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

Artikel: Der Bauerngarten
Autor: Woessner, Dietrich
Kapitel: Gewürz- und Heilkräuter
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: 14.07.2025

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

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 (Basiliumkraut) *Ocimum basilicum* (SH)

ist ein sehr beliebtes Gewürzkräuter, 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 harntreibendes 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-

wendet wurden. Er ist gleichbedeutend als Gewürz- wie als Heilpflanze. Im Garten wird er nur selten angebaut.

Majoran *Majorana hortensis* (SH)

Er wurde erst spät in unsern Gärten gefunden, hat aber im Bauernhaus infolge seiner Würzkraft bald eine grosse Bedeutung erlangt (Kartoffelsuppe, Metzgete usw.). Es gibt auch einen mehrjährigen sog. Staudenmajoran, der aber seines geringen Aromas wegen unwichtig ist.

Petersilie, *Petroselinum crispum* (SH)

Seit dem 13. Jahrhundert ist «Peterli» eine beliebte Pflanze des Bauerngartens. Obwohl anfänglich mehr zu Heilzwecken verwendet, kam sie zu Beginn des 16. Jahrhunderts wieder in der Küche zu Ehren. Heute ist Petersilie ein besonders beehrter Vitamin-C-Lieferant.

Mehrjährige :

Bohnenkraut *Satureja montana* (SH selten)

Das ausdauernde Staudenbohnenkraut war weniger häufig anzutreffen als das einjährige.

Estragon *Artemisia dracunculus* (SH selten)

Sehr beliebt und stark verbreitet war der Estragon, immer in Gesellschaft mit dem Essig. Man sieht ihn heute kaum mehr, früher fehlte er in keinem Bauerngarten.

Liebstock (Maggikraut) *Levisticum officinale* (SH)

wurde schon im 14. Jahrhundert in den Gebirgsgegenden bei den Bauernbehausungen angebaut und kam später auch in das Tiefland. Als Küchengewürz und als Heilpflanze war diese bis zu 2 Meter hoch werdende Pflanze sehr geschätzt. Sogar im Blumengarten fand sie Aufnahme.

Rosmarin *Rosmarinus officinalis* (SH)

Der stark aromatische Halbstrauch hat für Küche und Volksmedizin von altersher eine grosse Bedeutung und ist bei der Landbevölkerung tief verwurzelt.

Da der Rosmarin nicht vollständig winterhart ist, wird er gerne in grossen Töpfen und Kübeln gehalten und an einem geschützten hellen Ort überwintert.

Früher ging sonntags kaum eine Bäuerin zur Kirche, ohne auf ihrem Gesangbuch ein Zweiglein Rosmarin mitzutragen.

Salbei (Müüslichruut) *Salvia officinalis* (SH)

Die Salbei hat bis heute noch gar nichts an Ansehen eingebüsst, sei es als Lieferant von Würze für verschiedene Speisen oder zur Bereitung von Tee. Die Blätter wurden gerne zum Zahnreinigen verwendet.

Schnittlauch *Allium schoenoprasum* (SH)

Gleich wie die Zwiebel, gehört auch der Schnittlauch zu den ältesten Bauerngartenpflanzen. Seine würzigen Röhrlein sind allgemein beliebt. Der Schnittlauch sollte nicht zu häufig geschnitten werden, da es ihn schwächt und er über Winter eingeht.

Thymian *Thymus vulgaris* (SH)

ist ein altes, beliebtes Küchenkraut mit vielseitiger Verwendungsmöglichkeit.

Weinraute *Ruta graveolens* (SH selten)

Sie war früher ziemlich wichtig, wird jedoch heute, obschon wertvoll für die Küche, nur noch selten angebaut.

