

# Wildgemüse aus dem Bergkurpark

Staatsbad legt einen „Essbaren WildpflanzenPark“ an / Eröffnung im kommenden Jahr

VON HANS-ULRICH KILIAN

**BAD PYRMONT.** Das Wissen über essbare Wildpflanzen hatte in früheren Generationen einen festen Platz. Das Staatsbad Pyrmont will nun dafür sorgen, dass dieses Wissen wieder Eingang in die Alltagskultur findet. Das landeseigene Unternehmen gestaltet den Bergkurpark und Teile des inneren Kurparks als „Essbaren WildpflanzenPark“.

„Das passt ganz genau in unsere Philosophie, Natur und Gesundheit miteinander zu verbinden“, begründet Kurdirektor Maik Fischer das Vorhaben, das ab sofort umgesetzt wird. Der Park soll am 6. Juni kommenden Jahres eröffnet werden. Nicht nur Kurgäste sollen davon einen Nutzen haben, sondern auch die Pyrmontler, denn geplant ist, dass der Zugang im Bergkurpark – im Kurpark mit Kurkarte – für jedermann frei und das kostenfreie Sammeln ausdrücklich gewünscht ist.

Als Kooperationspartner und Dienstleister hat das Staatsbad Dr. Markus Strauss angeheuert, der mit seiner Stiftung „Ewilpa“ bereits Parks in Kemnath-Waldeck in Bayern und bei Rottweil in Baden-Württemberg angelegt hat und betreut. „Die Besonderheit Bad Pyrmonts ist, dass wir hier in einer historischen Anlage planen“, betont der studierte Geograf, Geologe und Biologe. Die Räume für so eine Nutzung seien in Deutschland begrenzt, deshalb sei er auf die Idee gekommen, Parks einzubeziehen. „Meine bisherigen Erfahrungen zeigen, dass das Interesse an essbaren Wildpflanzen riesig ist.“

Bei der Gestaltung eines solchen Parks werden krautig wachsende Wildpflanzen, Stauden, Sträucher und Bäume gepflanzt, um diese dann kontrolliert verwildern zu lassen. „Wir haben eine gute Ba-



Die Projektgruppe mit Michael Mäkler, Ute Mühlbauer, Ines Steinmeyer, Dr. Markus Strauss, Maria Bialas und Sylke Bukowski (v. re.) berät im Bergkurpark das weitere Vorgehen.

FOTO: UK

sis, da es bereits jetzt viele essbare Pflanzen im Bergkurpark gibt“, erläutert Michael Mäkler, Leiter des Kurparks, der von der Fachberaterin Ute Mühlbauer auf die Ewilpa-Projekte hingewiesen worden war. Mühlbauer zeigt sich begeistert, wie schnell das Staatsbad reagiert hat.

Sie weiß, dass essbare Wildpflanzen das ganze Jahr über eine gesunde und schmackhafte Bereicherung des Speiseplans bieten. Dieses Wissen will sie weitergeben, denn nur wer weiß, welche Möglichkeiten die Wildpflanzen bieten, wird sie auch nutzen.

Vorgesehen ist ein drei Kilometer langer Rundweg, der durch den Bergkurpark hinunter in den Kurpark führt und auch den Bauerngarten der AIBP einbezieht. An insgesamt 13 Stationen werden

Schilder darüber informieren, welche Pflanzen hier wachsen. „Diesen Weg können wir später noch erweitern“, macht Mäkler deutlich.

Zu finden sein werden Baumhaine und Hecken, Wie-

sen, Beeren- und Kräutergärten, Streuobstwiesen, Brachflächen und Feuchtgebiete, die im Zusammenspiel sowohl ein artenreiches Biotop als auch eine idyllische Erholungslandschaft bilden sollen.

## Ergänzung für den Speiseplan

**Der „Essbare WildpflanzenPark“** soll kostenfreie Sammelgelegenheiten für krautig wachsende Wildpflanzen, Wildgemüse, essbare Blüten und Blätter, Obst, Wildobst und Beeren, Nüsse, Waldbaumfrüchte und Pilze bieten. In Anlehnung an den mittelalterlichen Allmende-Gedanken soll der Zugang für jedermann frei und unentgeltlich – zumindest im Bergkurpark – sein. „Damit dient der Park nicht nur der Versorgung mit ehrlichen und hochwertigen

Lebensmitteln, sondern auch dem sozialen Ausgleich“, heißt es in einer Erklärung des Staatsbades. Die Wildpflanzen seien zudem ökologisch wertvoller Lebensraum für viele einheimische Pflanzen- und Tierarten. In den bereits bestehenden Parks werde rege gesammelt, meint Dr. Markus Strauss. Klar müsse sein, dass das Angebot den Jahreszeiten entspreche. „Es wird immer etwas da sein, aber nicht immer alles“, ergänzt Michael Mäkler. *uk*

Den späteren Pflegeaufwand schätze er nicht unbedingt höher ein, sondern nur anders, so Mäkler. Das ist wichtig für die Stadt, deren Bauhof den Bergkurpark pflegt.

Fischer weist darauf hin, dass der „Ewilpa“ (der Namen ist geschützt) ein Gemeinschaftsprojekt für Bad Pyrmont sei. „Wir konnten schon viele lokale Initiativen für das Projekt begeistern.“ Zumindest in den Staatsbad-Häusern wie dem Steigenberger oder dem Fürstenhof sollen laut dem Kurdirektor die Wildpflanzen auch auf den Speise- oder Getränkekarten auftauchen. Auch das sei ein Teil der Bemühungen, den „Sehnsuchtsmarkt Natur“ zu bedienen. „Es wäre schön, wenn sich weitere Gastronomen anschließen würden“, wünscht sich auch Strauss.