©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



Andreas Mayer

# Der Augsburger Kräutergarten (The Herb Garden of Augsburg)

Kurt R. Schmidt zum 80. Geburtstag gewidmet

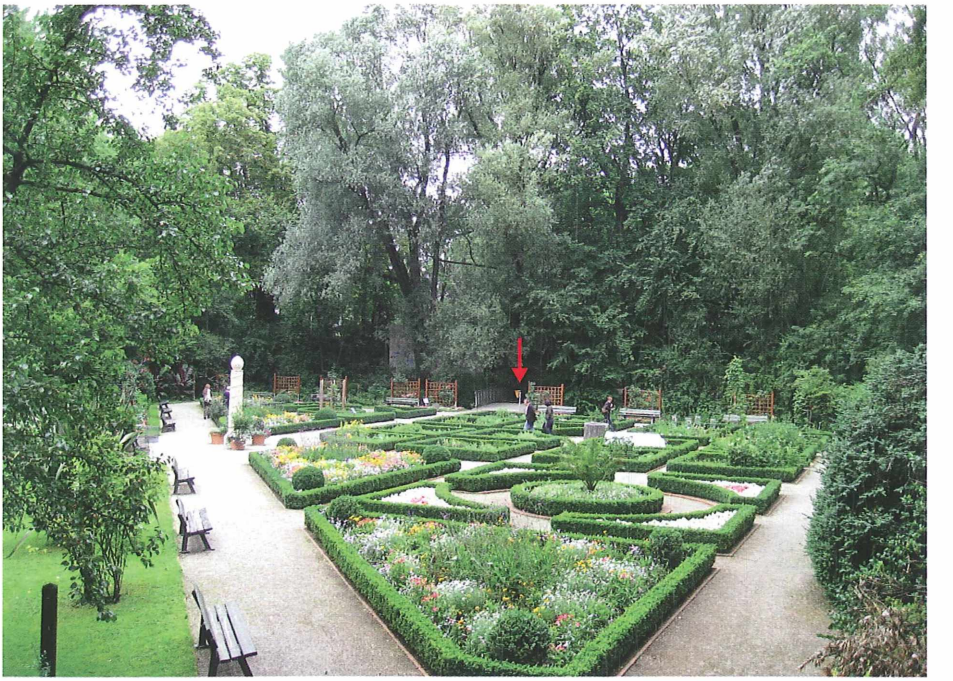


Abb. 1: Der Augsburger Kräutergarten befindet sich in traumhafter Lage zu Füßen der historischen Stadtmauer und eingerahmt von imposanten Bäumen, wie etwa von Eiben und Weiden. Neben den mit Buchs eingefassten Kräuterbeeten, ist auf der linken Seite die weiße Geschichtssäule zu sehen. Der Zugang zum Augsburger Kräutergarten erfolgt über eine kleine Brücke (roter Pfeil).

**Zusammenfassung**

Bereits im frühen Mittelalter kultivierten hierzulande Mönche und Nonnen unterschiedlichste Küchen- und Heilkräuter in den eigens dafür angelegten Klostergärten. Das Sortiment an Kräutern war anfangs jedoch sehr begrenzt. In den letzten Jahrzehnten hat das Angebot und das Interesse der Bevölkerung an diesen faszinierenden Gewächsen stark zugenommen. Um diesem gestiegenen Interesse zu begegnen und eine

Anschrift des Verfassers:
Dr. Andreas Mayer, Glückstraße 24, 86153 Augsburg

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



breite Auswahl an Küchenkräutern den Bürgern erlebbar zu machen, schuf die Stadt Augsburg bereits Anfang der 1980er Jahre eine einmalige Gartenanlage nach dem Vorbild mittelalterlicher Klostergärten: den Augsburger Kräutergarten. Dem Besucher ist es auch gestattet in Maßen Kräuter zu ernten. Das Herzstück des Kräutergartens bildet eine über 60 verschiedene Sorten umfassende Sammlung an Minz-Sorten. Weitere Schwerpunkte des Gartens sind Duftgeranien sowie Salbei- und Thymiangewächse.

**Summary**

Already during medieval times monks and nuns cultivated a variety of herbs in their own monastery gardens in Germany and other parts of Europe. However, the range of herbs was very limited at those times. In the course of the last decades the number of herbs that have become available in the everyday life as well as the interest concerning these fascinating plants has grown enormously. Due to this increased interest in herbs and based on medieval monastery gardens, Augsburg created its own herb garden that allows its citizens to get in contact with a broad range of herbs. This happened in the early 1980s. Visitors are also allowed to collect small amounts of these herbs for their own purposes. The highlight of the Herb Garden of Augsburg is a collection of more than 60 different mint plants. Other emphases are on the genera geranium, salvia and thyme.

