

Vom Garten in den Mund

Natur Was auf dem Gelände des Aichbaindthofs in Wiggensbach wächst, soll Menschen und Tiere ernähren. Dort wird auch das verarbeitet, was bei anderen als Unkraut auf dem Kompost landet. Ein Vorzeigeprojekt, sagt der Experte

VON AIMÉE JAJES

Wiggensbach Bisher haben auf dem Gelände vor dem Aichbaindthof in Wiggensbach Kühe geweidet. Künftig sollen sich auch anderes Ge- tier und sogar Menschen von dem ernähren, was dort wächst: Derzeit entsteht auf mehr als 20 Hektar ein großer Nutzgarten – mit Streuobst, Wildpflanzen, essbaren Hecken und Gemüse. Ein Vorzeigeprojekt, sagt Dr. Markus Strauß aus Buchenberg, der die Stiftung „Essbare Wildpflanzenparks“ (Ewilpa) ins Leben gerufen hat und das Team um die Wiggensbacher Landschaftsarchitektin Reinhilde Milz unterstützt: „Das ist Pionierarbeit.“

Die Idee zu dem Nutzgarten hatte der Eigentümer des Hofes. Dieser wollte etwas für Natur und Menschen machen, sagt Strauß. So wollen sich die künftigen Bewohner des Aichbaindthofes einerseits selbst versorgen. Zudem bieten die Pflanzen Raum und Nahrung für Tiere, zum Beispiel Vögel und Insekten.

„Die Landschaft ist total ausgeräumt“, sagt Strauß. Er sieht in dem Projekt daher eine große Chance – und eine Rückbesinnung auf die Natur. Vie-



Auch Mitglieder der Naturschutzgruppe Altusried-Wiggensbach haben mitangepackt. Insgesamt setzten sie auf dem Gelände des Aichbaindthofs in Wiggensbach knapp 500 Pflanzen ein. Martin Stiefenhofer, Kay Alexander und Eugen Kuchler (von links) bearbeiten gerade den Steilhang, wo künftig Brombeeren, Vitaminrosen und Sanddorn wachsen. Foto: Martina Diemand



Rezept für einen Grünen Smoothie

- Zwei Hände voll Wildkräuter wie Giersch oder Brennnessel, einen Apfel,
- eine geschälte Zitrone,
- eine Banane,
- zehn Zentimeter Salatgurke mit Schale,
- ein bis zwei Zentimeter Ingwerwurzel
- und einen halben Liter reines Wasser

in einen leistungsstarken Mixer geben. Alles zusammen eine Minute lang pürieren – und genießen.

Essbare Wildpflanzen und ein Rezept für einen „Grünen Smoothie“

Was für andere Unkraut oder reine Zierde ist, kommt bei Landschaftsarchitektin Reinhilde Milz aus Wiggensbach und Dr. Markus Strauß aus Buchenberg, der die Stiftung „Essbare Wildpflanzenparks“ (Ewilpa) ins Leben gerufen hat, als zubereitetes Essen auf den Tisch:

- **Filzrose** „Die Filzrose ist extrem vitaminreich“, sagt Reinhilde Milz. Das wüssten viele nicht. Die Früchte dieser Pflanzen – Hagebutten – können zum Beispiel zu Marmelade verarbeitet werden.
- **Brennnessel** „Die Samen der Brennnessel enthalten sehr viel Kal-

zium“, sagt Milz. Ihr Tipp: Nach dem Ernten trocknen oder rösten.

- **Gartenmelde** Unterschätzt sei auch die Gartenmelde. Was viele als Unkraut entsorgen, schätzt Strauß als wertvolles Lebensmittel. Man kann die Pflanze sogar roh oder gekocht genießen. (jaj)

le wüssten gar nicht mehr, was in manchen Pflanzen stecke. Anstatt auf dem Teller landet das ungeliebte Grün zum Teil als Unkraut auf dem Kompost, bedauert er. Doch der Experte für Wildpflanzen hat eine Rückbesinnung auf die Natur beobachtet – und auf altes Wissen, das in Vergessenheit zu geraten schien.

Was in Pflanzen alles steckt, weiß auch Landschaftsarchitektin Reinhilde Milz. Sie treibt das Gartenprojekt am Aichbaindthof federführend voran. Die Kosten trägt der Eigentümer. Milz hofft allerdings auf eine Leader-Förderung von der EU.

Auf einem Steilhang pflanzen Mitglieder der Naturschutzgruppe Altusried-Wiggensbach gerade



Dr. Markus Strauß



Reinhilde Milz

Brombeeren, Sanddorn und Vitaminrosen. Sie sollen einfach wachsen, ohne Bewirtschaftung – und die Früchte von Tieren und Menschen verzehrt werden. Weiter oben entsteht eine Streuobstwiese, in der „Sonnenfalle“ wird Gemüse angebaut und rundherum werden essbare Weißdorn- und Holunderhecken

folgen. Nicht nur die Bewohner des Aichbaindthofes sollen sich künftig von dem ernähren, was in dem großen Nutzgarten wächst. Er ist auch für andere Interessierte gedacht. So entsteht im Hof auch ein Raum, in dem die Ernte direkt weiterverarbeitet werden kann – zum Beispiel zu Pesto. Auch sind Vorträge und Kurse geplant.

Milz und Strauß hoffen, dass weitere Projekte dieser Art folgen. Der Wildpflanzen-Experte jedenfalls hat festgestellt, dass das Interesse da ist. Vor allem Menschen aus der Stadt äußerten eine Sehnsucht nach der Natur. Möglicherweise könne das angesichts der Milchkrise auch für Landwirte eine Alternative sein.