Zeitschrift: Topiaria helvetica : Jahrbuch

Herausgeber: Schweizerische Gesellschaft für Gartenkultur

Band: - (2012)

Buchbesprechung: Bücher

Autor: Stoffler, Johannes / Freivogel, Thomas / Bucher, Annemarie

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: 16.11.2025

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

Bücher

STIFTUNG FÜRST-PÜCKLER-PARK BAD MUSKAU (HG.)

Die «ornamental farm». Gartenkunst und Landwirtschaft.

Muskauer Schriften, Band 7. Graphische Werkstätten Zittau, Zittau 2010.

217 Seiten, mit zahlreichen farbigen Abbildungen, Klappbroschur, \in 19,80.

Bad Muskau ist nicht nur bekannt als Wirkungsort des schillernden Fürsten Hermann von Pückler-Muskau und dessen ruinöser Leidenschaft für seinen Landschaftsgarten, der heute sowohl auf deutschem als auch auf polnischem Gebiet liegt. Bad Muskau ist inzwischen auch bekannt als Austragungsort hervorragender wissenschaftlicher Symposien, die – wie man im Park beispielhaft sehen kann – Hand in Hand mit der Praxis der Gartendenkmalpflege gehen. Eine Tagung im Oktober 2009 befasste sich mit einem Thema, das quasi vor der Schlosstüre lag. Die Beiträge der Tagung «Die <ornamental Farm». Gartenkunst und Landwirtschaft», ist inzwischen in Buchform im Verlag Graphische Werkstätten Zittau erschienen.

In der ornamental farm oder ferme ornée verbinden sich Nutzen und Zierde auf besondere Art. Sie ist, wie Erika Schmid einleitend auseinandersetzt, ein «mit Mitteln der Gartenkunst angereicherter, «verschönerter» und daher gleichzeitig das Besitztum insgesamt <verschönernder> landwirtschaftlicher Betrieb.» Das Konzept, dessen historische Wurzeln bis in die Antike zurückzuverfolgen sind, beeinflusste spätestens ab 1740 von England kommend weite Teile des europäischen Kontinents. Im Gegensatz zu der «Dörflemode», während der spätbarocke Herrscher bäuerliche Staffagen mit fürstlichem Innenausbau in seinen Park bauen liess, steht bei der ornamental farm der landwirtschaftliche Nutzen im Vordergrund eingebunden in eine Landschaft, die durch die künstlerischen Gestaltungsmittel des Landschaftsgartens bereichert wurde. Wie die Braunsdorfer Felder in Muskau, die Cord Panning in seinem Beitrag vorzüglich detailliert beschreibt, stellen diese Bereiche oft die Fortsetzung des eigentlichen Parks dar. Beiträge über das Gut Reichenbach in Pommern (Gert Gröning), Landsitze in Böhmen (Jan Hendrych), Bayern (Rainer Herzog), Polen (Elzbieta Raszeja) und deren Beeinflussung unter

anderem durch englische Vorbilder (Peter Goodchild, Simone Schultz) belegen eindrücklich die europäische Dimension des Themas anhand von Einzelobjekten und Protagonisten des Konzepts. Die «Schweizerei» – ein Milchhof im Schlosspark Rosenau bei Corburg, den Isabel David beschreibt, verflechtet das Thema zusätzlich mit dem Topos der Alpenbukolik. Ob und wie die ornamental farm in die Gegenwart nachwirkt, wird abschliessend in wenigen Beiträgen nachgegangen. So prüft Thomas von Elsen das Potenzial der ornamental Farm für den ökologischen Landbau und die «soziale Landwirtschaft», und Jürgen Göttke-Krogman stellt die bunte Mischung seines niedersächsischen Hofs aus nachhaltiger Landwirtschaft, Bildung und Kunst vor.

Die Ausweitung des Konzepts der ornamental farm zu dem Programm der «Landesverschönerung» des 19. Jahrhunderts, und insbesondere dessen Ausläufer, die weit über die «Kulturarbeiten» eines Paul Schulze Naumburg und die Schriften eines Walter Rossow in das 20. Jahrhundert hineinreichen, wird im Buch nur noch am Rande (und leider teilweise etwas oberflächlich) erwähnt. Zugegeben wäre dies ein kühner, aber umso spannenderer Bogen gewesen, der dem Thema einen unerwarteten, zusätzlichen Gegenwartsbezug gegeben hätte, den es zweifelsfrei hat. So freut sich der Leser über einen Beitrag von Catrin Schmidt, die mit ihrem Beitrag «Landschaftsplanung unserer Zeit – Streben nach Landesverschönerung» einen vergleichbaren Bogen gewagt und damit gleich noch ein Statement für mehr bewusste Gestaltung in der heutigen Landschaft verfasst hat.

Es ist die grosse Leistung des Buchs, dem wissenschaftlichen Publikum eine überwiegend hochkarätige Zusammenstellung von Beiträgen zu einem wichtigen Thema der Gartenkunst zu präsentieren, das in der Literatur bisher tendenziell als «Anhängsel» des Landschaftsparks mitgeführt wurde. Die Aufmachung des Buchs ist erfrischend sachlich und einfach. Der Text ist sauber redigiert, die Abbildungen korrespondieren einleuchtend mit dem Text und sind klein, aber von hoher Qualität. Wir wünschen der Reihe Muskauer Schriften noch viele solcher gelungenen Publikationen!

Johannes Stoffler

ANDREAS HONEGGER

Die geheimen Gärten von Zürich – Traumhafte Refugien in der Stadt und am See.

DVA, München 2011. 192 Seiten, illustriert, €49,99.

Nachdem in den vergangenen Jahren die Deutsche Verlags-Anstalt bereits die geheimen Gärten von Amsterdam, Berlin, London, Paris und Venedig vorgestellt hatte, erschien diesen Frühling rechtzeitig zum Auftakt der Gartensaison der opulent illustrierte Band zu den geheimen Stadt- und Seegärten Zürichs. Als Autor konnten der ehemalige NZZ-Redaktor Andreas Honegger, dem der aufmerksame Leser immer noch in Gartenbeiträgen dieser Zeitung begegnet, und der Fotograf Gaston Wicky gewonnen werden. Nach einer Einleitung folgen vier grosse Kapitel: klassische Villengärten und Parks am See, Gärten botanischer Sammler, zwischen den Häusern und über den Dächern, Priorität der Gestaltung. Den Schluss bildet eine etwas magere Liste zu besuchenswerten Anlagen, d. h., es wird auf Internet-Links verwiesen, und zu Landschaftsarchitekturbüros, worunter aber etliche wichtige Zürcher Büros, z.B. Ganz, nicht aufgeführt sind. Das Fehlen eines Registers ärgert, wird aber am Schluss der Lektüre nachvollziehbar; eine Liste von Pflanzennamen etc. wäre aber dennoch eine nachträgliche Hilfe. In seiner sechsseitigen Einleitung erläutert der Autor sein Konzept, warum er welche Gärten oder Anlagen ausgewählt hat und bindet diese Auswahl in eine historisch gewachsene Entwicklung ein. So lernt man gleich zu Beginn die Fixpunkte der Stadt kennen. Auffallend: kein einziger Literaturverweis, der zur weiteren Auseinandersetzung anregen könnte. Offenbar ist dies Programm, soll doch die Leserin Schönes zu sehen bekommen, ohne sich gross den Kopf dabei zu zerbrechen müssen. Dazu passen der lockere Stil und das Fazit, dass Gärten «anständiger Luxus» seien. Es dominiert das Bild in dieser Publikation, von doppelseitigen bis zu in den Text eingestreuten Kleinstabbildungen, schön, aber etwas glanzlos, und oft auch etwas - sit venia verbo - bieder. Die vielen Details, die Opulenz der Langeweile und der Begütertheit (Bassin mit rotknalligem Floribundabeet, Teakmöbel mit Windlichtern), all das wirkt ermüdend und hinterlässt ein etwas zwiespältiges Gefühl beim ersten Durchschauen. Vertieft man sich dann aber in die Abfolge der Kapitel und geht

