mieć szerokość 90-120 cm i być wyłożona płytami lub kostką – w całości lub w środkowej części. Pozostałe ścieżki mogą być węższe (60-80 cm), ale również utwardzone. Spotyka się także nawierzchnie gruntowe lub pokryte korą, ściółką, żwirem (Mayer 2021, s. 8-9).

Wewnętrzne podziały na kwatery lub grządki powinny zostać dostosowane do całego zespołu. Wyznaczanie równomiernych i symetrycznych podziałów jest zalecane w celu zachowania harmonii, ładu i efektywnego zagospodarowania przestrzeni. Pozwala to na jak najlepsze wykorzystanie i użytkowanie terenu. W literaturze pojawiają się sugestie wprowadzenia innych form, takich jak np. kolisty rabaty. Jednak takie rozwiązania, poza aspektem wizualnym, nie mają żadnych innych praktycznych walorów. Specjaliści zalecają tworzenie wąskich grządek o niewielkich powierzchniach²³. Bardzo popularne są podwyższone rabaty w donicach drewnianych, betonowych lub metalowych (szczególnie stalowych lub aluminiowych). Tego rodzaju formy są dogodniejsze zarówno pod względem użytkowym, jak i estetycznym, ponieważ często stanowią dekoracyjny element ma-

²¹ Można tutaj wymienić projekty badawcze prowadzone m.in. przez Uniwersytet Hohenheim w latach 2016/2017 [za:] https://humboldt-reloaded.uni-hohenheim.de/projekt?no_cache=1&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bproject%5D=1510&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bfrom%5D=public&tx_uhohhrprojekte_projects%5Baction%5D=show&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bcontroller%5D=Project&cHash=39352b836a230fe9dfab3216f5f81ef0, czy też przez Uniwersytet Techniczny w Dreźnie [za:] <https://tu-dresden.de/bu/architektur/ila/landschaftsarchitektur/studium/course/courses/master>

²² Analizując projekty współczesnych ogrodów przydomowych, można zauważyć iż przestrzeń przeznaczona na ogrody kuchenne nie jest zbyt duża. Dlatego istotne jest ustalenie priorytetów w uprawie. W pierwszej kolejności powinno się wprowadzać gatunki najistotniejsze dla gospodarstwa domowego. Następnie, w miarę dostępnych przestrzeni, można sadzić inne rośliny użytkowe lub ozdobne, które uzupełniałyby potrzeby rodziny.

²³ W dostępnej literaturze specjalizującej się w ogrodach kuchennych można znaleźć liczne przykładowe rozwiązania dotyczące urządzeń i rozplanowania tego typu zespołów. Oprócz sposobów modelowego rozplanowania, można także zauważyć nawiązanie do kontekstu miejsca i lokalnych uwarunkowań (przykładowo Risør, Fischer 2019, s. 117-153).

tej architektury. Dodatkowo utrudniają one penetrację przez szkodniki i ślimaki (Bastion 2019, s. 12-23).

Dobór roślin powinien być dostosowany do warunków siedliskowych, nasłonecznienia oraz indywidualnych preferencji. Odradzane są monokultury. W tej części ogrodu powinno się uprawiać od kilku do kilkunastu gatunków roślin, które mają podobne wymagania siedliskowe i uprawowe. Duże znaczenie mają tutaj kolor, pokrój i tekstura roślin, które tworzą pewną kompozycję²⁴ (Moritz 2023, s. 20-37). Jeśli jest to możliwe, należy łączyć rośliny użytkowe z ozdobnymi, które często są również jadalne (Hofmeister 2014, s. 41-59). Przykładem praktycznego zastosowania niektórych bylin i roślin cebulowych może być krwawnik, lawenda i macierzanka, które odstraszały mszyce, oraz szachownica cesarska, narcyzy i aksamitka, które wydzielają nieprzyjemny zapach dla kretów.

W ogrodach kuchennych z praktycznych względów powinien znajdować się przynajmniej jeden kompostownik, który umożliwi utylizację resztek roślinnych oraz pozyskanie nawozu organicznego. Współczesne rozwiązania pozwalają na wybór odpowiedniej, estetycznej formy. Kolejnym istotnym elementem jest zbiornik na wodę deszczową, który umożliwi jej magazynowanie. Wykorzystanie beczek lub cystern zakopanych w ziemi pozwala na zmniejszenie powierzchni zajmowanej przez zbiornik przy jednoczesnym zapewnieniu odpowiedniej objętości (Mayer 2021, s. 8-10). Takie rozwiązania mają znaczenie nie tylko z punktu widzenia ochrony środowiska, ale także pozwalają obniżyć koszty utrzymania ogrodu.

