

# Das Staatsbad Pyrmont plant einen Garten für alle

## Der Essbare WildpflanzenPark Bad Pyrmont (Ewilpa©) nimmt Gestalt an / Teil 2

Das Staatsbad Pyrmont plant zusammen mit Dr. Markus Strauß, dem Initiator der Stiftung Ewilpa© einen „essbaren WildpflanzenPark“. Das Gemeinschaftsprojekt wird durch einen ungefähr 3 Kilometer langen Rundweg erschlossen, welcher verschiedene Bereiche und

Wir möchten Sie einladen, selbst auf Entdeckungsreise zu gehen. In manchen Bereichen wurde bereits gepflanzt, andere warten noch auf ihre Gestaltung und wieder andere müssen kaum verändert werden. Finden sie heraus, wo zukünftig geerntet werden kann.



An der ersten Station wird es den Wiesen-Bärenklau geben.

Gestaltungselemente miteinander verbindet. Er verläuft durch den historischen und denkmalgeschützten Bergkurpark in Bad Pyrmont und ist damit nicht kostenpflichtig. Am 6. Juni 2020 findet die offizielle Eröffnung im Rahmen eines Festwochenendes mit einem bunten Programm statt.

Vergangenen Monat haben wir an dieser Stelle das Konzept des Ewilpa© vorgestellt (Teil 1).

Der neue Park soll kostenfreie Sammelgelegenheiten für krautig wachsende Wildpflanzen, Wildgemüse, essbare Blüten und Blätter, Obst, Wildobst und Beeren, Nüsse, Waldbaumfrüchte bieten und auch darüber informieren. Wichtig ist dabei der freie und unentgeltliche Zugang für jedermann.

In dieser Ausgabe beginnen wir, Ihnen die einzelnen Stationen vorzustellen.

### Station 1 – Die Feuchtwiese

Die erste Station liegt bei der Friedrichsquelle etwas oberhalb des Königin-Luisen-Bades. Unter dem Einfluss des dicht anstehenden Grundwassers hat sich dort eine Feuchtwiese entwickelt, welche einen wertvollen Lebensraum darstellt.

Ergänzend zu den schon vorhandenen Wildpflanzen werden hier die essbaren Wildpflanzen Wiesen-Bärenklau, Mädesüß, Sumpf-Kohldistel, Wald-Engelwurz und Wiesen-Knöterich angepflanzt.

Wie an jeder Station wird es eine oder mehrere Info-Tafeln geben, die den Lebensbereich und einzelne Pflanzenarten erklären.

### Station 2 – Der Wildfruchtgarten

Zu Station zwei gehen wir entlang des Juden-Friedhofes über den

Zebrastreifen der Bismarckstraße. Wir folgen dem Weg zur Hufeland Therme. Der Wildfruchtgarten befindet sich in warmer sonniger Südlage direkt unterhalb der Therme. Die Bäume und Sträucher des Wildfruchtgartens integrieren sich harmonisch in den Waldsaum zur Wohnbebauung und schmücken den Hirschpark nicht nur mit Früchten, sondern auch mit Blütenschmuck. Für Ewilpa© werden Felsenbirne, Maulbeere, Vielblütige Ölweide, Kornelkirsche und Berberitze gepflanzt.

### Station 3 – Der Beerengarten

In offener Lage, angrenzend an die Liegewiese der Hufeland Therme finden wir den Beerengarten. Die Böden sind tiefgründig und frisch und für einen reichen Ertrag ausreichend feucht und nährstoffreich.



An der Station 2 wird die Kornelkirsche zu finden sein.

Die Lage ist sonnig und doch durch den Baumbestand geschützt.

Also haben wir hier beste Voraussetzungen für Brombeere, Himbeere, Aronia, Johannisbeere und Stachelbeere.



Und natürlich darf die Brombeere nicht fehlen – hier an der dritten Station.

Für heute endet hier unser Spaziergang. Im nächsten Monat gehen wir weiter über den Parkplatz der Hufeland Therme in den Hirschpark.

### Weiterführende Informationen

[www.badpyrmont.de](http://www.badpyrmont.de)  
[www.ewilpa.net](http://www.ewilpa.net)  
 Kontakt  
 Projektteam Staatsbad Pyrmont:  
 Michael Mäkler  
 05281-151803  
[maekler@staatsbad-pyrmont.de](mailto:maekler@staatsbad-pyrmont.de)

## Das Rezept des Monats:

Passend zum „Essbaren WildpflanzenPark“ in Bad Pyrmont gibt es auch leckere Rezepte zum schnellen Selbermachen.

Heute:

### Giersch-Basensaft

Für einen kraftvollen Start in den Morgen eignet sich dieser Giersch-Basensaft, der mit einem Entsafter hergestellt wird. Hier ist ein

hochwertiges Gerät mit schonender Pressung speziell für Gräser und Kräuter zu empfehlen.

### Zutaten für etwa 0,5 l Saft:

5 Hand voll Gierschblätter und -stängel\*  
4 Bio-Äpfel  
1 große oder 2 kleine Bio-Zitronen

½ Bio-Salatgurke  
1 Stück Ingwer (1 cm)

Alle Zutaten zusammen in einem Entsafter verarbeiten.

Das Rezept stammt aus dem Buch „Die Wald-Apotheke.“

\* Natürlich können für einen Basensaft auch andere Frühlingswildkräuter verwendet werden!

## Plan mit den einzelnen Stationen und Zahlen

