Zeitschrift: Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur
Herausgeber: Gesellschaft für Gartenkultur
Band: 5 (1987)
Heft: 1

Buchbesprechung: Buchbesprechungen
Autor: [s.n.]

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: 09.12.2025

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

Wildstauden für Naturgärten. Herausgegeben von Andreas Winkler, Kalchbühlstrasse 1, 9545 Wängi. O.O. und J., 25 S., ill., Fr. 2.50

Wieder einmal gilt, weniger auf die Broschüre hinzuweisen als die Institution bekannt zu machen, die dahintersteht. Immer mehr kehrt man nun auch bei uns wieder zur Einsicht zurück, einheimische Gewächse statt stereotyper Exotica anzupflanzen, um so vielen reizvollen Wildstauden zur Rückeroberung des Terrains zu verhelfen. Dieser Überzeugung ist auch die Gärtnerei Winkler, die mittels vorliegenden Informationshefts auf Eigenschaften des von ihr vertriebenen Wildstaudensortiments aus dem schweizerischen Mittelland hinweisen will. Eine 12-seitige Tabelle führt in alphabetischer Reihenfolge auf, was alles käuflich zu erwerben ist; es sind dies 327 lateinisch bezeichnete Stauden mit entsprechender deutscher Übersetzung. Eine Spalte klassifiziert nach neun *Standortsbereichen;* weitere Spalten führen *Zeigerwerte* (Licht, Feuchtigkeit, Reaktion, Stickstoffgehalt), *sonstige Merkmale* (Farbe, Höhe, Blütezeit, Lebensdauer) sowie *Verwendungsmöglichkeiten* als Heil-/Giftpflanze, Schnitt-/Trockenblumen und Wildgemüse auf.

Im Textbereich wird die Tabelle genau erläutert, damit ein Unkundiger nicht von seinem Vorhaben enttäuscht werden könnte. Das heisst: Planung ist ebenso unerlässlich wie für jeden konventionellen Garten, wenn nicht sogar wichtiger, worunter vor allem die Standortbestimmung mit allen Eigenschaften zählt. So können nur gewisse geeignete Böden für die speziell darauf ausgerichtete Flora in Frage kommen; es sind dies Äcker, Schuttplätze, Trockenstandorte, Mauern, Wiesen/Weiden, Feuchtstandorte, waldiges Gebiet. Eine Literaturliste verweist auf weitere im einzelnen behandelte Thematiken. Viel Erfolg wünscht man dem Unternehmen, das mit seinem Vorhaben durchaus einen Weg zum einheimischen Naturverständnis geebnet haben dürfte. *fv*

Friedrich Graupe, Sepp Koller. Delikatessen aus Unkräutern. Das Wildpflanzen-Kochbuch. Wien 1985, 166 S., ill., Fr. 31.30

Von Ackersenf bis Wiesenknöterich sowohl durchs Alphabet als auch durchs Jahr - ein höchst ungewöhnliches, aber umso ansprechenderes und verlockenderes Kochbuch. Aus einer Artikelserie in der Wiener Kronen-Zeitung entstanden, stellt das im übrigen appetitanregend illustrierte Buch ein «Plädoyer für das ‹Unkraut›» (S. 7) dar, wobei mit Unkraut vielleicht etwas zu schlagwortähnlich weit ausgeholt worden ist, da auch Hagebutten, Holunder und Wildbeeren darunter subsumiert werden. Gerade diese sind ja bei uns noch nicht unbekannt, doch ist die Vielfalt der damit kreierten Rezepte erstaunlich und lädt zum Ausprobieren ein. Dass es sich bei den Rezepten nicht um Fantasiekocherei handelt, dürfte dem Leser spätestens

beim Durchblättern des Buches auffallen - vieles scheint bekannt, aber vergessen zu sein wie etwa Bärlauch, Brennessel oder gebratene Holunderblüten.

Jedes einzelne Rezept darf als Resultat einer intensiven Auseinandersetzung mit jeder Pflanze bezeichnet werden. Sämtliche bekannte Benennungen auf lateinisch, deutsch, österreichisch und schweizerdeutsch sind jeweils zu Beginn angegeben und bilden eine Fülle von linguistisch interessanten Wortbildungen. Botanische Merkmale, Standort, Küchenverwendung und gesundheitliche Aspekte runden das Bild ab.

Evident ist, dass es mit den Rezepten allein nicht getan ist. Fast schwieriger gestaltet sich das Erwerben oder Sammeln des rohen Kochgutes. Dafür liefern die einleitenden Hinweise das nötige Wissen. Zwei tabellarisch zusammengestellte Listen sämtlicher behandelter Pflanzen zu Beginn erläutern die Zubereitungsart von Würze - Salat - Gemüse - Alkoholika - Marmeladen einerseits, und nach jahreszeitlichem Vorkommen geordnet die Verwendungsart der einzelnen Pflanzenteile von Wurzel bis Blüte. Alles in allem nicht nur ein anregendes, sondern auch ein sehr wichtiges Buch, dessen Platz eigentlich in jeder Küche gesichert sein sollte - nicht zuletzt durch ein erweitertes Bewusstsein für die eigene Umwelt. *fv*