## 1. Einleitung – Kräuter heute und früher

Was verbirgt sich hinter dem vielschichtigen Begriff „Kräuter"? Aus etymologischer Sicht geht das Wort „Kraut" auf das althochdeutsche Wort „krut" zurück, was so viel bedeutet wie nutzbares Gewächs. Kräuter sind äußerst nützliche Gewächse, die dem Menschen unter anderem zum Würzen und Verfeinern von Speisen dienen, aber auch bei einer Vielzahl von Erkrankungen zur Anwendung kommen, um den Heilungsprozess zu beschleunigen und Leiden zu lindern. Kräuter werden oft in zwei Hauptkategorien unterteilt: Küchen- und Heilkräuter. Der Übergang zwischen beiden Gruppen ist jedoch fließend. Im Folgenden werden hauptsächlich Küchenkräuter behandelt. Kräuter sind heute aus der alltäglichen Küche nicht mehr wegzudenken. Obwohl Kräuter schon seit jeher in der Küche verwendet werden, hat das Angebot in den letzten Jahrzehnten stark zugenommen. Dem Naturliebhaber und Hobbykoch gleichermaßen stehen heute eine noch nie da gewesene Auswahl an Küchenkräutern unterschiedlichster Art zur Verfügung. Das Angebot reicht von Basilikum, über Chili, dem Ingwer und der Petersilie (dem beliebtesten Küchenkraut in Deutschland) bis hin zum Zitronengras. Das heutige Angebot an Kräutern besteht aus einem Sammelsurium unterschiedlichster Gewächse, die aus den verschiedensten Regionen der Welt stammen. Ob die Petersilie aus Deutschland (wildwachsend im Mittelmeergebiet), der Ingwer aus Nigeria oder das Zitronengras aus Südostasien, die möglichen Kombinationen an Kräutern, die in der alltäglichen Küche zur Anwendung kommen können, sind heute schier unbegrenzt, wie auch die daraus resultierenden Geschmacks- und Geruchskompositionen.

Dem heutigen scheinbar unerschöpflichen Angebot an verschiedensten Kräutern liegt eine Jahrhunderte lange Tradition diverser Anbaumethoden und Züchtungen in den verschiedensten Regionen der Welt zugrunde. Die ersten Hinweise für Kräuterkulturen in eigens dafür angelegten Gärten gibt es für die Zeit vor rund 5000 Jahren im heutigen

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



Ägypten. Bei diesen Gärten handelte es sich um Nutzgärten, in denen die Menschen Gemüse wie Lattich und Zwiebeln für die eigene Versorgung in Beeten kultivierten. Auch die Römer räumten der Gartenkultur einen hohen Stellenwert ein. Bei den römischen Gärten handelte es sich ebenfalls hauptsächlich um Nutzgärten, in denen Gemüse und Obst zum Eigenverbrauch angebaut wurden. Bei uns entstanden die ersten Kräutergärten vermutlich im frühen Mittelalter, was mit der Gründung der ersten Klöster im 6. Jahrhundert nach Christus zusammenfällt. Die klösterliche Autarkie erforderte unter anderem das Anlegen eines Klostergartens, in denen die Mönche und Nonnen in zunehmendem Maße auch Küchen- und Heilkräuter kultivierten. Beispielsweise heißt es in Kapitel 66 des Regelwerkes des Benediktinerordens, welche im 6. Jahrhundert nach Christus vom Heiligen Benedikt von Nursia verfasst wurde, wie folgt: „Das Kloster soll [...] so angelegt werden, dass sich alles Notwendige, nämlich Wasser, Mühle und Garten, innerhalb des Klosters befindet [...]." Für die Gestaltung der Klostergärten nutzten die Mönche und Nonnen häufig das christliche Symbol des Kreuzes zur Einteilung der einzelnen Beete. Zudem befand sich in der Regel ein Brunnen in der Mitte des Gartens. Nach dem Vorbild dieser mittelalterlichen Klostergärten wurde Anfang der 1980er Jahre eine einmalige Gartenanlage im Herzen der Stadt Augsburg geschaffen, der Augsburger Kräutergarten. Hier kann der Besucher neben einer Vielzahl an heimischen Kräutern auch exotische Küchenkräuter erleben.

## 2. Vorgeschichte des Augsburger Kräutergartens

Alles nahm seinen Anfang im Frühjahr 1981 als im Stadtgartenamt (heutiges Amt für Grünordnung, Naturschutz und Friedhofswesen der Stadt Augsburg) mit den Planungen zur Landesgartenschau begonnen wurde, die im Jahre 1985 zum 2000-jährigen Stadtjubiliäum durchgeführt werden sollte. Im Rahmen dieser Planungen reifte auch der Gedanke, im Bereich der Augsburger Altstadt eine historische Gartenanlage zu schaffen. Doch wo sollte dieser Garten angelegt werden und wie sollte er aussehen? Das waren nur zwei der anfänglichen Fragen, auf die Antworten erarbeitet werden mussten. Zunächst wurde überlegt, den Hof des Schaezlerpalais zu einem barocken Garten entsprechend umzugestalten. Diese Pläne wurden jedoch schnell wieder verworfen, da dies in einer überschaubaren Zeit nicht zu realisieren war. Die Alternative war ein „Kräutergärtlein" in den Rote-Torwall-Anlagen zu schaffen und zwar genau an der Stelle, an der sich einst der Gemüsegarten des Heilig-Geist-Spitals befand. In den folgenden Monaten liefen die Planungen in diese Richtung auf Hochtouren. Am 6. Mai 1982 hat der Stadtrat über die Verwaltungsvorlage zur Gestaltung und Herstellung des „Augsburger Kräutergärtleins" beraten und einstimmig mit einem Gesamtkostenaufwand von 130000 DM beschlossen. Unmittelbar nach dem Beschluss erfolgten die ersten baulichen Maßnahmen. Am Samstag, den 9. Juli 1983 um 14:30 Uhr, war es dann soweit. Im Rahmen des „Kräutergarten-Schnupper-Festes" erfolgte die feierliche Eröffnung des Augsburger Kräutergartens durch den damaligen Oberbürgermeister der Stadt Augsburg Hans Breuer im Beisein von über 1000 Bürgern. Dieses Ereignis läutete zugleich die heiße Phase der Vorbereitungen auf die Landesgartenschau 1985 ein. Es darf an dieser Stelle nicht unerwähnt bleiben, dass im Rahmen der Eröffnungsfeierlichkeiten die erste beratende Führung durch den Augsburger Kräutergarten durch unser langjähriges Vereinsmitglied Herrn Siegfried Hagspiel erfolgte. Heute wie damals

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



obliegt die Pflege und Gestaltung des Kräutergartens dem Amt für Grünordnung der Stadt Augsburg.