5. WNIOSKI

Dokonana analiza niemieckich traktatów i poradników ogrodowych z XVIII i XIX wieku pozwala na poznanie oraz charakterystykę ogólnego zjawiska historycznych ogrodów kuchennych. W badanych materiałach występują informacje zarówno odnoszące się do zasad kompozycyjnych, jak i rozwiązań funkcjonalnych. Zawierają one szczegółowe opisy aspektów związanych z założeniem ogrodu kuchennego, pokazując praktyczne rozwiązania konstrukcyjne. Zawarte w nich bardzo detaliczne informacje stanowią niezwykle cenne nośniki wiedzy, na podstawie której możliwe jest wierne odtworzenie lub rewaloryzacja tego typu zespołów. Pozwala to również na lepsze zrozumienie specyfiki tych ogrodów, a także poznanie tradycyjnych technik ogrodniczych. Wykorzystanie tych przekazów może pozwolić na ich praktyczne zastosowanie w rewaloryzacji ogrodów historycznych. Jednocześnie wskazania i opisy dotyczące stosowanych roślin mogą być niezwykle pomocne w doborze autentycznych gatunków niegdyś stosowanych.

Jak wskazuje współczesna literatura, historyczne układy stanowią obecnie pewne odniesienie i wzorce w rozplanowaniu i pielęgnacji ogrodów kuchennych. Opisane w nich praktyczne porady dotyczące rozwiązań funkcjonalnych, pomimo upływu lat, mogą zostać przełożone do współczesnych założeń, pozwalając na osiągnięcie jak największej efektywności uprawy. W obecnych teoretycznych przekazach podobieństwo widoczne jest przede wszystkim w powrocie do ekologicznych rozwiązań, a także zwróceniu coraz większej uwagi na warunki siedliskowe. Porównywalne są również zasady dotyczące kształtowania zgeometryzowanych układów kwater ogrodowych, wyposażenia, a także lokalizacji względem zabudowy. Jednocześnie podstawowe funkcje i cele, dla których zakładano ogrody kuchenne, nie uległy zmianie. Przede wszystkim zwraca się uwagę na jak największą efektywność plonu, co ma przełożyć się na zaspokojenie potrzeb gospodarstwa domowego. Należy jednak zauważyć, że rola ogrodów kuchennych jest obecnie bardziej złożona niż w XVIII i XIX wieku. Przede wszystkim odgrywają one istotną rolę w ochronie środowiska poprzez rozsądne gospodarowanie przestrzenią, retencję wody, a także promowanie bioróżnorodności i ekologicznej uprawy roślin. Wszystko to przyczynia się do zrównoważonego rozwoju społeczeństwa.

²⁴ Jako przykład modelowego rozmieszczenia roślin w współczesnym ogrodzie kuchennym można wskazać ogród w Schwerin, który powstał w ramach wystawy ogrodniczej BUGA 2009. Ogólnym tematem ogrodu było piękno i użyteczność. Wg projektu Adolphi und Rose, Wismar (konceptcja) oraz Planung + Ökologie, Schwerin (instalacje), na blisko 3 ha, w ramach wyznaczonych kwater utworzono mniejsze regularne grządki, w których rośliny użytkowe (warzywne oraz owoce) i ozdobne zostały wzajemnie skomponowane. Całość uzupełniały nowoczesne instalacje oraz rzeźby.

Analiza ogrodów kuchennych, zarówno tych historycznych, jak i współczesnych, podkreśla znaczenie czynnika kompozycyjnego w odpowiednim planowaniu przestrzeni. Ten aspekt ma istotny wpływ zarówno na estetykę, efekty wizualne, jak i efektywność upraw. Ponadto odgrywa kluczową rolę w pielęgnacji i utrzymaniu ogrodu oraz ergonomicznym wykonywaniu prac ogrodniczych.

