

Vielfalt für alle Sinne

Autor(en): **Rawer, Claudia**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Gesundheitsnachrichten / A. Vogel**

Band (Jahr): **72 (2015)**

Heft 6: **Vorsicht bei Lebensmittelkeimen**

PDF erstellt am: **07.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-594443>

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.

Vielfalt für alle Sinne

Rosenzauber, Kräutergärten, Ort aussergewöhnlicher Ausstellungen und Konzerte, üppiges Barock neben schlichtem Fachwerk, Brot und Wein aus eigener Produktion – in der Kartause Ittingen gibt es das alles und mehr. 2015 stehen Heil- und Küchenkräuter im Mittelpunkt dieses Bodenseegartens.

Claudia Rawer



Die ganze Vielfalt, die sich dem Besucher der Kartause Ittingen bietet, auf wenigen Seiten zu schildern, ist fast unmöglich. So vieles gibt es zu sehen, zu hören, zu riechen und zu schmecken, zu bewundern und zu bestaunen, dass es mit einem Besuch in der wunderschönen Anlage wohl nicht getan ist. Entstanden ist das heutige Kultur- und Seminarzentrum aus einer mittelalterlichen Klosteranlage. Ab dem 12. Jahrhundert lebten hier für 300 Jahre Augustinermönche, danach Kartäuserpatres «im Schweigen und in der Einsamkeit», wovon noch heute einige der typischen, karg ausgestatteten

Zellenhäuschen zeugen. Nach der Auflösung des Klosters 1848 und bis 1977 schaltete und waltete die Familie Fehr aus reichem St. Galler Patriziergeschlecht auf Ittingen. Sie nutzte die ehemalige Kartause als landwirtschaftlichen Musterbetrieb und herrschaftlichen Wohnsitz, liess aber grosse Teile der Anlage glücklicherweise unverändert. Nach dem zweiten Weltkrieg jedoch war ein Guts-herrenleben nicht mehr zeitgemäss und wohl auch nicht mehr finanzierbar. Zum Glück für die heutigen Besucher wurde die «Stiftung Kartause Ittingen» gegründet, die die Anlage kaufte und in den fol-



Die Hundsrose (*Rosa canina*), auch Hagrose oder Heckenrose genannt, wurde schon in der antiken und mittelalterlichen Heilkunde verwendet. Heute nutzt man Hagebutten in der Arthrose-Therapie. Die schlichte Schönheit der Wildrose wird in den Ittinger Gärten durch moderne Strauchrosen wie «Lavender Lassie» (rechts) ergänzt.

genden Jahren restaurierte, renovierte und modernisierte. Heute beherbergt die Kartause Museen, ein Hotel, ein Restaurant, einen Gutsbetrieb, einen Heim- und Werkbetrieb für psychisch oder geistig beeinträchtigte Menschen sowie vielfältigste Gartenanlagen.

Augenschmaus in herrlichen Farben

Dem Auge schmeichelt in Ittingen vor allem die riesige Fülle der Rosen. Natürlich tut man den herrlichen Pfingstrosen und den Pflanzen in den Heilkräuter-, Küchen-, Gemüse- und Weingärten, vom goldgelben Adonisröschen bis zum tiefblau blühenden Ysop, vom aromatischen Hopfen bis zu den zwanzig duftenden Thymiansorten ein wenig Unrecht, wenn man die Rose zur Blumenkönigin er-

klärt. Doch der Rausch von Farben, Formen und Duft der über 250 meist alten (d.h. vor 1867 gezüchteten) Rosensorten ist überwältigend. Im Prioratsgarten steht auch eine buchstäblich alte Rose: Der ehrwürdige Hundsrosen-Strauch (*Rosa canina*) mit seinen knorrigen Ästen und dem dicken Stamm wird auf etwa 500 Jahre geschätzt.

In der Kartause Ittingen kann man die grösste Sammlung historischer Rosen der Schweiz erleben, zusammen mit den Wildrosen und üppig blühenden modernen Strauch- und Kletterrosen ein wahrer Blütentraum von Mai bis Ende Juli.

