

Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 86 (2008)
Heft: 9

Artikel: Die Mauerblümchen machen Karriere
Autor: Walch, Christine
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-725525>

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: 14.03.2026

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

Die Mauerblümchen machen Karriere

Was vor wenigen Jahren als Unkraut verpönt war und gnadenlos im Garten verfolgt wurde, erfährt heute wieder als Wildsträucher und Heil- oder Wildkräuter Hochachtung oder zumindest stille Duldung. Bis auf wenige Ausnahmen.

Von Christine Walch

Da habe ich wirklich nicht schlecht gestaunt: In einer sehr gepflegten, ja geradezu eleganten Gärtnerei warteten in der üppigen, gut sortierten Rosenecke ein paar im wörtlichen Sinn hundsgewöhnliche Heckenrosen – oder eben Hundsrosen – in ihren Containern auf aufmerksame Kundschaft. Und zwar in ihrem unattraktivsten Zustand, nämlich schon verblüht, aber noch ohne Hagebutten. Zu 28.50 Franken das Exemplar, also ein mit «normalen» Gartenrosen durchaus vergleichbarer Preis. Sie würden prima verkauft, sagte der Gärtner, für Wildhecken genauso wie für den Balkon.

Der Anblick hat blitzartig einige Erinnerungen wachgerufen: an meinen Vater, wie er mit Argusaugen auch noch die winzigsten wilden Triebe an seinen Edelrosen entdeckte und sofort mit dem allerschärfsten Messer entfernte. Erinnerungen an mich selber, wie ich in meinem Garten mit Interesse solche Triebe sich entwickeln sah, wie ein paar Jahre die wilden und die veredelten Triebe um die Wette blühten, bis die wilden meistens den Sieg davontrugen (nur bei meinen Lieblingsrosen war ich ähnlich rabiät wie mein Vater).

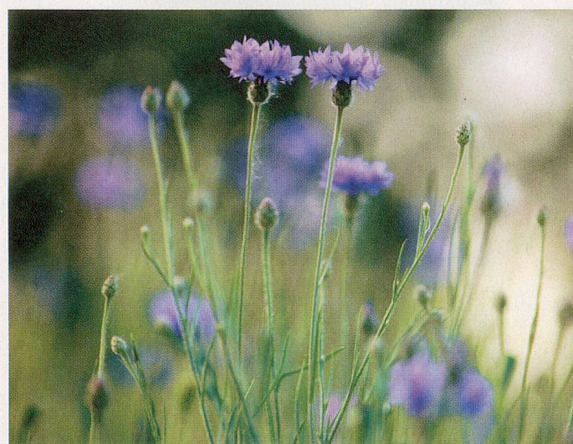
Gärtnern kommen Feindbilder abhandeln

Wohlmeinende Besucher machten mich jeweils von ihren Liegestühlen aus auf die drohende Verwilderung aufmerksam und runzelten die Stirn, wenn ich sagte, das störe mich nicht. Die gleichen Besucher beanstandeten auch die Gänseblümchen im Gras und die Brennnesseln und Disteln in den von mir so genannten wilden Ecken. Unkraut war das alles, «weg damit» lautet die Devise.

Wie hat sich das geändert: Margeriten werden sorgsam ummäht, bis sie leuchtende Inseln im Rasen bilden, Gänseblümchen oder Kornblumen kann man bei jedem Grossvertei-

Der Herbst als Pflanzzeit

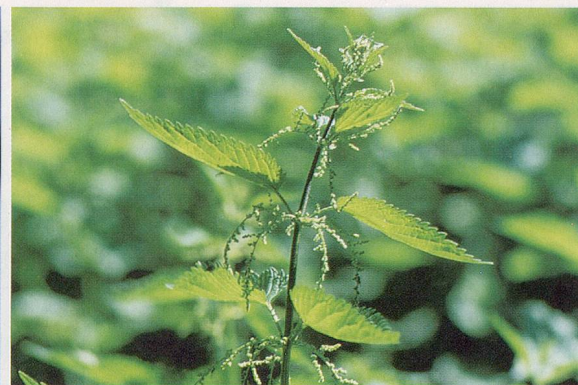
Durch die verlockenden Angebote der Gärtnereien, welche die ganze Saison über schon ausgewachsene Stauden in voller Blüte offerieren, sind die klassischen Pflanzzeiten ein wenig in Vergessenheit geraten. Der Herbst ist nicht nur die Zeit, Knollen und Zwiebeln für Narzissen und Co. zu setzen, sondern auch für Zweijährige wie Fingerhut, Marienglockenblumen oder Stockrosen und harte Stauden wie Phlox, Anemonen, Eisenhut, Pfingstrosen oder Akelei. Die herbstliche Pflanzzeit bringt den Stauden den Vorteil, sich schon ein wenig «einleben» zu können und nicht gleichzeitig Wurzeln, Blätter und Blüten bilden zu müssen. Und uns lehrt es wieder, dass Gärtnern etwas mit Geduld und Vorfreude zu tun haben soll. Die Pflanzen danken es uns mit mehr Kraft und Blühfreude im nächsten Jahr.



ler im Samentütchen kaufen, und jetzt werden sogar Heckenrosen als hochwertige Gartenpflanzen angeboten. Was bleibt eigentlich den durchschnittlich ordentlichen Gärtnern noch als Feindbild für Vernichtungsfeldzüge?

