

Das Staatsbad Pyrmont plant einen Garten für alle

Der Essbare WildpflanzenPark Bad Pyrmont (Ewilpa©) nimmt Gestalt an / Teil 4



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.

Vielleicht haben Sie uns schon in den letzten Ausgaben auf den ersten sechs Stationen begleitet. Gerne nehmen wir Sie heute mit zu den nächsten drei. Wenn Sie die vergangene Ausgabe verpasst haben, so können sie den Artikel im Internet nachlesen.

Station 7 – Die Ackerbrache

Wir haben die letzte Station, den Wildgemüsegarten unterhalb des Saunagartens der Hufeland Therme, hinter uns gelassen und biegen nun rechts auf den Apfelweg ein. Es geht hangaufwärts. Nach etwa 100 m erreichen wir die ehemalige „Gärtnerhütte“,

welche früher als Aufenthaltsraum für die Gärtner des Bergkurparks diente und heute von dem Nabu Bad Pyrmont genutzt wird. Auf dem, von dem Nabu betreuten Gelände finden wir nun die Ackerbrache. Diese kennzeichnet sich durch regelmäßig umbrochenen Boden auf welcher sich Melde, Malve, Vogelmiere, Nachtkerze, Gänsedistel, Acker-Hellerkraut, Kamille, Knopfkraut, Feldsalat und Rauke ansiedeln. Also alles, was sich einfindet, wenn es ein Stück nackten Boden findet und sich hervorragend zum Anreichern von Salaten und ähnlichem eignet.

Station 8 – Die Streuobstwiese

Gehen wir noch ein Stück weiter den Apfelweg aufwärts. Hier erreichen wir schnell die Streuobstwiese. Dieser Lebensraum ist eine sehr alte Form des Nutzgartens und sehr vielfältig. Viele Wildpflanzen und auch Tiere nutzen Streuobstwiesen. Gerade für andere Ackernutzung ungünstige Lagen sind für Streuobst ideal. Warme sonnige Lagen mit frischen Böden bieten Lebensraum auch für die essbaren Wildpflanzen Gundelrebe, Roter Wiesenklees, Wilde Möhre, Pastinake, Echtes Labkraut, Johanniskraut, Wegwarte und Zichorie. Wie Äpfel, Kirschen,



Birnen und Zwetschen zu nutzen sind, muss man glücklicherweise niemanden erklären.

An der Station 8 wird als essbare Wildpflanze zukünftig auch das bekannte Johanniskraut zu finden sein.

Station 9 – Die Lindenallee



Als essbare Wildpflanzen sind die Frühlingsblätter der Sommerlinde und der Winterlinde etwas ganz Wertvolles. Sie sind an der Station 9 zu finden.

Schon vom Apfelweg aus unübersehbar ist die Bombergallee. Diese Lindenallee ist eine der wertvollsten innerhalb des historischen Alleen-Systems Bad Pyrmonts. Noch im Originalzustand von 1883 lässt sich dieser einmalige Lindendom durchwandern. Die Allee vervollständigt die Blickachse zwischen Spelunkenturm auf dem Bomberg über die Klosterallee bis

zum Kloster Lügde. Als essbare Wildpflanzen sind die Frühlingsblätter der Sommerlinde und der Winterlinde etwas ganz Wertvolles. Sobald die duftenden Blüten erscheinen, ist aber diese Saison um, dann erfreuen sich Bienen am Lindenblütenektar. Die Nutzung als Lindenblütentee ist sicherlich vielen ein Begriff.



An der 7. Station wird die wilde Malve zu finden sein.

Plan mit den einzelnen Stationen und Zahlen



Das Rezept des Monats:

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

Heute:

Zarter Frühlingsalat

Mit den ersten, zarten Löwenzahnblättern und den Blättern der Knoblauchsrauke wird der "klassische" Salat mit Endivie und Radicchio hervorragend aufgewertet! Löwenzahn sorgt für wohltuende Bitterstoffe und Vitamin C und D und bringt den Stoffwechsel in Schwung. Knoblauchsrauke ist reich an Senfölglykosiden und den Vitaminen A und C und wirkt somit blutreinigend und verdauungsfördernd.

Tipp:

Ein wenig Süße aus Apfeldicksaft oder Kokosblütenzucker in der Salatsauce mindert das Bittere im Salat. Wer mag, kann noch etwas Chiasamen oder frische Sprossen (Linsen, Mungbohnen, Rucola, Radieschen, Rotklee ...) darüberstreuen.

Weiterführende Informationen

www.badpyrmont.de

www.ewilpa.net

Kontakt

Projektteam Staatsbad Pyrmont:

Michael Mäkler

05281-151803

maekler@staatsbad-pyrmont.de