diese analysierend durch, so eröffnen sich prächtige Ansichten und Stillleben von Kompositionen und Elementen, Bäumen und Pflanzen. Der Autor beschreitet mit uns intra muros die Anlagen, beschreibt, beobachtet, zerlegt und klassifiziert, doch bleibt der Garten seltsamerweise neutral-kühl, da er nicht lokalisierbar ist, grob sehen wir, dass er am See liegt, aber wir erfahren nicht, aus welcher Zeit er stammt und was wann angelegt und gepflanzt wurde. Auch dies natürlich Programm, galt es doch die Anonymität der Besitzer zu wahren. Getrimmter Buchs, alte Baumbestände, Hortensien und Rhododenden, schön zwar, aber nicht doch etwas langweilig? Da wo diese Saturiertheit durchbrochen wird, kommt Leben und Bewunderung ins Spiel: bei der sich etliche Meter in die Baumkrone windenden Rambler-Rose etwa. Diese bildet den Übergang zu den verwunschenen Sammlergärten, wo die geheimnisvollen Ecken und botanisch hervorstechenden Raritäten unsere Aufmerksamkeit erregen. Der Autor nimmt uns mit auf seine Rundgänge, und man merkt, dass er die Anlagen kennt, von jedem Detail weiss er, wovon er berichtet. Ganz fremd mutet da ein japanischer Garten an, wo Bonsai pittoreske Tupfer in Farbe und Form hinzaubern. Platz und Umschwung brauchen diese Paradiese, welche um das überbaute Seebecken versteckt sind. Der ursprüngliche Giardino Segreto, ein in der Renaissance entstandener Gartentyp, war ein kleiner, intimer, abgeschlossener und nicht einsehbarer Garten. Mit diesem haben die Zürcher geheimen Gärten ausser der privaten Nichteinsehbarkeit nichts gemeinsam; sie imponieren durch Grösse und Vokabular. Der abundante Rosengarten muss schwindelerregend sein, wogegen die Ufergestaltung mit der Licini-Plastik wohltuend leere Erhabenheit evoziert. Nach soviel Grandezza sind wir froh, in die engen Altstadt-Refugien mit ihren Winkeln und Zinnen zu entschlüpfen, wo Topfkultur uns anheimelt. Und der abschliessende Rundgang zu Anlagen, wo dem Autor gemäss die Gestaltung mittels im Vordergrund stehender Einzelelemente prägend war, versöhnt mit Bekanntem und schon Gesehenem. Ist es das Wissen, die in Bild und Text besuchten Anlagen in ihrer Fülle nicht besuchen zu können, das uns etwas unbefriedigte Leere hinterlässt? Wer hätte gedacht geschweige denn gewusst, was in und um Zürich an privaten Gärten gestaltet und gepflegt wird? Bewundernd kommt man aus dem Staunen kaum heraus, und es verschlägt einem ob der privaten Gartenmanie in Grösse, Ausbildung

und Bepflanzung beinahe dem Atem. Genügt das aber in theoretischer Anschauung Verbliebene, in keiner Weise (weder in situ noch in litteris) Nachprüfbare respektive Erweiterbare, um einen positiven, gewinnbringenden Gesamtaspekt zu hinterlassen? Dies wird wohl jeder und jede Einzelne selbst zu beantworten haben.

Thomas Freivogel

PIERRE DAVID, MARTINE WILLEMIN Der Küchengarten des Königs.

Mit einem Vorwort von Antoine Jacobsohn und Fotografien von Gilles Mermet.

Dumont, Köln 2011.

208 Seiten, mit 150 farbigen Abbildungen, CHF 66.90, €49,95.

Wovon leben Könige, wenn nicht auch ein wenig vom Ertrag ihrer Gärten. Ludwig XIV. interessierte sich bekanntlich nicht nur für das gross angelegte Spektakel seines prunkvollen, barocken Lustgartens, sondern auch für die Früchte und Gemüse in seinem Potager. Fürs Leben gerne ass er Feigen oder Erbsen aus eigenem Anbau. Und er flanierte wohl des Öfteren durch die Anlage, um die Früchte der Natur zu begutachten und zu kosten.

Der Sonnenkönig liess nach seinem Umzug nach Versailles einen 9 Hektar grossen Küchengarten anlegen, der heute noch in bestem Zustand erhalten ist und unter dem Schutz der UNESCO steht. In diesem Garten-Denkmal wuchsen nicht nur königliche Tafelfreuden, sondern der Anbau diverser Sorten von Früchten und Gemüsen, die mittels unterschiedlicher gärtnerischer Kulturtechniken dort produziert wurden, liefert wichtige Einsichten für die Entwicklung des Nutzgartenbaus. Heute wird der Garten von der École Nationale Supérieure du Paysage, der renommierten Ausbildungsstätte für Landschaftsarchitekten, betrieben und liefert noch immer Gemüse und Früchte in grossem Umfang: 30 Tonnen Gemüse und rund 50 Tonnen Obst.

Dieser königliche Obst- und Gemüsegarten liegt hinter dem Wasserbecken, das als Schweizer See bezeichnet wird, und war von Beginn an in die Gesamtanlage von Versailles integriert. Trotz seiner profanen Nutzung ist er künstlerisch gestaltet und wurde zwischen 1678 und 1783 von JeanBaptiste de La Quintinie, dem Direktor der königlichen Obst- und Gemüsegärten geplant. Um ein rundes Wasserbecken gruppierte La Quintinie mithilfe des Architekten Jules Hardouin-Mansart in geometrischer Ordnung ummauerte Beete, in denen unterschiedliche Mikroklimata herrschten und in denen Gemüse aller Geschmacksrichtungen angebaut wurden. Mehrere Kompartimente enthalten Spalierobst. Im Grundriss erinnert die Anlage an die französischen Gärten der Renaissance. La Quintinie experimentierte auch mit neuen Anbaumethoden, wie zum Beispiel mit beheizten Gewächshäusern oder mit zur Sonne ausgerichteten, schräg angelegten Beeten. Technisch war der Potager zwar weniger aufwendig als der Lustgarten, jedoch in Bezug auf die Kultivierung der Pflanzen war viel Feingefühl und Kenntnis im Spiel.

Aus dem Gemüsegarten des Königs können wir nicht nur den königlichen Speiseplan, sondern auch politische Beziehungen ablesen. Verschiedene Gesandte lud der König zur Besichtigung ein. Und nach der Französischen Revolution spiegelt sich darin die weit verzweigte Geschichte der Nutzgärten und ihrer Pflanzen und Kulturtechniken.

Das 200 Seiten starke, grossformatige Buch bringt die Vielfalt an Gemüsen und Obst in Bild und Text näher. Rund 400 verschiedene Sorten Obst und ebenso viele verschiedene Kräuter und Gemüse sollen einst angebaut worden sein. Die wichtigsten davon werden vorgestellt. Man erfährt wenig bekannte Geschichten über selbstverständliche Nutzpflanzen, etwa dass der Spargel bereits im alten Ägypten als Opfergabe an die Gottheiten diente, oder dass La Quintinie mit besonderem Eifer die Kultivierung von Spargeln in speziellen Spargelbeeten verfolgte.

Die Geschichten um Gemüse, Obst und Spaliertechniken enden keineswegs mit dem Tod des Gartendirektors oder des Königs. In der Folge garantierte eine lange Reihe von Gärtnern und Besitzern den Fortbestand des Potager. Im Wandel der Zeit veränderte sich vor allem der Pflanzenbestand. Nicht nur mit Einträglichem und Nützlichem, auch mit Exotischem wurde experimentiert. So wurden im 18. Jahrhundert in speziellen Warmhäusern beispielsweise Kaffeepflanzen und Ananas gezogen.

Dieses Buch ist nicht nur informativ und abwechslungsreich, sondern mit seinem Bildkonzept ein Augenschmaus. Man kann sich darin richtiggehend verlaufen und findet immer

wieder interessante Details. Neben historischen Dokumenten bringen die Fotografien von Gilles Mermet die perfekten geometrischen Formen der Spalierbäume, die besonderen Farben und Formen der Früchte, Gemüse, Kräuter zum Ausdruck. Die Texte liefern kurz und knapp kulturgeschichtliche und praxisbezogene Reportagen aus dem Alltag dieser lebendigen Schatzkammer.