Vieles hat sich von selbst erledigt, seit man sich wieder auf die Heilkraft von Pflanzen besonnen hat und die phytologische (also auf Heilpflanzen beruhende) Medizin und Kosmetik aus einem Alternativecklein zu einem boomenden Wirtschaftszweig entwickelt hat. All die Pflanzen, von denen man im Beipackzettel für die straffende Körpermilch oder das Mittel gegen Schlafstörungen liest, haben flugs ihren Status vom «Unkraut» zur Heilpflanze oder zumindest zum Wildkraut (zurück)gewandelt. Der Löwenzahn ist kein auszurottender Feind mehr, sondern ein willkommenes Mittel zur Frühlingskur und zu einer neuen, naturnahen Küche. Und zwar ganzheitlich: Aus den Blüten kann man eine wunderhübsche Konfitüre machen, die Blätter sind, vor der Blüte geerntet, ein kräftiger Salat, und die Wurzeln, zum Beispiel zusammen mit Möhren und Petersilie, ein delikates Gemüse.

Die bisher als lästiges Unkraut wahrgenommene Gundelrebe avanciert zur appetitlichen Gewürzpflanze; die Brennnessel, als unver-



Bilder: Prisma/Ton Reijnders, Prisma/Roy T. Free, Bab.ch/Westend 61

zichtbare Schmetterlingsweide ohnehin schon geädelt, wird dank ihrem Anteil an Acetylcholin als (zugegebenermassen gewöhnungsbedürftiges) Rheumamittel wiederentdeckt und im Frühling, bevor sie ihre Brennhaare entwickelt hat, als Gesundheitsbombe im Gemüse- oder Suppentopf. Für blutreinigenden Tee kann man die Blätter ganzjährig ernten, dank ihrem Kieselsäureanteil sind sie auch für Haut und Haare gut. Ganz raffiniert ist übrigens ein Brennnesselpesto, das man wie normales Pesto zubereitet. Das andere nur mit grösster Vorsicht anzufassende Ungetüm, die Distel, wird als Schönheit und Vogelfutterproduzentin zwar in Schach gehalten, aber geduldet.

Was einst verpönt war, wird heute gehegt und gepflegt: Kornblumen (Bild links), Hundsrosen (Bild oben) und Brennnesseln (Bild rechts oben).

Kein Pardon hingegen gibts für aggressive Neuzuzügler, Neophyten genannt, wie etwa Ambrosia, Riesenbärenklau, Kanadische Goldrute, Japanknöterich oder das Drüsige Springkraut, die einheimische Pflanzen gnadenlos verdrängen. Eine Dolde des Riesenbärenklaus hat Tausende Samen, die über hundert Jahre im Boden überleben können. Der Japanknöterich überwuchert sogar Brombeeren.

Da bin ich fast wieder mit meinen Privatfeinden versöhnt, wie sie jeder Gartenmensch hat. Bei mir sind es der Giersch, der Hornsauerklee, Quecken und die Ackerwinde. Wobei ich den Giersch wohl von der Liste streichen muss – er ist der klassische Fall für eine tiefe Einsicht: Arrangiere dich mit einem Feind, den du nicht besiegen kannst.

Nicht alle Unkräuter werden Wildkräuter

Giersch ist immer stärker als du, basta. Also, so die Erkenntnis, mäh ihn und mach Suppe draus. Wenn man ihn oft genug mäht, wächst er nämlich nur noch in die Höhe, statt sich auszubreiten, und junge Gierschblätter (am besten, wenn sie noch eingerollt sind) ergeben, zubereitet wie eine Kerbelsuppe, einen ordentlichen Vitaminkick. Das wussten schon die alten Germanen, die mit der ersten Gierschernte die vitaminlosen Wintermonate ausglich.

Ackerwinden und Hornsauerklee mit ihren hübschen Blüten betrachte ich inzwischen einfach als Bodendecker und rupfe sie nur noch ab, wo sie andere Pflanzen bedrängen beziehungsweise zu Boden ziehen. Auch das hat mein Gärtnerleben sehr vereinfacht.

Bleiben die Quecken. Bleiben und bleiben. Und sie ruinieren alles. Und sind nicht mal hübsch, und man kann sie nicht mal essen. Ich verfolge sie mit aller verfügbaren Wut. Ich hasse sie aus tiefstem Herzen – mindestens wie den Japanknöterich. Nix Wildkraut. Quecken sind das letzte Unkraut.

In der nächsten Zeitlupe lesen Sie über diskrete Schönheiten: Gräser und Farne und ihre attraktivsten Begleiter.