



Naschen ausdrücklich erwünscht: Bei einem Rundgang probieren die Gäste von den süßen Früchten der Felsenbirne.

FOTO: CB

„Aus dem Füllhorn der Natur schöpfen“

Bad Pyrmont lockt mit dem „Essbaren Wildpflanzenpark“ / Wissenswertes an 14 Stationen

VON CHRISTIAN BRANAHL

BAD PYRMONT. Die jungen Blätter der Sumpf-Kohldistel lassen sich für ein köstliches und gesundes Gemüsegericht verwenden, die Blüten der Madesüß (übrigens die Mutterpflanze des Aspirins) eignen sich für Tee. Sie wachsen wie viele andere Arten im „Essbaren Wildpflanzenpark“ (kurz Ewilpa®), der am Freitag mit insgesamt 14 verschiedenen Stationen in Bad Pyrmont seiner Bestimmung übergeben wurde. Dass der Name als Programm gilt, erlebten die geladenen Gäste beim Rundgang bei der Felsenbirne, einem Strauch. Sie naschten von den kleinen violetten Früchten mit ihrem süßen Geschmack. „Wir können aus dem Füllhorn der Natur schöpfen, wenn wir uns darauf zurückbesinnen“, sagte Dr. Markus Strauß, Initiator der Stiftung, die diese Parkanlagen bundesweit umsetzen will.

Das Team der Staatsbad-Gärtnerei hat inzwischen 300 Bäume und Sträucher gepflanzt sowie unzählige Wild-



„Riesige Chancen in den Bereichen Landwirtschaft, Esskultur, Gesundheitsvorsorge, Naturerlebnis und Lebenslust“: Dr. Markus Strauß, Initiator der Stiftung Ewilpa®.

FOTO: CB

stauden und Kräuter gesät. Sie lassen sich entdecken entlang des rund drei Kilometer langen öffentlichen Themenweges mit Start an der Friedrichsquelle, wobei die 14. Station im eintrittspflichtigen Kurpark angesiedelt ist. Mit Informationstafeln erklärt,

führt der Rundgang beispielsweise zu Arealen mit Wildfrucht-Garten, Wildkräuter-Wiese, Wildgemüse sowie Küchen- und Heilkräutern.

„Ein bedeutendes Projekt für uns alle“, sagte Kurdirektor Maik Fischer, der auf viele Unterstützer in der Region

verwies. Das Staatsbad habe ihm hohe Priorität beigemessen, weil es sehr gut zur Strategie Gesundheit und Natur (Fischer: „Immer mehr ein Sehnsuchtsort“) passe. Er erinnerte daran, dass der Kurpark für „Naturnahes nachhaltiges Parkmanagement“ des Staatsbads 2019 als offizielles Projekt der „UN-Dekade Biologische Vielfalt“ ausgezeichnet worden sei. Beide Projekte seien miteinander verbunden, sagte der Kurdirektor. Eine ganze Reihe guter Projekte gebe es inzwischen, mit denen sich Bad Pyrmont „naturnäher entwickelt“, meinte Bürgermeister Klaus Blome. Seine Empfehlung: „Diesen Weg sollten wir unbeirrt und konsequent fortsetzen.“

Mit dem Park-Initiator Strauß, Autor zahlreicher Bücher wie etwa „Essbare Wildpflanzen-Apotheke“, finden Stadt und Staatsbad dabei einen Wegbegleiter. Es handele sich um den ersten Kurort mit einem Park dieser Art – andere Bäder könnten sich das als Vorbild nehmen, meinte er. Der im Allgäu lebende Exper-

te für Wildpflanzen verbindet mit seiner Mission „riesige Chancen in den Bereichen Landwirtschaft, Esskultur, Gesundheitsvorsorge, Naturerlebnis und Lebenslust“. Bei der Eröffnung in Bad Pyrmont warb er nicht nur für die Ziele Umweltbildung sowie Arten- und Naturschutz. „Ich habe auch die Hoffnung, dass sich die Besucher Anregungen holen für ihre privaten Gärten, damit dort nicht nur Steinwüsten entstehen“, sagte Strauß. Und: Vielleicht führe das Umdenken der Verbraucher „zu einem Effekt, der auf die Landwirtschaft ausstrahlt“.

Neben Michael Mäkler als Leiter des Kurparks engagiert sich auch seine Stellvertreterin Sylke Bukowski für das Projekt. Sie absolviert eine Ausbildung als Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen. Welche Bukowski dabei besonders schätzt? Eigentlich die Esskastanie, neben Gänsedistel als Heilkraut außerdem Brennnessel und Giersch – sehr gut geeignet für Salate oder Füllungen in Blätterteig.