Annemarie Bucher

BRIGITTE BARTHA-PICHLER, THEO GEISER, MARKUS ZUBER

Teufelsfeige und Witwenblume. Historische Zierpflanzen - Geschichte, Botanik, Verwendung.

Hg. von ProSpecieRara. Christoph Merian Verlag, Basel 2010. 256 Seiten mit 180 Farbabbildungen, CHF 49.90, €29.90.

Die Vielfalt der historischen Zierpflanzen übt auf viele eine grosse Faszination aus. «Die Blütenpracht der Gärten jeder Epoche spiegelt die Traumwelt ihrer Zeitgenossen, ihre Wunschvorstellungen und Schönheitsideale wieder», schreibt Béla Bartha, der Geschäftsführer der Stiftung ProSpecieRara im Vorwort.

Will man in die Geschichte der Gärten eintauchen, so muss man auch die Zeitreisen seiner Pflanzen nachvollziehen. Dafür leistet dieses Buch wertvolle Hilfe und gehört einfach in die Bibliothek von Pflanzenliebhabern und Blumenfreunden wie von Gestaltern und Gartenfachleuten.

Die Pflanzenvielfalt der Gärten vom Mittelalter bis zum 21. Jahrhundert ist erstaunlich. Leider sind auch viele der Pflanzen in Vergessenheit geraten. Mit diesem Buch wird ein Kontrapunkt gesetzt: Unter dem neugierig machenden Titel «Teufelsfeige und Witwenblume» sind die Epochen der europäischen Gartengeschichte und die damit eingeführten Pflanzen porträtiert.

Man lernt beim Nachschlagen, dass die Teufelsfeige, auch Mexikanischer Stachelmohn genannt, in trockenen subtropischen Regionen Mittelamerikas und der Karibik beheimatet ist und im 16. Jahrhundert nach Europa kam. Zunächst aus Gründen der medizinischen Nutzung, dann aber wurde die Teufelsfeige als Zierpflanze angebaut. Der in der Schweiz

tätige Kunstgärtner und Gartenkünstler Evariste Mertens verwendete diese ungewöhnliche Pflanze in seinen Gestaltungen häufig. Heute ist sie aus den Gärten fast verschwunden.

Die Witwenblume hatte in alten Kräuterbüchern grosse Bedeutung. Sie galt als angesehene Heilpflanze, die vor allem gegen die Krätze und sogar gegen die Pest angewendet wurde. Heute wird sie deswegen kaum noch beachtet. Dafür erscheint sie als Zierpflanze in den Gärten. An die 100 Arten sind in Europa, Asien und Ostafrika verbreitet. Der Name Witwenblume geht auf eine französische Sage zurück, nach der die knopfartigen Blumen aus den Tränen einer trauernden Witwe am Grab ihres Mannes entstanden seien.

Die Autoren Brigitte Bartha-Pichler und Theo Geiser nehmen die Leser mit auf eine Reise durch die Geschichte der Zierpflanzen in Mitteleuropa. Sie beginnt im Mittelalter und liefert Berichte über die teilweise abenteuerlichen Entdeckungsgeschichten, über Pflanzenfamilien, einzelne Sorten, deren Einführung und die kulturelle Bedeutung für den Garten, aber auch über Pflanzenjäger, Züchter und Botaniker.

Den Pflanzenporträts vorangestellt ist die überblicksartige Darstellung von Gartenstilen und Gartenmoden in jeder Epoche. Ein Stichwortverzeichnis im Anhang ermöglicht das schnelle Auffinden bestimmter Pflanzen nach deutschen oder botanischen Pflanzennamen.

Das klar aufgebaute und schön illustrierte Buch wird der Vielfalt und Schönheit dieser historischen Gartenpflanzen bestens gerecht. Die prächtigen Pflanzenfotos stammen zum grossen Teil von Markus Zuber. Der Biologe und Fotograf hat ausserdem das Buch auch gestaltet.

Susanne Peterhans

BIRGIT PELZER-REITH

Tiger an Deck. Die unglaublichen Fahrten von Tieren und Pflanzen quer übers Meer.

Mare, Hamburg 2011.

252 Seiten, gebunden mit Schutzumschlag und Lesebändchen, CHF 30.50, € 19,90.

Kurz vor Redaktionsschluss ist im Verlag Mare ein Buch erschienen, das nicht nur die spannenden Geschichten von Pflanzen, sondern auch die von Tieren auf Reisen versammelt. Anlass, sich damit auseinanderzusetzen, ist einmal mehr die an der Zahl grosse und wachsende Migration im Feld der Natur. Und im Zentrum des Interesses stehen die Herausforderungen des Seetransports von lebenden Pflanzen und Tieren: Das Meer als Transportfläche, mit dem interkontinentalen Verkehr und Warentransfer seit der Frühen Neuzeit bot neue Möglichkeiten und Schwierigkeiten. Die promovierte Molekularbiologin Birgit Pelzer-Reith hat aus einem breit recherchierten Fundus von Fakten und Anekdoten ein spannend zu lesendes Buch zusammengestellt. Der erste Teil ist den reisenden Tieren gewidmet, die als Sensationen, diplomatische Geschenke, Statussymbole und Prestigeobjekte aus ihren natürlichen Lebenskontexten in die Käfige der Jahrmärkte, in zoologische Gärten oder in die Aquarien und Volieren der privaten Tierliebhaber gelangten. Tiere wurden nicht nur als exotische Sensationen exportiert. Bereits in der Antike kamen in der indischen Armee und später bei den Diadochenkämpfen Elefanten für militärische Zwecke zum Einsatz. An der ostafrikanischen Küste gab es im 3. Jahrhundert v. Chr. zahlreiche Stationen, in denen Elefanten für den Krieg trainiert und an die Kriegsschauplätze verschifft wurden. Aber auch Kamele, im Wüstenklima widerstandsfähiger, wurden im 19. Jahrhundert für die amerikanische Armee rekrutiert und aus dem Nahen Osten importiert. Unter den Geschichten der Nutztierverbreitung ist die der europäischen Honigbiene besonders interessant. Anfangs des 17. Jahrhunderts erst überquerte sie zusammen mit Samen und Stecklingen den Atlantik und wurde von den Indianern als «Fliege des weissen Mannes» bezeichnet. Ihre weitere Verbreitung liest sich wie ein Abenteurroman.

Der zweite Teil ist den Pflanzen gewidmet: der Banane, den Zitrusfrüchten, dem Kaffee, dem Tee u. a. m. Neben den vielen kurzweiligen Reiseberichten macht das Buch einmal mehr klar, dass der globale Verkehr ganze Landstriche veränderte. Auch dass heute in den öffentlichen Parks und privaten Gärten rund 4'000 ursprünglich fremde Pflanzen wachsen und nur etwa 2'500 als einheimisch bezeichnet werden können, lässt aufhorchen. Was wäre, wenn die Fremden raus müssten?

Annemarie Bucher

SIMONE QUAST, GIANNI BOMBÈN (HRSG.) Glarnerland Entdeckungen - Gartenkultur in den Schweizer Alpen.

Herbarella. 13. Jg., Nr. 4. Lichterpark Verlag, Zürich 2010. 128 Seiten, illustriert, CHF 18.90.

Ein neues Lifestyleheft, denkt man etwas indigniert beim zögerlichen Bestellen, Auspacken und erstem Durchblättern. Doch der Eindruck täuscht. Wohl handelt es sich nicht um eine wissenschaftliche Publikation, sondern um ein viermal jährlich erscheinendes Magazin, das immer einen andern Schwerpunkt für «Gartenkultur, Reisen, Küche & Lebensart» zum Inhalt hat. Das vorliegende Heft ist dem Glarnerland gewidmet, und schon der grandiose Umschlag mit einer in leichtem Dunst gezeigten Buchsgartenlandschaft vor steiler Bergkulisse weiss zu verführen. Die Fotos von Gianni Bombèn und der Text zu den einzelnen Themenblöcken von Simone Quast werden vom Autorenpaar jedesmal neu in lust- und reizvoller Zusammenarbeit ausgeführt. Die Illustrationen dürfen als hervorragend bezeichnet werden, da wird genau komponiert mit allen zur Verfügung stehenden Optionen, am rechten seitlichen Bildrand oft etwas unscharf flauschig verwaschen vielleicht als Markenzeichen des Fotografen? Von diesen Bildern wird das Heft und sein Inhalt bestimmt, und mit Genuss blättert man weiter und weiter und taucht im vorliegenden Falle in bekannte Sphären ein, die einem aber so frisch und in neuem Kleid aufbereitet werden, dass man sich über die Anzeigen u. Ä. nicht zu verlieren braucht, denn diese stehen oft auch in Zusammenhang mit dem Genius loci: Schabzieger, Restauranttipps, Lokalbier etc. Die beiden Autoren versuchen, dem Leser ein Fleckchen Gartenerde aufs vielfältigste näher zu bringen - mit Erfolg. Verschiedene Glarner Gartenlandschaften, die Glarner Industriegeschichte, der Städtebau von Glarus, ein Künstlerhaus und sonstige Kunstorte, Alpenblumen-Exkursion, neue Gartenlandschaften, Interieurs. Man sieht: innen und aussen, oben und unten, künstlich und natürlich, urban und ländlich. Der Gegensätze sind viele, und alle werden in den Kontext des Gartens, des sinnlichen Erlebens eingebunden, mit verführerischen Texten, die stets objektiv berichtend auch das eigene Erfahren zulassen, und mit berauschenden Bildern, die zum sofortigen Aufbruch verleiten. Dazwischen kleine Glossen zu einheimischem Schaffen und lokalen Produzenten wie Hightech, Alpkäse, kulinarische Tipps, Einkaufshinweise zu speziellen Läden in Glarus, Literaturempfehlungen (wo bleiben Franz Hohler und Emil Zopfi mit ihrer Glaronensia-Belletristik? Ausbaubar allenfalls mit einer zusätzlichen Liste und generell etwas mehr Literaturangaben!), Routenverführungen und, last, but not least: natürlich den Schabzieger. Hat man etwas Gartenspezifisches vermisst in dieser Fülle? Den Salomon-Gessner-Stein am Klöntalersee mitsamt der Geschichte zu Person und Hintergrund; dafür spazierten wir im Volksgarten von Glarus und wanderten zu den prächtigen Ahornen der Richisau. Ein Strauss, wie er bunter nicht hätte werden können, auf einem nicht einmal 700 km² grossen Gebiet. «Mit Liebe in der Schweiz hergestellt» steht unauffällig etwas linkisch auf dem Cover, was nicht ganz

zutrifft, denn gedruckt wurde das Heft in Deutschland – man darf darauf in Zukunft getrost verzichten. Auf der Homepage des Verlages (www.herbarella.ch/herbarella_journal/) sind die weiteren Hefte zu finden, die sich einer speziellen Gartenlandschaft widmen, sei diese näher oder weiter entfernt. Auf sinnliche Art und Weise wird man entführt in eine Gegend, die man zu kennen glaubt oder die unbekannt ist, und kommt ob soviel Herzblut aus dem Staunen nicht heraus. Am liebsten Koffer packen und für eine Woche ins Glarnerland reisen, doch zuvor gilt es, das Erfahrene zu verdichten, zusammen- und eine diesbezügliche Ausflugsroute aufzustellen. Herbarella wünschen wir: Ad multos annos!

Thomas Freivogel

topiaria von lateinisch topiarius = Kunstgärtner

Cicero (106–43 v. Chr.) in einem Brief aus dem Jahre 45 v. Chr: *topiarius*, ein Gärtner, der nicht Gemüse anpflanzt oder Obstbäume pflegt, sondern einen Garten mit Blumen anlegt, um den Betrachter zu erfreuen.

Plinius d. Ä. (ca. 23–79 n. Chr.): Der *topiarius* achtet auf geschmackvoll angelegte Blumen- und Pflanzenbeete; er schneidet Bäume und Sträucher.

Die Redaktion bedankt sich bei Pro Patria für die Unterstützung dieses Jahrbuchs.

