

**Zeitschrift:** Neujahrsblatt der Naturforschenden Gesellschaft Schaffhausen  
**Herausgeber:** Naturforschende Gesellschaft Schaffhausen  
**Band:** 18 (1966)

**Artikel:** Der Bauerngarten  
**Autor:** Woessner, Dietrich  
**Kapitel:** Gemüsepflanzen  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-584750>

#### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### **Conditions d'utilisation**

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### **Terms of use**

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 08.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

## Beerenpflanzen

Sie kamen verhältnismässig spät in den Bauerngarten, da man sich mit den wildwachsenden Beerenarten versorgte, wie Erdbeeren, Himbeeren, Brombeeren und auch einer Johannisbeere (Reechbeere). Diese war in den Wäldern des Bernbiets bis hinauf ins Bündnerland verbreitet, so dass man auf deren Kultur lange verzichtete. Erst im 17. Jahrhundert erschienen als erste Beeren die Erdbeeren, bereits schon grossfrüchtige, rote oder weisse. Vermutlich eine Einführung aus dem Ausland.

Dann folgten die Himbeeren (*Rubus idaeus*), da man feststellte, dass die im Garten kultivierten mehr und grössere Früchte brachten. Das gleiche gilt von den Brombeeren (*Rubus procerus*). Die ersten in den Garten aufgenommenen Johannis- und Stachelbeeren (*Ribes sylvestre* und *Ribes uva-crispa*) zeigten anfänglich nur sehr kleine Früchte, sie konnten jedoch durch gute Pflege etwas verbessert werden.

Ein allgemeiner Aufschwung des Beerenanbaues im Garten und Pflanzplatz kam erst zu Beginn des 18. Jahrhunderts zustande, in einer Zeit, da viele erfolgreiche Zuchterfolge aus der Neuen Welt in Europa eintrafen. Dadurch erhielt man bei den Beerenarten grössere und aromatischere Früchte, und sie wurden für die Bauernfamilie zu einem wichtigen Bestandteil ihrer Ernährung.

Bei den Kulturbeerenpflanzen ist unendlich viel gearbeitet worden. Heute besitzen wir bei allen Beerenarten vorzügliche Sorten in Ertrag und Qualität. Durch die neue Ernährungsweise sowie die moderne Verwertung (Tiefkühlung) haben die Beerenfrüchte im Bauernhaus eine nie geahnte Bedeutung erlangt.

## Gemüsepflanzen

So alt wie der Bauerngarten selbst ist auch das grosse Sortiment an Gemüsepflanzen. Einige unter ihnen gehen sogar bis in die Zeit der Höhlenbewohner zurück. Gemüse gehörte nicht nur zur menschlichen Ernährung, viele Pflanzen dieser Gruppe wurden zu Heilzwecken verwendet.

Die alten, im Bauerngarten und auch im Kanton Schaffhausen vertretenen Gemüsepflanzen sollen hier kurze Erwähnung finden.

### *Spinat* (Binätsch) *Spinacia oleracea*

Er wurde Ende des 19. Jahrhunderts bei uns angebaut. Eine ältere, dem Spinat nahestehende Pflanze, die Melde, «Guter Heinrich» (*Chenopodium bonus-henricus*), ein sog. Pflückspinat, spielte früher eine grosse Rolle und erschien während des Zweiten Weltkrieges wieder in Kultur, infolge Mangel an Spinat-Saatgut.

Zur gleichen Zeit fasste auch der *Rhabarber* (*Rheum rhabarbarum*) in den Gärten Fuss, wo er sich rasch stark verbreitete. Man glaubt annehmen zu dürfen, dass er zu den bedeutendsten Gemüsepflanzen gehört hat. Die Wurzeln des Rhababers wurden zu Drogen verarbeitet.

Die *Weisswurz*, *Topinambur* (*Helianthus tuberosus*) war früher eine gerne gehaltene Gemüsepflanze. Die Wurzelknollen wurden als Kartoffelersatz gegessen und waren ihrer Eigenart wegen sehr beliebt. Nun findet man sie nur noch selten.

Die *Kohlarten* in ihrer heutigen Form, wie Kohl, Wirz (*Brassica oleracea* var. *sabauda*), Rosenkohl (*Brassica oleracea* var. *gemmifera*), Weisskabis (*Brassica oleracea capitata alba*), Rotkabis (*Brassica oleracea capitata rubrā*), Blumenkohl (*Brassica oleracea botrytis*) und Kohlrabi (*Brassica oleracea* var. *gongylodes*) fanden erst im 13. Jahrhundert bei uns Eingang. Vermutlich sind sie aus Griechenland über Italien in unser Land gekommen. Kohl (Wirz) und Weisskabis hatten nebst der Zwiebel im 16. Jahrhundert auf dem Schaffhauser «Böllenmarkt» eine ziemliche Bedeutung.

*Zwiebeln*, Bölle (*Allium cepa*) und *Knoblauch* (*Allium sativum*) dienten seit jeher als Heilpflanzen, Gewürze und Gemüse und waren von grosser Bedeutung als Pflanzen mit magischer Kraft in Aberglauben und Volksbrauch.