## 3. Ziele des Kräutergartens

Welche Ziele verfolgt der Augsburger Kräutergarten? Von Beginn an waren mit dem Augsburger Kräutergarten zwei vorrangige Ziele eng verknüpft. Zum einen sollte alte Gartenkunst in einer so traditionsreichen Stadt wie Augsburg dem Bürger erlebbar gemacht werden. Zum anderen wollte die Stadt Augsburg dem zunehmenden Interesse ihrer Bürger an Küchen- und Heilkräutern entgegenkommen. Die Besucher der Gartenanlage können dabei die Kräuter nicht nur betrachten, sondern sie auch in Maßen selbst ernten und probieren. Durch mehrere Schautafeln erfährt der Besucher zudem interessante Hintergründe zu den wichtigsten Küchenkräutern. Der Schwerpunkt des Augsburger Kräutergartens lag von Anfang an auf Seiten der Küchenkräuter. Der Augsburger Kräutergarten steht damit nicht in Konkurrenz sondern ist vielmehr komplementär zu anderen einzigartigen Kräutergärten, wie etwa dem Augsburger Apothekergarten (der Teil des Botanischen Gartens von Augsburg ist) und dem Museumsgarten des Schwäbischen Volkskundemuseums Oberschönenfeld, deren Schwerpunkt auf den traditionellen Heilkräutern liegt. Seit einigen Jahren verfolgt der Augsburger Kräutergarten ein weiteres Ziel. Neben den bei uns heimischen Küchenkräutern werden ganz bewusst auch zunehmend exotische Küchen- und Gewürzkräuter dem Besucher vorgestellt. Der Kräutergarten möchte damit bezug auf die stetig steigende Zahl an Küchenkräutern nehmen, die sich hierzulande zunehmender Beliebtheit erfreuen. Beispielsweise wurden im Jahre 2011 zwei Beete unter dem Überbegriff „Kräuter aus der neuen Welt – Mittel- und Südamerika" geschaffen. Zu sehen sind hier unter anderem verschiedene Chili-Gewächse. Neue Themenschwerpunkte sind zur Zeit in Planung.

## 4. Lage und Elemente des Augsburger Kräutergartens

Der Augsburger Kräutergarten befindet sich im umgestalteten Stadtgraben der Rote-Torwall-Anlagen, nahe der Augsburger Freilichtbühne. Er umfasst eine Fläche von 1800 $m^2$ und hat dabei die Form eines nahezu gleichschenkligen Dreiecks (Abb. 1). Die Gartenanlage wird begrenzt von zwei geradlinigen Stadtbächen, sowie von einer mehrere Meter hohen Stadtmauer. Zudem wird der Garten von mächtigen Ahornbäumen, Eiben, Eschen und Weiden eingerahmt. Der Zugang zu diesem herrlichen Garten im Herzen von Augsburg erfolgt über eine kleine Brücke. Der Gartenentwurf knüpft an die Tradition der mittelalterlichen Klostergärten an und greift dabei auf Gestaltungselemente wie Rondell, Quadrat, Kreuzweg und Rahmenweg zurück. Um drei unterschiedlich große Rondelle gruppieren sich 28 Einzelbeete, die mit Buchsbüschen (*Buxus sempervirens suffruticosa*) eingefasst sind. Im zentral gelegenen Rondell befindet sich ein Brunnen aus Granitstein, der zur Bewässerung der Einzelbeete dient. Neben den Kräuterbeeten ist auch eine 3,25 Meter hohe „Geschichtssäule" (Abb. 2A) Teil der Gartenanlage. Sie wurde von Augsburger Steinmetzen geschaffen und informiert den Besucher über die mehr als 2000-jährige Geschichte der Stadt Augsburg. Dargestellt sind unter anderem der Heilige St. Ulrich, der Steinerne Mann und das Augsburger Rathaus, welches in den Jahren 1615 bis 1620 vom Stadtbau-

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



meister Elias Holl erbaut wurde. Die Geschichtssäule zeigt zudem mehrere ferne Länder, wie beispielsweise Venezuela, um zu verdeutlichen, dass Augsburg schon seit jeher über ein weltumspannendes Handelsnetzwerk verfügte. Den oberen Abschluss der Säule bildet eine wunderschön gestaltete Zirbelnuss, die auch Teil des Augsburger Stadtwappens ist (Abb. 2A).