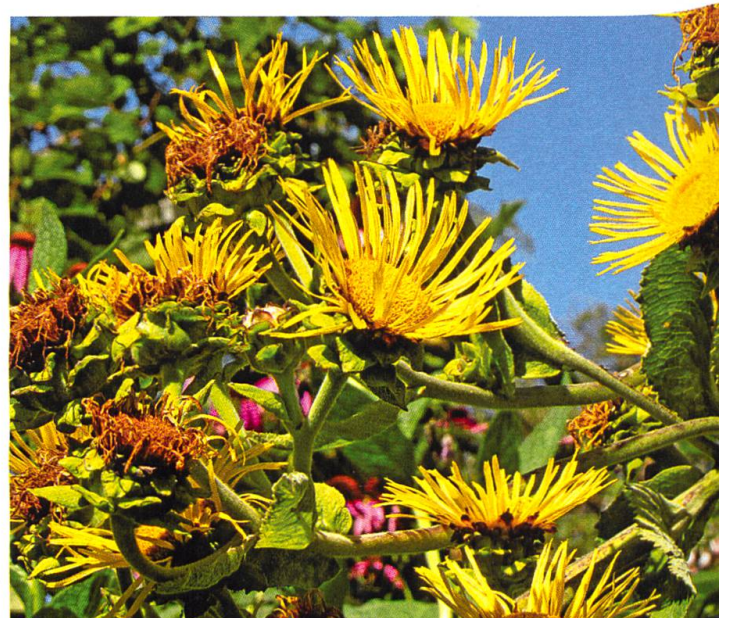
Genuss für die Nase

Eine «alte» Rose steht auch in den Heilkräutergärten: *Rosa gallica*, die Essigrose. Ihre Blüten werden

INFO Bodenseegarten Kartause Ittingen

Stiftung Kartause Ittingen, CH-8532 Warth
Tel. +41 (0)52 748 44 11, E-Mail: info@kartause.ch

Öffnungszeiten, auch von Klosterladen, Restaurant und Museum, Eintrittspreise sowie sehr viele Informationen finden Sie auf der Webseite www.kartause.ch. In der Kartause Ittingen sind auch Ferienaufenthalte, Seminare und Feiern möglich. Regelmässig finden Gartenführungen und Konzerte statt.



schon seit der Antike für die Herstellung von Rosenwasser und Rosenöl genutzt und in der Heilkunde, z.B. bei Entzündungen im Mund- und Rachenbereich sowie schlecht heilender Wunden verwendet. Zur Zeit der Mönche gehörte ein kleiner Garten zu jedem Häuschen – allerdings vom Nachbarn durch hohe Mauern abgeschottet. Das Gärtchen durfte jeder Bewohner nach seinen Neigungen bepflanzen; so entstand vor einer der Klausen ein Heilpflanzengarten. Das inspirierte die jetzigen Betreiber dazu, an dieser Stelle einen mittelalterlichen Kräutergarten anzulegen.

Dort duftet es süß, aromatisch oder herb. Die Namensschilder der Kräuter sind neu beschriftet worden und präsentieren nun Zitate aus dem «Hortus sanitatis» (Garten der Gesundheit) von 1496 und anderen alten Kräuterbüchern. Amüsiert liest man dort zum Beispiel über den Aronstab, er mache «den menschen lustig umd das hertze», über den Baldrian: «Die katzen reiben sich gerne dran» und dass Mönchspfeffer «zur daempfung der Unkeuschheit nutzlich» sei. Eine Ausstellung präsentiert passend dazu Auszüge aus heilkundlichen Schriften und eine Auswahl an Objekten, die die Mönche für Medizinalprodukte verwendeten.

Berührend ist die Anmerkung zu einem grossen Thymianbeet: Nicht nur für Heilzwecke war es da – die einsiedlerischen Bewohner Ittingens legten sich längelang auf den Pflanzenteppich, atmeten den Duft der ätherischen Öle tief ein und gönnten sich so ein «Heilkräuter-Erlebnis» der besonderen

Art. Duft und Stille finden auch die heutigen Besucher im Thymian-Labyrinth einige Schritte weiter.

Leckereien für den Gaumen

Auch der leibliche Genuss kommt nicht zu kurz in Ittingen. Der Kräutergarten versorgt auch das Restaurant «Mühle» mit Würze; der Gutsbetrieb umfasst eine eigene Käserei, Bäckerei, Metzgerei sowie eine Fischzucht. Rotwein aus den Rebbergen reift in Fässern aus Eichenholz, geschlagen im Wald der Kartause Ittingen, und der Hopfen, der die Besucher gleich am Eingang der Anlage mit seinem Duft und den hübschen Blütenzapfen begrüsst, würzt das bernsteinfarbige Ittinger Bier.

Alle Betriebe wirtschaften nachhaltig und umweltschonend. Originelle Ideen des Küchenteams machen zudem Laune: Wo auf der Karte «Null-Kilometer-Menü» steht, werden ausschliesslich Ittinger Produkte verarbeitet. So gibt es beispielsweise Ittinger Käse oder ein Rauchforellenfilet mit Apfel- Meerrettich-Sauce. Ein «Fünf-Kilometer-Menü» ist in Planung, weiss die vielleicht beste Kennerin des «Gesamtkunstwerkes» Ittingen, Kommunikationsleiterin Corinne Rüegg.

Mehr als nur ein Sonntagsausflug

Augen- und Ohrenschaus, Kunst und Kultur, Rosencharme und nachhaltige Landwirtschaft, Besinnung und Begegnung, Heilkräuter und Historisches, all das hat seinen Platz in der Kartause Ittingen. Nein, mit einem Besuch ist es wohl nicht getan. ■

Bekannte und weniger bekannte Heilpflanzen wie Alant (S. 22 unten), Diptam und Mönchspfeffer stehen dieses Jahr im Mittelpunkt der Ittinger Gärten. Alant, so der Hortus sanitatis, «benymt den zorn und trurigkeyt.»

