



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Fachbereich Landschaftsarchitektur, Geoinformatik, Geodäsie und Bauingenieurwesen
Bachelorarbeit



Betreuung: Prof. Dr. Manfred Köhler & Prof. Dr. Ing. Hermann Behrens
Bearbeiterin: Jana Dräger

September 2010

urn:nbn:de:gbv:519-thesis2010-0506-1

Kooperationspartner: Radisson Blu Resort Land Fleesensee
Schlossstraße 1
D-17213 Göhren Lebbin
Germany

Betreuung: University of Applied Sciences
Hochschule Neubrandenburg
Brodaer Straße 2
D-17033 Neubrandenburg
Germany

Prof. Dr. Manfred Köhler

SG Landschaftsarchitektur u. Umweltplanung :
Landschaftsökologie, Landschaftsarchitektur

Prof. Dr. Ing. Hermann Behrens

SG Naturschutz und Landnutzungsplanung
SG Landschaftsarchitektur u. Umweltplanung:
Landschaftsplanung/Planung im ländlichen Raum

Bearbeiterin: Jana Dräger
SG Landschaftsarchitektur u. Umweltplanung:
Objektplanung und Freiraumplanung
6. Fachsemester

urn:nbn:de:gbv:519-thesis2010-0506-1



Hochschule Neubrandenburg
University of Applied Sciences

Inhaltsverzeichnis

1. Einleitung.....	6
2. Zusammenfassung.....	8
Abstract.....	9
3. Der lange Weg der Kräuter in den Garten.....	10
3.1. Das Wissen der Antiker.....	10
3.2. Entstehung der Klostergärten/Heilkräutergärten.....	11
3.3. Religiöse und kulturelle Bedeutung.....	12
4. Vom Klostergarten zum Küchengarten der Neuzeit.....	13
4.1 Rückgang der Kräutergärten.....	13
4.2. Wiederentdeckung der Kräutergärten.....	14
5. Planungsanlass.....	15
6. Planungsgrundlagen.....	17
7. Bestandsanalyse.....	18
7.1. bestehender Kräutergarten.....	18
7.2. Planungsfläche.....	20
7.3. Lageplan Plannummer 1	23
7.4. Teilbereiche Plannummer 2	24
7.5. Standortpotenzial.....	25

8. Einbindung des Bestandes in die Planung des modernen Kräutergartens.....	26
8.1. Bestandsplan Ansicht Plannummer 3.....	26
8.2. Bestandsplan Schnitt Plannummer 4.....	27
8.3. Entwurf Plannummer 5.....	28
8.4. Visualisierung Entwurf Plannummer 6.....	29
9. Moderne Küchen - und Kräutergärten in Verbindung mit aktueller Gastronomie - ein neuer Trend für Frische und Qualität.....	30
9.1. Fragebogen.....	30
9.2. Auswertung & Zukunftsvisionen.....	33
10. Ausführungsplanung.....	34
10.1. Ansicht Hochbeete Plannummer 7.....	34
10.2. Schnitt Hochbeete Plannummer 8.....	35
10.3. Ausstattungselemente Plannummer 9.....	36
11. Pflanzenportrait.....	37
12. Bepflanzungsplan Plannummer 10.....	60
13. Kostenschätzung und Pflegebedarf.....	61
13.1. Materialkostenaufstellung.....	61
13.2. Pflegebedarf & Kostenschätzung.....	62
13.3. Kostenkalkulation Gesamt.....	62

14. <i>Resümee</i>	63
15. <i>Quellenverzeichnis</i>	64
15.1. <i>Abbildungsverzeichnis</i>	64
15.2. <i>Literaturverzeichnis</i>	66
15.3. <i>Anhang</i>	68
16. <i>Danksagungen</i>	74
<i>Eidesstattliche Erklärung</i>	75

1. Einleitung

Die Gemeinde Göhren Lebbin liegt in der mecklenburgischen Seenplatte mit den Großseen Müritzsee, Plauer See, Kölpingsee und Fleesensee (= mecklenburgische Großlandschaft). 1842 wurde das Schloss durch Graf Ludwig II. von Blücher erbaut. Im Norden wird die Seenplatte von der Endmoräne des pommerischen Stadiums, im Süden von der des Frankfurter Stadiums begrenzt. Das Planungsgebiet liegt im südlichen Bereich der Poppentiner Endmoräne. Geographisch wird der Landschaftsraum als Landrücken mit Seenplatte bezeichnet und bildet zugleich als Zone der größten Erhebungen, mit 40km Ausdehnung, das „Rückrat“ Mecklenburg Vorpommerns. (Bendfeldt, Schröder, Franke, Parkpflegewerk Schlosspark Blücher: Schwerin 2001, unveröffentlichtes Parkpflegewerk, S.2-5)



Abb. 2: Karte Mecklenburgische Seenplatte
www.freewater.de

Göhren Lebbin ist nur 1,5 Autostunden von Berlin und 2 Autostunden von Hamburg entfernt und ist einer der populärsten und erfolgreichsten Tourismusstandorte des letzten Jahrzehnts in Deutschland. Das Land Fleesensee, mit dem Radisson SAS Resort Hotel im restaurierten Schloss Blücher, dem einzigen Robinson Club in Deutschland, dem familienfreundlichen Dorfhof, dem Fleesensee Spa mit einem Fitness- und Wellnessangebot auf über 6000m² und dem Golf & Country Club, ist seit dem Jahr 2000 in der mecklenburgischen Seenlandschaft zu Hause. Weitere reichhaltige Freizeitangebote bietet der Ort für alle Altersklassen. Vom Einkaufen in den Shops über Reiten, Radfahren, Wassersport und Wandern bis zu kulinarischen Restaurants und Kneipen wird vieles geboten. Der nahe gelegene Fleesensee ist für Kinder ideal als Abkühlung und den Badespaß zwischendurch. Ferienhäuser, Pensionen und das Ambiente dieses Schlosses laden zum verweilen ein. (Tourist-Information, Göhren Lebbin 2008. Abrufbar im Internet. URL: <http://www.goehren-lebbin-info.de/start.htm>. Stand: 02.7.2010)



