

Ein Garten für alle in Bad Pyrmont: Der Ewilpa ist eröffnet

Der Essbare WildpflanzenPark von Bad Pyrmont (Ewilpa®) / Teil 6



Ewilpa

Stiftung

Essbare WildpflanzenParks

Der Ewilpa Bad Pyrmont ist eröffnet! Am 26. Juni erfolgte die offizielle Einweihung des essbaren Wildpflanzenparks im historischen Bergkurpark. Ab sofort darf ganz offiziell geerntet werden. Aber achten Sie bitte auf die Nutzungsregeln, um die Pflanzen zu schützen und Sie die richtigen Pflanzen ernten. Dazu gleich noch mehr in diesem Artikel.

In den letzten Ausgaben haben wir alle 13 Stationen des öffentlich zugänglichen EWILPA besucht, jetzt werfen wir noch einen Blick in den inneren, kostenpflichtigen Kurpark. Wenn Sie die vergangene Ausgabe verpasst haben, so können sie den Artikel im Internet nachlesen.

abgedruckt) markiert. So könnt ihr ohne Probleme dem Rundweg folgen. Der gesamte Rundweg ist am Startpunkt auf einem Wegeplan zu sehen.



Ewilpa Wegweiser

Station 14 – Der Baumhain im Kurpark

Wie kann ich dem Weg folgen?

Der Rundweg ist wie ein Wanderweg mit einem kleinen Schild (hier

Wir betreten den inneren Kurpark mit der elektronischen Pyrmont Card

365 an einem von inzwischen vier digitalen Eingängen während der gesamten Öffnungszeiten. Wer nicht im Besitz dieser Karte ist, löst sich am Haupteingang „Brandenburger Tor“ eine Tageskarte.

aber es gibt hier auch einige Exoten mit essbaren Früchten. Hier sticht der chinesische Fruchthartriegel mit seinen himbeerartigen, nach Mango schmeckenden Früchten hervor. Aber auch ein Abstecher in den



Ewilpa Station 14 Chinesischer Hartriegel - Cornus kousa

Plan mit den einzelnen Stationen und Zahlen



Im Kurpark erwartet uns eine große Vielfalt an Pflanzen, weit über 300 verschiedene Bäume und Sträucher, viele hundert Stauden und mehr als 40 verschiedene exotische Palmen und Kübelpflanzen. So können wir hier essbare Pflanzen betrachten, welche bei uns nicht als Wildpflanze wachsen. Und doch sind viele dieser Pflanzen ja in Ihrer Heimat auch wiederum Wildpflanzen und haben für unsere Ernährung einen großen Wert. Bei einem geführten Rundgang entdecken wir gerade im Frühjahr und Frühlommer viele Bäume mit essbaren Blättern. Die Linde wurde ja schon bei Station 9 thematisiert, so möchten wir hier die noch nicht genannten Arten erwähnen. An verschiedene Stellen im Park finden wir Birken. Schmackhaft sind auch die Blätter der Wildkirsche, der Hasel, der Buche und vor allem auch der Spitzahorn.

Zum Herbst entwickeln sich dann zahlreiche Früchte. Am meisten fallen uns bei einem Rundgang dann sicherlich die Kornelkirsche ins Auge,

Palmengarten lohnt sich. Dort finden wir Feigen, Bananen, Citrus, Baumtomate oder auch Granatapfel. **Bitte beachtet: Im Gegensatz zum öffentlichen Ewilpa darf im inneren Kurpark nicht geerntet werden.** Der innere Kurpark dient in erster Linie der Gesundheit, Bewegung und Entspannung seiner Besucher. Hier sind die Pflanzen Schmuck, an dem sich alle Gäste erfreuen sollen!

Wie darf ich den Ewilpa nutzen?

Das Sammeln wilder Lebensmittel wie Beeren, Obst, Nüsse, Kräuter, Wildgemüse und Wildsalate sind im Ewilpa® ausdrücklich erwünscht. Wir bitten jedoch um die Einhaltung und Beachtung folgender Regeln und Hinweise:

Weiterführende Informationen

www.badpyrmont.de
www.ewilpa.net

Kontakt

Projektteam Staatsbad Pyrmont:

Michael Mäkler

05281-151803

maekler@staatsbad-pyrmont.de

- Obst und Nüsse sind einfach zu bestimmen, beim Sammeln von Wildkräutern ist jedoch Vorsicht geboten, um nicht an giftige Verwandte zu geraten. Grundsätzlich sollten Sie nur die Pflanzen und Früchte sammeln und essen, die Sie einwandfrei zuordnen können. **Das Pflücken und Sammeln erfolgt auf eigene Gefahr.**

- Bitte ernten Sie nur die Mengen, die Sie in Ihrem Haushalt direkt zeitnah verarbeiten können (haushaltsübliche Mengen).

- Die Entnahme der Pflanzen sollte pfleglich, von Hand oder mit geeigneten Werkzeugen erfolgen, um Schäden an den Pflanzen zu vermeiden.

- Der Zulauf von Wildtieren kann nicht unterbunden werden. **Es empfiehlt**

sich daher, das Sammelgut vor dem Verzehr zu waschen.

- Bei der Ernte von Blättern von Wildstauden ist zu beachten, dass **nur 1/3 der Blätter einer Pflanze geerntet werden dürfen.** Ist erkennbar, dass bereits an der Pflanze geerntet wurde, so ist diese auszulassen. Dadurch ist das dauerhafte Überleben der Wildstauden gesichert.

- Hunde sind an der Leine zu führen und dürfen die Wege nicht verlassen.

- Eltern haften für ihre Kinder.

Die Ernte zu gewerblichen Zwecken bedarf der schriftlichen Genehmigung durch die Nieders. Staatsbad Pyrmont Betr. Ges. mbH.

Das Rezept des Monats:

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

Heute:

Bunte Wildgemüsepfanne

Die Wildgemüsepfanne ist ein veganes Rezept, was sich schnell zubereiten lässt. Es sind auch leichte Variationen mit anderen Wildgemüsesorten wie Giersch, Franzosenkraut, Melde oder Brennnesseln möglich. Hier kommen Gänse Disteln und Vogelmiere zum Einsatz.

Zutaten für 2 Portionen

1 große Zwiebel
1 Zehe Knoblauch

In 2 EL natives Olivenöl
1 große Bio-Möhre
1 rote Bio-Spitzpaprika
200 g Räuchertofu
1 große Handvoll Gänse Distel-Tribspitzen
1 große Handvoll Vogelmiere

Zubereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln und in Olivenöl in der Pfanne glasig andünsten. Möhre, Paprika und Räuchertofu kleingeschnitten dazugeben. Mit Salz, Pfeffer, Sojasauce, Chili oder Curry abschmecken und ca. drei Minuten anbraten. In dieser Zeit die Gänse Distel-Tribspitzen sowie die Vogelmiere waschen und klein schneiden. Das Wildgemüse mit wenig Wasser zum Pfannengemüse hinzugeben bzw. unterheben und die Pfanne abdecken. Im Dampf weitere 3 Minuten dünsten.