*Kohlrüben* (*Brassica napus* var. *napobrassica*), Rüebli oder heute auch Karotten (*Daucus carota* subsp. *sativus*) kamen schon um das 17. Jahrhundert in unser Land. Sie wurden bald beliebt und befanden sich seither ständig im Anbau. Die Kartoffeln verdrängten sie jedoch, und so verloren sie an Bedeutung. Zuerst wurden die Rüebli im Garten angebaut und erst später im Feld. *Kürbisse* (*Cucurbita pepo*) und *Gurken* (*Cucumis sativus*) fanden auch schon früh Einlass in die Bauerngärten. *Erbsen* (*Pisum sativum*), *Bohnen* (*Phaseolus vulgaris*), Puff- oder Saubohnen (*Vicia faba*) wurden angebaut und nahmen bald an Wert zu.

Die heute so wichtige *Tomate* (*Lycopersicon esculentum*) kam erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts in die Schweiz und breitete sich anfänglich sehr zaghaft aus, da man ihren Nutzen nicht einsah. Zu Beginn des 17. Jahrhunderts wurde der in den Reben wild vorkommende *Nüsslisalat*, Rebkresse (*Valerianella locusta*) im Garten ausgesät und fand als wertvoller Wintersalat rasch Verbreitung. *Brunnenkresse* (*Rorippa nasturtium-aquaticum*) und junge Brennesseln (*Urtica dioica*) verwendete man ebenfalls gerne in der Küche. Der *Kopfsalat* (*Lactuca sativa* var. *capitata*), wie wir ihn heute kennen, kam vorerst in lattichähnlicher Form um die Mitte des 16. Jahrhunderts in unsere Gärten und wurde bald sehr beliebt. *Sellerie* (Schnitt- und Knollensellerie) (*Apium graveolens* und var. *rapaceum*) gehört zu den ersten im Garten gehaltenen Pflanzen und diente als Gemüse-, Gewürz- und Arzneipflanze zugleich. Zu diesen hier aufge-

führten altbewährten Gemüsen gesellte sich in neuer Zeit eine ganze Reihe weniger bekannter, wie z. B. Knollenfenchel, Paprika, Aubergine (Eierfrucht), denen wohl auf dem Lande der ähnliche Weg beschieden sein wird wie der Tomate.

## Gewürz- und Heilkräuter

Die Gewürz- und Heilkräuter waren die ältesten Pflanzen des Bauerngartens. Kaum eine Pflanzengruppe hat, nebst der Rose, eine solch grosse Bedeutung im menschlichen Dasein erreicht! Wir sollten uns in der heutigen Zeit ihrer wieder mehr annehmen. Die Heilkräuter sind für die Gesunderhaltung des Menschen von hohem Wert. Die Gewürzkräuter dagegen verfeinern und würzen unsere Speisen.

### a) *Gewürz- und Küchenkräuter* (ein- und zweijährige):

#### *Basilicum* (Basilikumkraut) *Ocimum basilicum* (SH)

ist ein sehr beliebtes Gewürzkraut, welches auch als Heilpflanze eine grosse Bedeutung besass. Zur römischen Kaiserzeit hatte es den Beinamen «Kaiserkraut».

#### *Bohnenkraut* (Pfefferkraut) *Satureja hortensis* (SH)

Dieses einjährige Pfefferkraut wurde häufiger als sein mehrjähriger «Namensvetter» angebaut. Es handelte sich um eine aus Italien stammende Pflanze, die als Gewürz- wie als Heilpflanze (Mittel gegen Blähungen) diente.

#### *Boretsch* (Gurkenkraut) *Borago officinalis* (SH)

besitzt einen gurkenähnlichen Geschmack, weshalb er zum Würzen von Salat verwendet wurde. Er ist eine vorzügliche Bienenpflanze.

#### *Dill* *Anethum graveolens* (SH)

gehört zu den alten, beliebten Gewürzkräutern des Gartens. Er diente vorwiegend zum Würzen der Speisen, aber auch zur Bereitung von Tee.

#### *Fenchel* *Foeniculum vulgare* (SH)

war eine der wichtigsten Pflanzen des Bauerngartens. Man brauchte Fenchel als Gewürz und zugleich als sehr wertvolle Heilpflanze, hauptsächlich für die Zubereitung von Tee.

#### *Kerbel* *Anthriscus cerefolium* var. *cerefolium* (SH selten)

Dieses früher stark verbreitete Suppenkraut hat heute keine grosse Bedeutung mehr. Wir treffen ihn nur noch als Flüchtling in den Gärten an. Er fand als harnreibenes Mittel Verwendung.

#### *Kümmel* *Carum carvi* (SH selten)

kommt bei uns in den Wiesen der voralpinen und alpinen Gebiete wild vor. Er gehört den ältesten Gewürzen (Samen) an, die von Menschen in Europa ver-