

Buchbesprechungen

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **BookReview**

Zeitschrift: **Mitteilungen der Gesellschaft für Gartenkultur**

Band (Jahr): **5 (1987)**

Heft 1

PDF erstellt am: **30.06.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Buchbesprechungen

Wildstauden für Naturgärten. Herausgegeben von Andreas Winkler, Kalchbühlstrasse 1, 9545 Wängi. O.O. und J., 25 S., ill., Fr. 2.50

Wieder einmal gilt, weniger auf die Broschüre hinzuweisen als die Institution bekannt zu machen, die dahintersteht. Immer mehr kehrt man nun auch bei uns wieder zur Einsicht zurück, einheimische Gewächse statt stereotyper Exotica anzupflanzen, um so vielen reizvollen Wildstauden zur Rückeroberung des Terrains zu verhelfen. Dieser Überzeugung ist auch die Gärtnerei Winkler, die mittels vorliegenden Informationshefts auf Eigenschaften des von ihr vertriebenen Wildstaudensortiments aus dem schweizerischen Mittelland hinweisen will. Eine 12-seitige Tabelle führt in alphabetischer Reihenfolge auf, was alles käuflich zu erwerben ist; es sind dies 327 lateinisch bezeichnete Stauden mit entsprechender deutscher Übersetzung. Eine Spalte klassifiziert nach neun *Standortsbereichen*; weitere Spalten führen *Zeigerwerte* (Licht, Feuchtigkeit, Reaktion, Stickstoffgehalt), *sonstige Merkmale* (Farbe, Höhe, Blütezeit, Lebensdauer) sowie *Verwendungsmöglichkeiten* als Heil-/Giftpflanze, Schnitt-/Trockenblumen und Wildgemüse auf.

Im Textbereich wird die Tabelle genau erläutert, damit ein Unkundiger nicht von seinem Vorhaben enttäuscht werden könnte. Das heisst: Planung ist ebenso unerlässlich wie für jeden konventionellen Garten, wenn nicht sogar wichtiger, worunter vor allem die Stand-

ortbestimmung mit allen Eigenschaften zählt. So können nur gewisse geeignete Böden für die speziell darauf ausgerichtete Flora in Frage kommen; es sind dies Äcker, Schuttplätze, Trockenstandorte, Mauern, Wiesen/Weiden, Feuchtstandorte, waldiges Gebiet. Eine Literaturliste verweist auf weitere im einzelnen behandelte Thematiken. Viel Erfolg wünscht man dem Unternehmen, das mit seinem Vorhaben durchaus einen Weg zum einheimischen Naturverständnis geebnet haben dürfte. *fv*

Friedrich Graupe, Sepp Koller. Delikatessen aus Unkräutern. Das Wildpflanzen-Kochbuch. Wien 1985, 166 S., ill., Fr. 31.30

Von Ackersenf bis Wiesenknöterich sowohl durchs Alphabet als auch durchs Jahr – ein höchst ungewöhnliches, aber umso ansprechenderes und verlockenderes Kochbuch. Aus einer Artikelserie in der Wiener Kronen-Zeitung entstanden, stellt das im übrigen appetitanregend illustrierte Buch ein «Plädoyer für das <Unkraut>» (S. 7) dar, wobei mit Unkraut vielleicht etwas zu schlagwortähnlich weit ausgeholt worden ist, da auch Hagebutten, Holunder und Wildbeeren darunter subsumiert werden. Gerade diese sind ja bei uns noch nicht unbekannt, doch ist die Vielfalt der damit kreierten Rezepte erstaunlich und lädt zum Ausprobieren ein. Dass es sich bei den Rezepten nicht um Fantasiekocherei handelt, dürfte dem Leser spätestens

beim Durchblättern des Buches auffallen – vieles scheint bekannt, aber vergessen zu sein wie etwa Bärlauch, Brennesel oder gebratene Holunderblüten.

Jedes einzelne Rezept darf als Resultat einer intensiven Auseinandersetzung mit jeder Pflanze bezeichnet werden. Sämtliche bekannte Benennungen auf lateinisch, deutsch, österreichisch und schweizerdeutsch sind jeweils zu Beginn angegeben und bilden eine Fülle von linguistisch interessanten Wortbildungen. Botanische Merkmale, Standort, Küchenverwendung und gesundheitliche Aspekte runden das Bild ab.

Evident ist, dass es mit den Rezepten allein nicht getan ist. Fast schwieriger

gestaltet sich das Erwerben oder Sammeln des rohen Kochgutes. Dafür liefern die einleitenden Hinweise das nötige Wissen. Zwei tabellarisch zusammengestellte Listen sämtlicher behandelte Pflanzen zu Beginn erläutern die Zubereitungsart von Würze – Salat – Gemüse – Alkoholika – Marmeladen einerseits, und nach jahreszeitlichem Vorkommen geordnet die Verwendungsart der einzelnen Pflanzenteile von Wurzel bis Blüte. Alles in allem nicht nur ein anregendes, sondern auch ein sehr wichtiges Buch, dessen Platz eigentlich in jeder Küche gesichert sein sollte – nicht zuletzt durch ein erweitertes Bewusstsein für die eigene Umwelt. *fv*