Warto zauważyć, że dogłębna analiza historycznych traktatów i poradników ogrodowych pomoże uświadomić społeczeństwu, że w ogrodach kuchennych, oprócz wartości użytkowej, istotne są także walory estetyczno-artystyczne. Natomiast odtwarzanie tego typu zespołów w procesie ochrony zabytków pozwoli na lepszą edukację społeczeństwa w zakresie wiedzy ogrodniczej i postaw ekologicznych. Jednocześnie przyczyni się do przywrócenia elementu dziedzictwa kulturowego, które dotąd nie było w pełni docenione.

BIBLIOGRAPHY

- Bastian H.-W. (2019). *Küchengarten; Gemüse, Kräuter und Obst aus eigenem Anbau*. Köln: Delphin Verlag GmbH, ISBN 9783961283705.
- Der ökonomische Küchengarten: nebst Bemerkungen und Erfahrungen von den Wirkungen der Küchengewächse auf die Gesundheit der Menschen, von dem männlichen und weiblichen Geschlechte der Pflanzen und von dem vermeintlichen Einflusse der Gestirne, wie auch dem wahrscheinlichen des Mondes auf die Gewächse nebst einem Küchengartenkalender* (1793). Leipzig: im Schwickertschen Verlage.
- Gothein M. L. (1914). *Geschichte der Gartenkunst (Band 2): Von der Renaissance in Frankreich bis zur Gegenwart*, München: E. Diederichs.
- Hagenauer W. (1774, 1775, 1790). *Fürstbischöfliche Residenz Schloss Freudenhain/Passau/Ndb., Projekt für den Küchengarten und die Orangerie*, Bayerische Staatsbibliothek München, Cod.icon. 203 a, fol. 6r
- Hasselhorst CH. (2019). 'Gärten zum Essen', *Frankfurter Allgemeine Sonntagzeitung*, 50, p. 54, https://www.kuechengarten-westerstede.de/files/2019-12-15_fas_seite54_kuechengaerten.pdf (Accessed: 27.11.2023).
- Herloßsohn C. (1836). *Damen Conversations Lexikon*, Band 6. [o.O.].
- Hirschfeld Ch. C. L. (1780). *Theorie der Gartenkunst*, Bd.2. Leipzig: Verlag Weidmann.
- Hirschfeld Ch. C. L. (1782). *Theorie der Gartenkunst*, Bd.4. Leipzig: Verlag Weidmann.
- Hirschfeld Ch. C. L. (1785). *Theorie der Gartenkunst* Bd 5. Leipzig: Verlag Weidmann.
- Hofmeister K. (2014). *Küchengärten: Die Lust am schönen Nutzen*. München: DVA, ISBN 3-421—03869-4.
- Huber L. (2021). *Nachhaltige Selbstversorgung aus dem eigenen Küchengarten: Wie man traditionelle Nutzpflanzen, Gemüse, Kräuter und Heilpflanzen anbaut und vermehrt*. Norderstedt: Books on Demand GmbH, ISBN 978-3-7543-1917-8.
- Internationale Gartentagung Küchen- & Nutzgärten Trend und Tradition (2021). Tagungsdokumentation, Wörlitz, https://www.gartenreich.de/images/pdf/2021/KSDW_Doku_Gartentagung_web.pdf (Accessed: 12-04-2024).
- Landeshauptstadt Düsseldorf. <https://www.duesseldorf.de/medienportal/pressdienst-einzelansicht/pld/staudenpracht-im-nordpark-und-im-schlosspark-benrath> (Accessed: 12-04-2024).
- Lueder F. H. H. (1780). *Vollständige Anleitung zur Wartung aller in Europa bekannten Küchengartengewächse: aus dem Englischen neu übersetzt, und mit botanischen und practischen Anmerkungen erläutert*. Lübeck: Christian Gottfried Donatius.
- Mayer J. (2021). *Mein Küchengarten: Gemüse und Kräuter für kleine Beete*. Stuttgart: Kosmos, ISBN 978-3-440-16718-2.
- Metzger J. (1836). *Gartenbuch für Gartenliebhaber, Gutsbesitzer und angehende Gärtne, ISBN r: als Anleitung zur Erziehung und Behandlung der sämtlichen Küchengewächse, Obstbäume und Zierpflanzen ; mit einer kurzen Beschreibung über die Anlegung englischer Gärten, Baumschulen, Glashäuser u. dgl. ; nebst einem Kalender der in jedem Monat in dem Gemüse-, Obst- und Küchengarten und in der Baumschule zu verrichtenden Arbeiten*, Heidelberg: Winter.
- Meyer G. (1873). *Lehrbuch der schönen Gartenkunst: mit besonderer Rücksicht auf die praktische Ausführung von Gärten und Parkanlagen*, Berlin: Ernst & Korn.

- Mills J. (1768). *Vollständiger Lehrbegriff von der Praktischen Feldwirthschaft. 4: Welcher besonders von der Gärtnerrey handelt*, Wien: Edler von Trattner.
- Mitkowska A., Hodor K., Łakomy K. (red.) (2012). *Ogrody użytkowe i ich miejsce w sztuce ogrodowej*, Czasopismo Techniczne 8-A/2012, Zeszyt 30 Rok 109, Kraków: Wydawnictwo PK.
- Modrow B. (1998). *Gartenkunst in Hessen. Historische Garten und Parkanlagen*. Worms: Wernersche Verlagsgesellschaft, ISBN 978-3884621493.
- Moritz (2023). *Küchengarten: Wie Sie Ihren Garten als natürlichen Supermarkt nutzen*, Hamburg: Tredition, ISBN 9783347852808.
- Plan für den in einen Park umzuschaffenden hochfürstlichen Küchengarten zu Ingelfingen [Hofgarten]; Polack, Öhringen* (1847). Landesarchiv Baden Württemberg Hohenlohe-Zentralarchiv Neuenstein, GA 100 Nr 162 Bild 1.
- PWNa <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/;3866929> (Accessed: 15-11-2023).
- PWNb <https://encyklopedia.pwn.pl/haslo/miary-pruskie-i-niemieckie;3940381.html> (Accessed 15-11-2023).
- Risør L., Fischer J. (2019). *Schöner Küchengärten - Inspiration & Gartenpläne*, Hillerød: Koustrup, ISBN 9788793159433.
- Siewniak M., Mitkowska A. (1998). *Tezaurus sztuki ogrodowej*. Warszawa: Rytm, ISBN 83-87897-03-X.
- Uniwersytet Hohenheim. https://humboldt-reloaded.uni-hohenheim.de/projekt?no_cache=1&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bproject%5D=1510&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bfrom%5D=public&tx_uhohhrprojekte_projects%5Baction%5D=show&tx_uhohhrprojekte_projects%5Bcontroller%5D=Project&cHash=39352b836a230fe9dfab3216f5f81ef0 (Accessed: 10-11-2023).
- Uniwersytet Techniczny w Dreźnie. <https://tu-dresden.de/bu/architektur/ila/landschaftsarchitektur/studium/course/courses/master> (Accessed: 10-11-2023).
- Walter J. J. (1835). *Johann Jakob Walters allgemeines deutsches Gartenbuch oder neue, gemeinnützliche und vollständige praktische Anleitung zur Anlegung und Behandlung der Lust-, Küchen- und Baumgärten. 2: Den Küchengarten nebst einer Tabelle enthaltend*, Stuttgart: Metzler.
- Zachariasz A. (2012). „Piękno i użyteczność - o sztuce uprawy roślin użytkowych”, *Ogrody użytkowe i ich miejsce w sztuce ogrodowej*, Czasopismo Techniczne 8-A/2012, Zeszyt 30 Rok 109, Kraków: Wydawnictwo PK.

AUTHOR'S NOTE

The author is a landscape architect. She is an assistant professor of science and teaching at the Faculty of Architecture of the Cracow University of Technology. In his research, he undertakes topics related to historical greenery complexes in Silesia. The conducted research is aimed at identifying, popularizing, as well as indicating actions aimed at protecting former garden systems.

O AUTORZE

Autorka jest architektem krajobrazu. Sprawuje rolę adiunkta naukowo-dydaktycznego na Wydziale Architektury Politechniki Krakowskiej. W badaniach podejmuje tematykę związaną z historycznymi zespołami zieleni, głównie na terenach Śląska. Badania te mają na celu identyfikację, popularyzację, a także wskazania działań zmierzających do ochrony dawnych układów ogrodowych.

Contact | Kontakt: anna.steuer-jurek@pk.edu.pl