Auf der Westseite des Stadtbaches, die zum Paritätischen Hospitalstift gelegen ist und damit streng genommen außerhalb der eigentlichen Gartenanlage liegt, ist eine idyllische kleine Wiese angelegt. Neben Birnbäumen beherbergt diese seit kurzer Zeit auch zwei figürliche Darstellungen, die über viele Jahre im Amt für Grünordnung, Naturschutz und Friedhofswesen eingelagert waren und vermutlich im späten 18. Jahrhundert geschaffen wurden. Sie dienen ausschließlich der Zierde. Eine der beiden Figuren greift ein Motiv aus dem Alten Testament der Bibel auf. Dargestellt ist die fromme und schöne jüdische Witwe Judith mit Schwert, nach der Enthauptung des assyri-




Abb. 2: Zwei besondere künstlerisch gestaltete Elemente des Augsburger Kräutergartens sind (A) die Geschichtssäule sowie (B) eine figürliche Darstellung der jüdischen Witwe Judith nach der Enthauptung des Holofernes.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



schen Feldherrn Holofernes (Abb, 2B). Der abgeschlagene Kopf von Holofernes ist zu Füßen Judiths zu sehen. Über die andere Figur ist weit weniger bekannt. Mehrere Hinweise sprechen für die Darstellung von Demeter, der dreifachen Muttergöttin in der griechischen Mythologie. Teils in sonniger und teils in schattiger Lage laden 14 Ruhebänke den Besucher zum Verweilen ein. Einige dieser Bänke besitzen eine höhere Sitzfläche was Besuchern mit eingeschränkter Mobilität das Aufstehen erleichtern soll.

**5. Die Kräuter des Gartens – eine Auswahl**

Als der Augsburger Kräutergarten vor 29 Jahren feierlich eröffnet wurde, bestand das Sortiment aus 18 verschiedenen Kräutern. Im Laufe der Jahre hat das Angebot an Küchen- und Heilkräutern stetig zugenommen und umfasst heute weit über 100 verschiedene Arten. Wenngleich einige traditionelle Heilpflanzen, wie etwa der Gewöhnliche Frauenmantel (*Alchemilla vulgaris*), der Purpur-Sonnenhut (*Echinacea purpurea*) oder die Ringelblume (*Calendula officinalis*) Bestandteil des Augsburger Kräutergartens sind, so liegt der Fokus eindeutig auf Seiten der Küchenkräuter. Wichtige Schwerpunkte des Kräutergartens sind Duftgeranien, Lavendel, Salbei (Tabelle 1) und Thymian (Tabelle 2). All diesen Gattungen sind eigene Beete gewidmet, in denen der Besucher verschiedene Vertreter genau studieren und probieren kann. Der Besucher bekommt unmittelbar ein Gefühl für die Vielfalt in Farbe, Form und Duft, welche zwischen den Vertretern innerhalb der jeweiligen Gattung herrscht. Mehrere Schautafeln informieren zusätzlich über die wichtigsten botanischen Merkmale dieser Pflanzengattungen sowie über deren Bedeutung als Gewürz- und Küchenkräuter. Besonders auffällig ist die Farbenvielfalt, welche innerhalb der Gattung der Salbeigewächse (*Salvia*) vorherrscht. Die Farbenpracht dieser Lippenblüten, die an Ästhetik kaum zu überbieten sind, variiert je nach Art von tiefstem Schwarz (*Salvia discolor*, Abb. 3A) über Blauviolett (*Salvia urica*, Abbildung 3B) und Rosa (*Salvia buchananii*, Abb. 3C), bis hin zu Schneeweiß (*Salvia greggii*, Abb. 3D). Neben dem schönen äußeren Erscheinungsbild und der Zierde fungieren die verschiedenen Vertreter dieser Gattung auch als Küchen- und Heilkräuter. Aufgrund seines erfrischenden Aromas wird Salbei unter anderem zum Würzen von Fleisch- und Fischgerichten verwendet. Das ätherische Öl, welches hauptsächlich aus den Blättern dieser Pflanzen gewonnen wird, ist besonders reich an Thujon, 1,8-Cineol sowie an Gerb- und Bitterstoffen. Während Thujon ein Nervengift ist, das in höherer Dosierung zu Halluzinationen und epileptischen Krämpfen führen kann, wirkt 1,8- Cineol schleimlösend, antibakteriell und entzündungshemmend. Dies ist ein Grund weshalb Salbei bei Halsschmerzen, Atemwegserkrankungen und in der Zahnmedizin eingesetzt wird.

Teil des Kräutergartens sind auch viele bei uns heimische Küchenkräuter wie etwa die Blatt-Petersilie (*Petroselinum crispum*), die Brennessel (*Urtica dioica*), die Kresse (*Lepidum sativum*), der Liebstöckel (*Levisticum officinale*), der Meerrettich (*Armoracia rusticana*), der Schnittlauch (*Allium schoeneprasum*) und der Weiße Senf (*Sinapis alba*). Zudem laden frische Wald-Erdbeeren (*Fragaria vesca*), Stachelbeeren (*Ribes uva-crispa*), Rote Johannisbeeren (*Ribes rubrum*), Schwarze Johannisbeeren (*Ribes ni-*

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



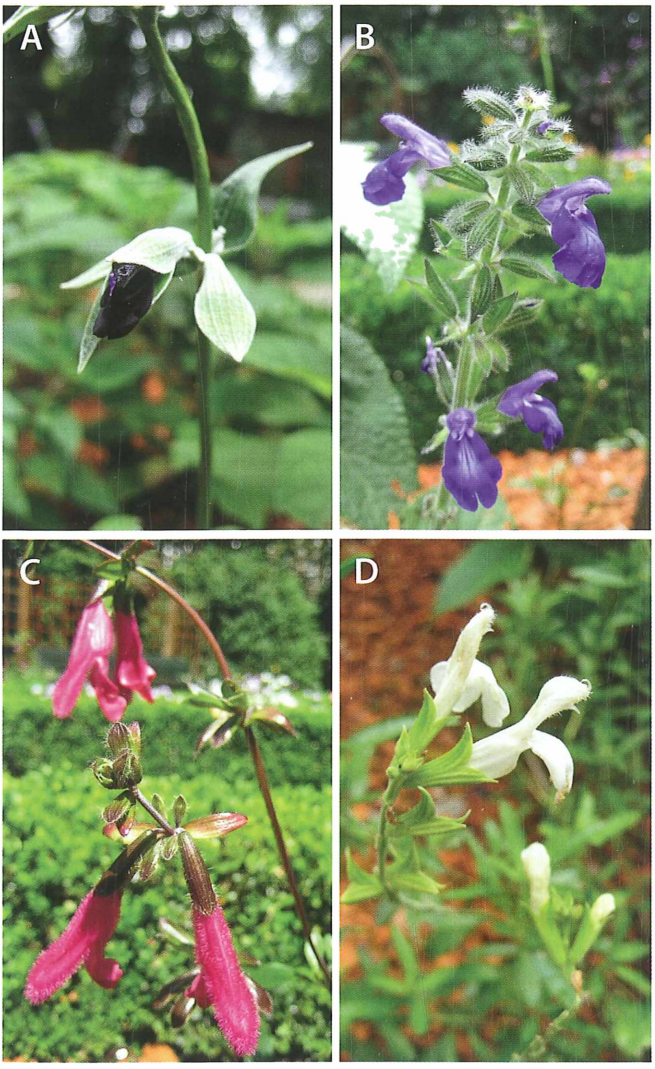



Abb. 3: Die Farbpalette der Lippenblüten verschiedener im Augsburger Kräutergarten wachsender Salbeiarten reicht vom tiefsten Schwarz bis Schneeweiß. (A) *Salvia discolor* (Peruanischer Salbei) (B) *Salvia urica* (Honduras-Salbei) (C) *Salvia buchananii* (Buchanans-Salbei) (D) *Salvia greggii* (Pfirsichsalbei). Bei den Salbeigewächsen handelt es sich um eine Gattung, die sehr unterschiedliche Vertreter (nicht nur was die Farbe und Form der Blüten anbetrifft) einschließt.

*grum*), Weiße Johannisbeeren (eine Zuchtform der Roten Johannisbeere), Wildbirnen (*Pyrus pyraster*) sowie frischer Rhabarber (*Rheum rhabarbarum*) zu einer Kostprobe ein. Neben den bei uns heimischen Küchenkräutern gedeihen auch Gewürzkräuter aus dem Mittelmeerraum im Augsburger Kräutergarten. Dazu zählen unter anderem die Artischocke (*Cynara cardunculus*), der Basilikum (*Ocimum basilicum*), der Fenchel (*Foeniculum vulgare*), der Koriander (*Coriandrum sativum*), der Majoran (*Origanum majorana*), der Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*) und mehrere Thymian-Arten (Tabelle 2). Alles darf probiert werden. Der Augsburger Kräutergarten verfügt über eine Vielzahl weiterer interessanter Küchen- und Heilkräuter, die aus Platzgründen hier nicht aufgeführt werden können.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



## 6. Die Minz-Sammlung

Das Herzstück des Augsburger Kräutergartens bildet eine einmalige Sammlung an Minzen (Gattung *Mentha*). Zur Zeit können Besucher über 60 verschiedene Sorten studieren. Zur Sammlung zählen wildwachsende Arten, wie etwa die Roßminze (*Mentha longifolia*) oder die Bachminze (*Mentha aquatica*) und Züchtungen, wie zum Beispiel die Feigen-Minze (*Mentha species 'Tomentosa'*) oder die Erdbeer-Minze (*Mentha species 'Erdbeere'*) gleichermaßen. Die Sammlung zeigt dem Naturliebhaber auf eindeutige Weise, zu welcher Vielfalt die Natur fähig ist und das gleich in mehrfacher Hinsicht. Zum einen besticht die Vielfalt an Formen und Farben (Abb. 4). Ob weich behaart und matt grünlich, wie die Erdbeer-Minze (*Mentha species 'Erdbeere'*), ob silbrig behaart, wie etwa die Silber-Minze (*Mentha longifolia 'Buddleia'*), rötlich überlaufen, wie die Pfeffer-Minze (*Mentha x piperita var. piperita 'Mitcham'*), oder weiß panaschiert, wie die Ananas-Minze (*Mentha suaveolens 'Variegata'*), alle gehören zur Gattung der Minzgewächse.

Neben der Vielfalt an Form und Farbe zeichnen sich Minzen durch eine große Bandbreite unterschiedlichster Aromen aus, die den Geruchs- und Geschmackssinn des Besuchers ansprechen. Minzen sind besonders reich an Menthol. Neben dem rein mentholartigen Geruch und Geschmack der Pfeffer-Minze ‚Mitcham' (Abb. 4), kann bei

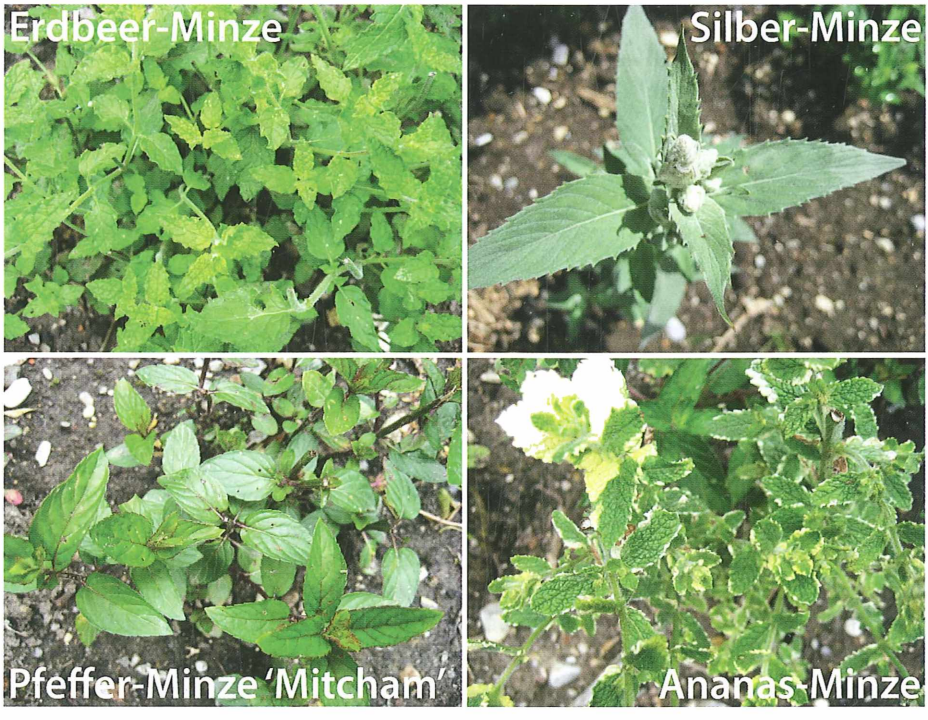



Abb. 4: Die Formen- und Farbenvielfalt der Minzen wird beim Betrachten der Blätter deutlich.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



anderen Minzen zum Mentholaroma noch ein unterschiedlich starker Nebengeschmack hinzukommen. Beispielsweise kennzeichnet die Krauseminze (*Mentha crispa*) neben dem typischen mentholartigen Geschmack auch noch ein Kümmel-Aroma. Zudem gibt es Minzen, deren Geschmack nahezu nicht mehr an den typischen Menthol-Geschmack erinnert. So schmeckt die Ananas-Minze (*Mentha suaveolens ‚Variegata'*; Abb. 4) süßlich und ein wenig ananas-ähnlich, allerdings nicht besonders minzenartig. Neben dem Menthol enthält das ätherische Öl, wie etwa das der Pfeffer-Minze ‚Mitcham', Menthon und verschiedene Menthylester. Die Zusammensetzung des ätherischen Öls kann sich jedoch zwischen den verschiedenen Minzarten/-sorten stark unterscheiden. Das ätherische Öl, welches hauptsächlich aus älteren Blättern der betreffenden Pflanze gewonnen wird, macht die verschiedenen Minz-Gewächse zu wichtigen Gewürz- und Heilkräutern. Beispielsweise wirkt die Pfeffer-Minze 'Mitcham' erfrischend, krampflösend und verdauungsfördernd. Sie wird deshalb unter anderem bei krampfartigen Beschwerden im Magen-Darmbereich und der Gallenwege angewandt. Das Amt für Grünordnung betreibt jährlich einen hohen Aufwand, um die verschiedenen Minzgewächse sortenrein zu halten und vor Fraßschäden durch den Minzblattkäfer (*Chrysolina herbacea*) zu schützen (Abb. 5). Ohne dieses besondere Engagement wäre die Augsburger Minz-Sammlung in ihrer gegenwärtigen Form undenkbar.



Abb. 5: Der metallisch grün glänzende Minzblattkäfer *(Chrysolina herbacea)* ist, wie sein Name bereits andeutet, auf Minz-Gewächse spezialisiert. Er legt seine Eier direkt auf der Futterpflanze (hier: Feigen-Minze, *Mentha species ‚Tomentosa'*) ab. Die sich aus ihnen entwickelnden Larven können erhebliche Fraßschäden an Minz-Gewächsen verursachen. Die Aufnahme entstand im Juni 2011 im Augsburger Kräutergarten.

## 7. Ein Hauch von Exotik im Herzen von Augsburg

Über die Kaufmanns- und Patrizierfamilien der Fugger und Welser kann die Stadt Augsburg auf eine lange Fernhandelsgeschichte zurückblicken. Diese Tradition an weltumspannenden Handelsbeziehungen wird im Kräutergarten durch fünf Beete thematisiert. Zwei der Beete stehen unter dem Überbegriff „Kräuter aus der Neuen Welt: Mittel- und Südamerika". Neben verschiedenen Chili-Arten (wie etwa *Capsicum frutescens* und *Capsicum baccatum*) und der Agave (*Agave salmiana var. ferox*) kann der Besucher auch die in Südamerika beheimatete Scharlach-Indianer-Nessel (*Monarda didyma*), die Zahnstocher-Ammei (*Ammi visnaga*), den Topinambur (*Helianthus tuberosus*) und die

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



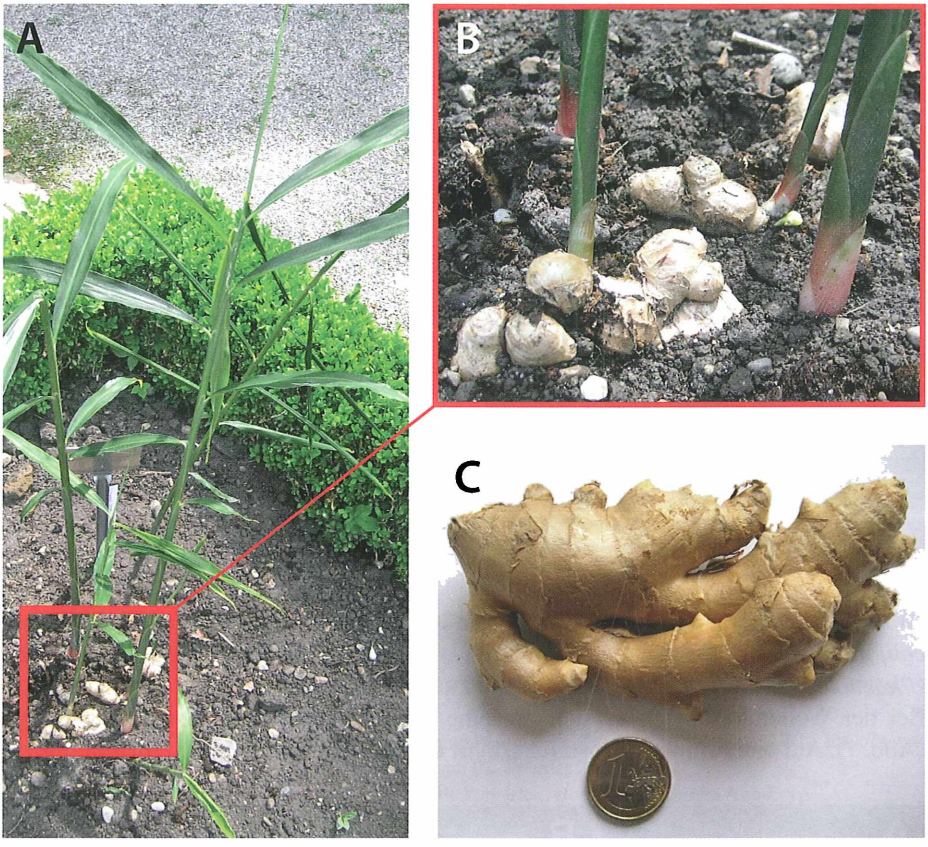



Abb. 6: Der Ingwer *(Zingiber officinale)* zählt heute zu den bekannteren Küchenkräutern. Ingwer wächst in den Tropen und Subtropen. Das Hauptanbaugebiet ist Nigeria. (A) Ingwer kann Wuchshöhen von über einem Meter erreichen und besitzt ein schilfartiges Aussehen. (B, C) Verwendung findet hauptsächlich der unterirdische und horizontal wachsende Hauptspross, das Ingwer-Rhizom, welches als Überdauerungsorgan gebildet wird.

Andenbeere (*Physalis edulis*) betrachten und probieren. In zwei weiteren Beeten gedeihen asiatische Küchenkräuter. Hier erfährt der Naturliebhaber und Hobbykoch wie Ingwer (*Zingiber officinale*) (Abb. 6), Grüner Kardamom (*Elettaria cardamomum*), Zitronengras (*Cymbopogon citratus*) und viele weitere in Asien vorkommende Küchenkräuter in Wirklichkeit aussehen. Wie an anderer Stelle bereits genauer beschrieben, ist ein weiteres Beet den Küchenkräutern aus der Mittelmeerregion gewidmet.

Das Thema der Weltoffenheit ist ein wichtiger Bestandteil des planerischen Konzepts des Augsburger Kräutergartens. Durch eine Vielzahl weiterer ausgewählter Pflanzen soll dies dem Besucher verdeutlicht werden. Beispiele für Gewächse, welche die Weltoffenheit und die Bereitschaft zu Neuem symbolisieren sind unter anderem die Wollemie

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at





Abb. 7: Die Wollemie *(Wollemia nobilis)* ist eine botanische Rarität. Sie ist die einzige Art innerhalb der Gattung Wollemia. Die Wollemie ist in Australien beheimatet und ist nach ihrem Entdecker David Noble benannt.

(*Wollemia nobilis*) (Abb. 7), der orange-rote Kalifornische Kappenmohn (*Eschscholzia californica*) (Abb. 8), der Geldbaum (*Crassula ovata*), die Kanarische Dattelpalme (*Phoenix canariensis*) und der Neuseelandflachs (*Phormium tenax*).
Bei der Wollemie handelt es sich um eine ganz besondere botanische Kostbarkeit (Abb. 7). Auf einer Informationstafel erfährt der Besucher, dass es sich hierbei um ein

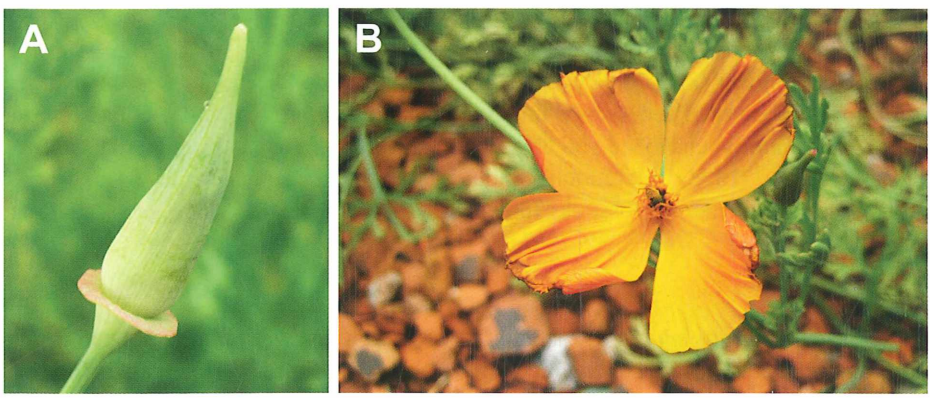



Abb. 8: Der orange-rote Kalifornische Kappenmohn *(Eschscholzia californica*; wildwachsend an der Westküste der USA) wird oft auch „Schlafmützchen" genannt. Diese Bezeichnung kommt daher, dass zu Beginn zwei Kelchblätter die Blüte vollständig umschließen, was eine gewisse Ähnlichkeit mit einer Schlafmütze hat (A). Beim Aufblühen werden die Kelchblätter als ganzes abgestreift und vier wunderschöne orangerote Kronblätter kommen zum Vorschein (B). Dieser interessante Vorgang kann im Augsburger Kräutergarten in den Monaten Juni und Juli beobachtet werden.

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



lebendes Fossil handelt, das lange Zeit als ausgestorben galt und erst im Jahre 1994 im Rahmen einer Klettertour in den Australischen Blue Mountains (nahe Sidney) eher zufällig in einer Schlucht entdeckt wurde. Um dem Besucher des Augsburger Kräutergartens die Kostbarkeit dieses Gewächses zu verdeutlichen, befindet sie sich geschützt hinter einem Gitterzaun.

Der Augsburger Kräutergarten kann vom ersten April bis zum 31. Oktober, täglich von 9 bis 18 Uhr besucht werden. Der Eintritt ist frei. Aufgrund seiner Lage im Herzen der Stadt Augsburg kann die Gartenanlage sehr gut über öffentliche Verkehrsmittel (Haltestelle Rotes Tor) erreicht werden. Den Besucher erwartet eine faszinierende Welt verschiedenster Farben, Formen und Düften. Ein Besuch des Augsburger Kräutergartens lohnt sich.

## 8. Dank

Mein besonderer Dank gilt dem Amt für Grünordnung, Naturschutz und Friedhofswesen der Stadt Augsburg für die freundliche und unbürokratische Bereitstellung wichtiger Hintergrundinformationen zum Augsburger Kräutergarten, sowie für weitere Hilfestellungen. Herzlich danken möchte ich auch Alois Mayer und Friedrich Mayer für wertvolle Stellungnahmen zum Manuskript.

### Literatur

Bohne, B. (2010). Kräuter – Das Praxisbuch mit 500 Pflanzen im Portrait. (ISBN: 978-3-440- 11730-9), Stuttgart (Franckh-Kosmos-GmbH & Co. KG)

Fara, H., Clark, J.C. California poppy, golden poppy, copa de oro (Online-Artikel). URL: http://www.flmnh.ufl.edu/flowerpower/poppy.html ( abgerufen am 02. Februar 2012)

Hagspiel, S., Keller, R. (1998). Augsburger Apothekergarten. Botanischer Garten Augsburg

Schmidt, K.R. (1995). Das „Augsburger Kräutergärtlein" – Ein beliebter Ort in der Stadt. Stadt und Grün 9: 604-609.

Sheldon, J. (2008). Artenvielfalt – Biodiversität der Kulturpflanzen in Kleingärten. Herausgeber: Bundesverband Deutscher Gartenfreunde e.V. (BDG), Bonn (Druckerei Gerhards GmbH)

Stadt Augsburg (1983). Kräutergärtlein zum Beschnuppern und auch zum Benützen. Amtsblatt der Stadt Augsburg 28: 97-98.

Ulrich, R. (2006). Fraßschäden durch den Minzeblattkäfer (Chrysolina coerulans) an Pfefferminze. Gemüse 11/2006: 53.

Wendelberger, E. (2011). Heilpflanzen. 13., durchgesehene Auflage (ISBN: 978-3-8354-0697-1), München (BLV Buchverlag GmbH & Co. KG)

©Naturwissenschaftlicher Verein für Schwaben, download unter www.biologiezentrum.at



## Anhang:

| **Wissenschaftliche Namen** | **Deutsche Namen** |
|---|---|
| *Salvia africana-lutea* | Braun-gelber Afrikasalbei |
| *Salvia buchananii* | Buchanan Salbei |
| *Salvia canariensis* | Kanarischer Salbei |
| *Salvia coahuilensis* | Koala Salbei |
| *Salvia confertiflora* | Gedrängtblütiger Salbei |
| *Salvia discolor* | Peruanischer Salbei |
| *Salvia dorisiana* | Fruchtsalbei |
| *Salvia elegans* | Ananassalbei |
| *Salvia involucrata* | Rosenblättriger Salbei |
| *Salvia leucantha* | Mexikanischer Salbei |
| *Salvia namaensis* | Filigränsalbei |
| *Salvia officinalis* | Gartensalbei |
| *Salvia sclarea* | Muskateller Salbei |
| *Salvia triloba* | Griechischer Salbei |
| *Salvia urica* | Honduras-Salbei |

Tabelle 1: Salbei-Arten des Augsburger Kräutergartens

| **Wissenschaftliche Namen** | **Deutsche Namen** |
|---|---|
| *Thymus altaicus* | Minzthymian |
| *Thymus citriodorus* | Zitronenthymian |
| *Thymus fragrantissimus* | Orangenthymian |
| *Thymus pseudolanuginosus* | Grauer Feldthymian |
| *Thymus pulegioides* | Breitblättriger Thymian |
| *Thymus serpyllum* | Feldthymian |
| *Thymus vulgaris* | Gartenthymian |

Tabelle 2: Thymian-Arten des Augsburger Kräutergartens

# ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Berichte des naturwiss. Vereins für Schwaben, Augsburg

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: 116

Autor(en)/Author(s): Mayer Andreas

Artikel/Article: Der Augsburger Kräutergarten 2-14