Ausser diesen hier aufgeführten Gewürz- und Teekräutern kam noch eine ganze Reihe vereinzelt in den Bauerngärten vor. Doch haben diese Pflanzen nie eine starke Verbreitung gefunden. Es sind dies:

Andorn (*Marrubium vulgare*) (SH selten); Portulak (*Portulaca oleracea* var. *sativa*) (SH selten); Eberraute (*Artemisia abrotanum*); Tripmadam (*Sedum reflexum*); Bibernell (*Poterium spinosum*); Ysop, im Kanton Schaffhausen unter der Bezeichnung «Chilcheschöope» bekannt (*Hyssopus officinalis*) (SH sehr häufig); Beifuss (*Artemisia vulgaris*) (SH selten); Koriander (*Coriandrum sativum*) (SH selten).

b) Tee- und Heilkräuter

Zu dieser Pflanzengruppe gehören solche, die bereits unter den Küchenkräutern Erwähnung fanden, da sie nicht nur zum Würzen der Speisen, sondern auch zur Herstellung von Tee, Sirup usw. verwendet wurden. Ähnlich ist es bei den Heilkräutern.

Als wichtigste nenne ich:

Alant (*Inula helenium*) (SH)

Baldrian (*Valeriana officinalis*) (SH selten)

Eibisch, Käslikraut (*Althaea officinalis*) (SH früher häufig)

Goldmelisse (*Monarda didyma*) (SH)

Kamille (*Matricaria chamomilla*) (SH früher stark verbreitet)

Lavendel (*Lavandula angustifolia*) (SH)

Lein, Flachs (*Linum usitatissimum*), dessen Samen verwendet werden (SH früher stark verbreitet)

Pfefferminze (*Mentha* × *piperita* und *M. longifolia* var. *crispa*) (SH)

Tausendguldenkraut (*Centaurium minus*) (SH)

Waldmeister (*Galium odoratum*) (SH)

Wermuth (*Artemisia absinthium*) (SH früher stark verbreitet)

Zitronenmelisse (*Melissa officinalis*) (SH)

Dazu kann noch eine Reihe von Pflanzen der wilden Flora gezählt werden, welche früher zu Teebereitung und anderen Zwecken Verwendung fand und heute vielerorts auf dem Lande wieder zu Ehren kommt.

Diese kurzen Hinweise mögen den Beweis erbringen, wie ungeheuer reichhaltig die Gewächse aus der Gruppe der Gewürz- und Heilkräuter im Bauerngarten waren und welche Bedeutung sie im Leben der Bauernfamilien hatten.

Fenster- und Kübelpflanzen

Immer hat die Bäuerin versucht, ihren Garten irgendwie mit dem Bauernhaus in Verbindung zu bringen. Dies ist ihr denn auch vorzüglich gelungen, indem sie die Fensterbank mit Blumen schmückte und vor dem Haus oder auf der Terrasse Pflanzen in grossen Töpfen oder Kübeln aufstellte.

Diese Art des Schmückens der Bauernhäuser mit Blumen und Pflanzen ist jedoch nicht sehr alt, sie hat erst in der Mitte des 18. Jahrhunderts Fuss gefasst und sich dann rasch und intensiv über alle Gegenden der Schweiz ausgebreitet.

Jede Landesgegend besitzt ihre Spezialität an Fensterpflanzen: So beispielsweise das Engadin die Engadinernelke (Bündner Hängnelke), das Bernbiet Geranien und Petunien, das Appenzellerland Napoleonsnelken. Die übrigen Gebiete bedienen sich weniger einer speziellen Art, sie stellen eher nach persönlichem Empfinden die Pflanzen zusammen, wie Geranien (SH), Petunien (SH), Fuchsien (SH), Knollenbegonien (SH), Fleissiges Lieschen (SH), Pantoffelblumen (SH), Kapuziner (SH), Margriten (SH selten), weisse und hellblaue Glockenblumen (*Edraianthus serpyllifolius*) (SH selten) und Oktoberli (*Sedum sieboldii*) (SH).

Stets wurde das Ziel angestrebt, eine kräftige Farbwirkung zu erreichen, und es entstand ein wahrer Wettbewerb beim Schmücken der Fenster und Häuser. Diese Freude am Fensterschmuck ist auch heute auf dem Lande noch stark verbreitet und beweist die Liebe der Bäuerin zur Blume und ihren Willen zur Verschönerung der Heimstätte.

Von Kübel- oder Stockpflanzen ist nur eine bescheidene Auswahl vorhanden, die man in allen Gegenden antreffen kann. Das Problem des Haltens von Kübelpflanzen liegt in der Möglichkeit ihrer Ueberwinterung. Ein heller, luftiger Keller ist der geeignetste Raum dafür. Ich nenne: