

Essbarer Wildpflanzen Park in Bad Pyrmont nimmt Form an

Vorbereitungen laufen / Offizielle Eröffnung für Juni geplant

Die Kooperationsvereinbarung zwischen dem Niedersächsischen Staatsbad Pyrmont und der Stiftung Ewilpa® zur Anlage, Pflege und Betrieb eines Ewilpas® ist im Herbst 2019 erfolgt, das Konzept wurde erstellt und verschiedene Pflanzaktionen wurden noch vor dem Jahreswechsel angeschoben. Nun, in den ersten drei Monaten des Jahres wird der Inhalt des Informationssystems festgelegt, bevor ab März noch weitere landschaftsbauliche Maßnahmen erfolgen. Der essbare Wildpflanzen-Park (Ewilpa) in Bad Pyrmont nimmt also Gestalt an und wird bei seiner feierlichen Eröffnung am 6. Juni neben einem Park in Bayern und einem in Baden-Württemberg erst der dritte in Deutschland sein.

Getreu nach dem Motto „Gesund mit der Vielfalt der Natur“ plant das Staatsbad zusammen mit der Stiftung Ewilpa® und deren Initiator Dr. Markus Strauß einen Essbaren Wildpflanzen-Park für die Kurstadt. Dieser wird überwiegend in den öffentlich zugänglichen Bereichen des Bergkurparks angelegt, aber auch Elemente des Inneren Kurparks werden berücksichtigt. „Das passt ganz genau in unsere Philosophie, Natur und Gesundheit miteinander zu verbinden“, begründet Kurdirektor Maik Fischer das Vorhaben.

Bei der Gestaltung des Parks werden krautig wachsende Wildpflanzen, Stauden, Sträucher und Bäume gepflanzt, um diese dann kontrolliert verwildern zu lassen. „Wir haben eine gute Basis, da es bereits jetzt viele essbare Pflanzen im Bergkurpark gibt“, erläutert Michael Mäkler, Leiter des Kurparks. Er selbst wurde von der Fachberaterin Ute Mühlbauer, Ewilpa®-Repräsentantin für Niedersachsen, auf diese Projekte hingewiesen und reagierte. Mühlbauer betont, dass essbare Wildpflanzen das ganze Jahr über eine gesunde und schmackhafte Bereicherung des Speiseplans sind. Doch viele haben

dieses Wissen nicht mehr, können es aber mit Hilfe des Pyrmonter Ewilpa wieder erlernen.

Vorgesehen ist ein drei Kilometer langer Rundweg, der durch den Bergkurpark hinunter in den Kurpark führt und auch den Bauerngarten der AIBP einbezieht. An insgesamt 13 Stationen werden Schilder darüber informieren, welche Pflanzen hier wachsen. „Diesen Weg können wir später auch noch erweitern“, erklärt Michael Mäkler.

Von der Friedrichsquelle startend über den Bergkurpark bis hin zum Kurpark sollen neu angelegte Baumhaine, historische Alleen, Beerengärten, Kräutergärten, eine Streuobstwiese oder eine Feuchtwiese Mensch und Natur wieder in Einklang bringen, denn diese bilden im Zusammenspiel sowohl ein artenreiches Biotop als auch eine idyllische Erholungslandschaft.

Essbare Wildpflanzen gedeihen ohne Züchtung, ohne Gentechnik, ohne Dünger und ohne Agrarchemie. Sie stehen uns ohne lange Transportwege zur Verfügung. Ihr Genuss verursacht weder Verpackung noch Müll. Ihre Integration ist ein wesentlicher Beitrag zur Nachhaltigkeit.



Staatsbad-Azubi Marvin Werner und Auftragnehmer Eckardt Goerdes pflanzen zum Jahresende noch gut 30 Bäume und Sträucher: Haselnuss-Sträucher, Pekanus-Bäume, Zerr-Eichen und Felsenbirne.

Nicht nur die Kurgäste sollen davon einen Nutzen haben, sondern auch die Einheimischen. Das unentgeltliche Sammeln ist ausdrücklich gewünscht. Damit dient der Park nicht nur der Versorgung mit ehrlichen und hochwertigen Lebensmitteln, sondern ist

auch ein Weg, um Mensch und Natur wieder in Einklang zu bringen. Das Angebot auf dem Rundweg wird den Jahreszeiten entsprechen. „Es wird immer etwas da sein, aber nicht immer alles“, so Michael Mäkler.

Ute Mühlbauer Ewilpa®-Repräsentantin für Niedersachsen

Ute Mühlbauer ist seit 20 Jahren Ernährungs- und Gesundheitsberaterin in freiberuflicher Tätigkeit. Eine ganzheitliche Sichtweise auf den Zusammenhang von Natur und gesunder Lebensweise ist dabei immer ein Anspruch. Sie ist Gründerin und seit 12 Jahren die Vorsitzende des Naturheilverein Weserbergland e.V. und Mitbegründerin der

SoLaWi (Solidarische Landwirtschaft) in ihrer Region. Als zertifizierte Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen (HfWU) engagiert sie sich aktiv als Initiatorin für die Umsetzung des Projektes Ewilpa® in Bad Pyrmont. Mit ihrer Leidenschaft zum Kochen mit Wildpflanzen und neuen Rezeptentwicklungen, hilft sie altes Wissen lebendig zu erhalten. Ihre

praktischen und theoretischen Kenntnisse über die Vielfalt der vegetarischen/veganen Küche für unsere Zeit zugänglich zu machen, ist ein Garant dafür, Wege zu finden, Mensch und Natur wieder in Einklang zu bringen.

E-Mail:
ute.muehlbauer@ewilpa.net