



# Das Staatsbad Pyrmont plant einen Garten für alle

## Der Essbare WildpflanzenPark Bad Pyrmont (Ewilpa©) nimmt Gestalt an / Teil 5

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 neun Stationen begleitet. Gerne nehmen wir Sie heute mit zu den nächsten vier.

Die Eröffnung, die für den 6. Juni 2020 geplant war, musste aufgrund der aktuellen Lage abgesagt werden. Es wird Ende Juni eine technische Inbetriebnahme im kleinen Kreis

stattfinden. Umso mehr freuen sich alle Beteiligten auf eine bunte Feier zum einjährigen Bestehen des EWILPA, die im Sommer 2021 geplant ist. Das Beste ist: auch ohne feierliche Eröffnung darf bereits im Sommer und Herbst 2020 ganz offiziell geerntet werden.

In den letzten Ausgaben haben wir schon neun Stationen des EWILPA besucht, jetzt spazieren wir entlang der letzten vier. Wenn Sie die vergangene Ausgabe verpasst haben, so können sie den Artikel im Internet nachlesen.



Als essbare Wildpflanzen finden wir an der 10. Station die Knoblauchsrauke.

### Station 10 – Der Baum-Hain

Letzten Monat sind wir in der zu dieser Jahreszeit wunderschönen Bomberg-

Allee stehen geblieben und folgen ihr nun rund 200 m bergab, dann biegen wir nach rechts ab. Dort erreichen wir ein kleines Waldstück westlich der Allee. Dieses wurde zusammen mit dem westlichen Bergkurpark in den 1930er Jahren angelegt. Als essbare Wildpflanzen finden wir dort Ulme, Eiche, Spitz-Ahorn, Birke, Knoblauchsrauke, Waldziest und Taubnessel.



An der Station 11 erwartet uns die Wildfruchthecke – zum Beispiel mit dem Weißdorn.

### Station 11 – Die Wildfruchthecke

Weiter geht es nach Süden, wieder aus dem Schatten des Waldes heraustretend. Wir genießen den Blick über die offenen Wiesen des Bergkurparks. An der nächsten Weggabelung halten wir uns rechts. Links vom Weg begleitet uns nun auf über 50m die Wildfruchthecke. Auf dieser Fläche standen genau wie unterhalb der Hufelandtherme bis 2016 viele Fichten, so dass der Boden noch immer in der Regeneration ist. Doch gerade auf diesem eher kargen Boden fühlen sich die vielen dornigen, heimischen Sträucher wie Weißdorn, Schlehe, Sanddorn, Hundsrose, Bibernell-Rose wohl. Auch der Schwarze Holunder und die Kirschkpflaume finden hier ihr Plätzchen. Neben dem hohen Wert als essbare Wildpflanze bieten diese Sträucher zahlreichen Tieren Schutz und sind auch gerade zum Herbst und Winter Nahrungsquelle.

### Station 12 – Heil- und Küchenkräuter (Bauerngarten)

Wir folgen dem Weg weiter bergab und erreichen die Bismarkstraße. Diese überqueren wir vorsichtig und direkt auf der anderen Seite angekommen,



Auch im Bauerngarten, der Station 12, sind Wildkräuter zu finden – hier zum Beispiel der Beifuß.

haben wir einen schönen Blick auf den Bauerngarten, welchen die AIBP betreut. Dort finden wir neben vielen Kulturpflanzen auch die essbaren Wildpflanzen Beifuß, Echter Wermut, Mariendistel, Erzengelwurz, Wilde Malve und Hirtentäschel. Dazu viele weitere bekannte Küchen-Kräuter. Hier hat man Gelegenheit, sich mit den Pflanzen wieder vertraut zu machen, die der Mensch schon so lange nutzt.

### Station 13 – Nadelholz-Hain



An der Station 13 sollte jeder gut Durchatmen, denn hier stehen die Nadelhölzer wie die Douglasie.

Wir verlassen den Bauerngarten und halten uns rechts (aus Sicht des Bauerngartens). Links vom Weg lädt ein Sitzplatz zum Verweilen ein. Es handelt sich hier um einen der geomantischen Energieorte Bad Pyrmonts und zwar den Übergang zwischen Feuer und Wasser. So erholt folgen wir dem Fußweg. Nach etwa 50 m befinden wir uns in einem kleinen Nadelholzwald. Atmen Sie tief ein! Gerade Nadelgehölze

## Plan mit den einzelnen Stationen und Zahlen



### 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)

verströmen ätherische Öle, so das wir hier die Gelegenheit zum Entspannen finden. Als essbare Wildpflanze sind zudem Fichte, Weißtanne, Douglasie, Lärche und Kiefern wertvoll.

Wir haben die letzte frei zugängliche Station des EWILPAs erreicht. Es besteht nun die Möglichkeit, in dem zwar kostenpflichtigen aber auch wunderschönen Kurpark weitere Entdeckungen zu machen oder zurück zum Ausgangspunkt zu schlendern.

Als Station eins empfängt uns wieder die Feuchtwiese an der Friedrichsquelle gegenüber vom Königinnen Luise Bad. Ein Schluck vom frischen Quellwasser ist jetzt vielleicht genau das Richtige.

## Das Rezept des Monats:

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

Heute:

### Löwenzahnsalat mit Tomate und Schafskäse

Mit diesem Salat (oder dieser Vorspeise) warten ganz neue Geschmackserlebnisse. Alternativ kann auch Mozzarella dazu verwendet werden. Anstelle von Balsamico kommt hier jedoch frischer Zitronensaft zum Einsatz!

#### Zutaten pro Portion

15 Löwenzahnblätter  
1 große Tomate  
50 g Schafskäse  
1 EL Zitronensaft (Bio)  
1 EL natives Olivenöl  
Salz und Pfeffer

#### Zubereitung

Die Löwenzahnblätter gründlich waschen, in mundgerechte Stücke schneiden und auf einem Teller als »grünes Bett« auslegen.

Die Tomate in Scheiben schneiden und auf dem Salat verteilen.

Den Schafskäse in Würfel schneiden und ebenso verteilen. Nun kommt noch die Soße aus Olivenöl und Zitronensaft darüber.

Mit Salz und Pfeffer nach Belieben würzen.