

Das Staatsbad Pyrmont plant einen Garten für alle

Der Essbare WildpflanzenPark Bad Pyrmont (Ewilpa©) nimmt Gestalt an / Teil 3



Ewilpa

Stiftung
Essbare WildpflanzenParks

Das Staatsbad Pyrmont plant zusammen mit Dr. Markus Strauß, dem Initiator der Stiftung Ewilpa© einen „essbaren WildpflanzenPark“. Das Gemeinschaftsprojekt wird durch einen ungefähr 3 km langen, im Bereich des historischen und denkmalgeschützten Bergkurparks, Rundweg erschlossen, welcher verschiedene Bereiche und Gestaltungselemente miteinander verbindet.

Ziel ist es, allen interessierten Bürgern

und Gästen Bad Pyrmonts verschiedene essbare Wildpflanzen näher zu bringen. Das Ernten ist ausdrücklich erwünscht. Der EWILPA wird für jedermann frei zugänglich sein. Seine Eröffnung findet am 6. Juni 2020 statt.

Vielleicht haben Sie uns schon in der letzten Ausgabe auf den ersten drei Stationen begleitet. Gerne nehmen wir Sie heute mit zu den nächsten drei. Wenn Sie die vergangene Aus-

gabe verpasst haben, so können sie den Artikel im Internet nachlesen.

Station 4 – Der Nuss-Hain

Letzten Monat endete unser Spaziergang am Beerengarten unterhalb der Hufeland Therme. Der Weg führt uns nun weiter über ihren Parkplatz. Wir folgen dem kleinen Fußweg hinab zum Hirschpark-Weg. Der Hirschpark war bis 2016 fast vollständig mit Fichten bewachsen. Nun zeigt sich ein



An der vierten Station wird es auch die Esskastanie geben.

sehr schönes kleines Tal mit offenen Wiesen und vielen Bäumen als Rahmen. Die Böden sind durch die Fichten sehr ausgelaugt, so dass diese mit Kompost verbessert werden müssen. Die Nussbäume benötigen humose, lockere und tiefgründige Böden. Die Wiese wird zukünftig gegliedert durch „Baum-Clumbs“ aus Esskastanie, Walnuss, Eiche und Buche. Zudem pflanzen wir Pekanuss, Haselnuss, Baumhasel, auf deren Früchte (Ernte) man sich schon jetzt freuen darf.

Station 5 – Die Wildkräuterwiese

Wir bleiben im Hirschpark und können zukünftig über niedrig gemähte Rasenwege entlang der neu eingesäten



An der Station 5 werden als essbare Wildpflanzen zukünftig auch das Wiesen-Labkraut und der Wiesensalbei zu finden sein.

Wildblumenwiesen spazieren. Die Bereiche sind bereits gepflegt und schon jetzt deutlich zu erkennen. Schon zu der Zeit, als hier noch Fichten wuchsen, gab es hier eine Wiese mit heimischen Wildpflanzen. Der lockere, frische Boden ist ideal für die Anlage einer Wiese mit essbaren Wildkräutern.



Als essbare Wildpflanzen werden wir zukünftig unter anderem dort Schafgarbe, Spitzwegerich, Wiesen-Labkraut, Wiesensalbei und Gänseblümchen finden.

Auch eine Vielzahl von Insekten wird von der gesteigerten Artenvielfalt der Fläche profitieren, so dass wir uns auf eine lebendige, summende Wildblumenwiese freuen können.

Station 6 – Der Wildgemüse-Garten

Nur wenige Meter weiter, den Hirschparkweg bergab folgend, erreichen wir den nächsten Lebensraum. Alle Gartenbesitzer kennen Brennnessel, Giersch und Löwenzahn. Meistens



Der Löwenzahn ist bei Gartenbesitzern nicht beliebt, doch durch seine Inhaltsstoffe besonders wertvoll. Er ist an der Station 6 zu finden.

sind diese Pflanzen nicht sehr beliebt. Und doch: Gerade diese Pflanzen sind durch ihre Inhaltsstoffe besonders wertvoll für die Wildpflanzen-Küche. Vor allem die Brennnessel steht fast ganzjährig zur Verfügung. Grundsätzlich sind diese Pflanzen Zeiger für sehr nährstoffreiche Brachflächen. Dort gedeihen sie außerordentlich gut.

Wir bändigen die Wildgemüse mit dem Rasenmäher. Dadurch können wir die Flächen zum Ernten dann aber auch immer gut erreichen.

Weiterführende Informationen

www.badpyrmont.de

www.ewilpa.net

Kontakt

Projektteam Staatsbad Pyrmont:

Michael Mäkler

05281-151803

maekler@staatsbad-pyrmont.de

Das Rezept des Monats:

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

Heute:

Frühlingskräutersuppe

Der Klassiker für die Frühlingszeit! Mit Bärlauch, Knoblauchsrauke, Gänseblümchen, Brennnessel, Vogelmiere, Schafgarbe, Löwenzahn, Hirtentäschel und Wiesenlabkraut - oder anderen Kräutern nach Wahl. Wichtig ist dabei, die frischen Kräuter erst ganz zum Schluss dazuzugeben und maximal 2 Minuten mitzuköcheln. Brennnesseln werden zuvor mit einem Messerrücken angequetscht.

Zutaten und Zubereitung:

Pro Person nimmt man ungefähr 2 Handvoll wilde Kräuter (siehe oben). In einem Topf eine halbe, kleingeschnittene Zwiebel oder eine ganze Frühlingszwiebel in 1 EL Kokosöl andünsten.

Mit Gemüsebrühe ablöschen. Eine mittelgroße Kartoffel, geschält und kleingeschnitten, mitkochen. Die verschiedenen Kräuter (gewaschen und in Streifen geschnitten) hinzufügen und maximal 2 Minuten mitköcheln. Mit einem (Stab-)Mixer verrühren (oder die Kräuter so belassen) und nach Belieben pfeffern und salzen.

Zur Bindung können auch 1 EL Chia- oder Leinsamen (die zuvor eine Stunde in etwas Wasser eingeweicht wurden) mit der Suppe im Mixer püriert werden.

Alternativ kann auch Sesammus (Tahin) oder ein Nussmus nach Wahl zur Bindung am Schluss eingerührt werden.