Abb. 3: Luftbild Göhren Lebbin in Kooperation mit Schloss Fleesensee



Abb. 4: Luftbild Göhren Lebbin in Kooperation mit Schloss Fleesensee



Abb. 5: Luftbild Göhren Lebbin in Kooperation mit Schloss Fleesensee

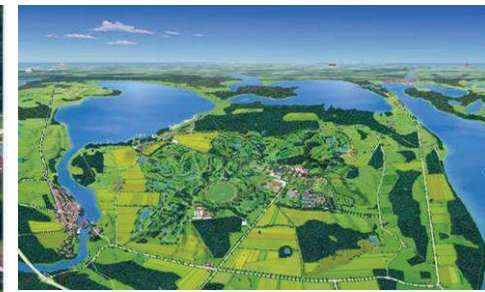


Abb. 6: Luftbild Göhren Lebbin in Kooperation mit Schloss Fleesensee

2. Zusammenfassung

In dieser Bachelor Arbeit wird das Thema des modernen Kräutergartens unter kulinarischer und ökologischer Berücksichtigung am Schlosspark Blücher in Göhren Lebbin abgehandelt. Zunächst wird die geschichtliche Seite der Kräuter näher erläutert, um einen Einblick des Werdegangs von damals bis heute aufzuzeigen.

Der Schlosspark Blücher in Göhren Lebbin bietet die Möglichkeit eine neue, moderne, angepasste Planung eines Kräutergartens zu entwickeln, sodass dieser Werdegang ohne Rückgriff auf die Antike nicht möglich ist. Durch Gespräche mit dem Hotelmanager Daniel Bohjahr und dem Souschef Christian Steiner wurden Ideen zur Umsetzung des Kräutergartens entwickelt und in der vorliegenden Arbeit präsentiert. Rechercharbeiten erfolgten im Ort Göhren Lebbin, sowie im Landesamt für Kultur und Denkmalpflege in der Abteilung Archäologie und Denkmalpflege. Zudem fanden Gespräche mit Ortsansässigen und vereinzelt Personen, die mit dem Park in Verbindung stehen statt.

Schwerpunkt der Arbeit die als Grundlage der eigenen Planung diente, bildet die Bestandsanalyse. Unterschiedliche Planungsvarianten werden vorgestellt und vom Entwurf bis zum fertigen Ausführungsplan behandelt.

Die Anforderungen des Küchenchefs wurden in einen Fragebogen mit eingearbeitet, um den Bedürfnissen der Schlossküche gerecht zu werden. Eine Auswahl der Kräuter fand statt und wurde mit den wichtigsten Kriterien in einem Pflanzenportrait zusammengefasst. Abschließend wird eine Pflegebedarfs- und Kostenschätzung mit aufgeführt, um dem Auftraggeber den Überblick zu erleichtern. Damit der Erhalt von Natur und Umwelt gesichert wird um, das Zertifikat „Natur und Garten“ der Gartenakademie Mecklenburg Vorpommern zu erhalten, wird auf eine ökologische Auswahl der Materialien geachtet.

Abstract

The present paper is a discussion of a modern herb garden under culinary and ecological aspects with you to the castle park Blücher in Göhren Lebbin. First of all the history of the herbs is presented in order to give the reader impression of how those plants have developed until today. The castle park Blücher in Göhren provides in opportunity of developing a new, modern, conformist plan for creating garden. Under this aspect it is advisable to include on the garden knowledge of the antiquity. During conversations with Mr. Daniel Bohjahr, hotelmanager and Mr. Christian Steiner, Souschef, ideas were developed for a possible conversion of the herb garden. The results of these talks are submitted in the present paper. Initial Background Investigations were made concerning plant life in Göhren. In addition, historical studie's were made as a State Office for Culture and Enviroment, which is a selection in the department Archeology and Monument Care. Also interviews were made, with residents and people of location. The focus of this paper is in analysis of vegetation with view to development of my personal ideas of concerning garden culture. Several variants were developed and discussed concerning a preferable decesion with regard to the final plan. Also included were the results derived from a questionnaire submitted to Mr. Steiner. The most desirable combination of herbs discussed and decided upon for a future herb garden layout in the castle park Blücher. This included a final cost estimate concerning care and attantion for both entire the designed and the natural garden areas. The specific Ecological selection of the materials used in that garden area may aeventually lead to the Certificate "Nature and Garden" awarded by Garden Academy Mecklenburg-Western Pomerania.

3. Der lange Weg der Kräuter in den Garten

3.1. Das Wissen der Antiker

Die Griechische und Römische Antike bildeten den Ursprung der Kräuterkundigen. Erfahrene Gelehrte und Ärzte archivierten das gesammelte Wissen der Kräuterkunde. Neugierig erforschten Sie Ihr Umland und erprobten alle Pflanzen. Unsere heutige Gewürzkunde verdanken wir ihnen. So gelangten diese über die Alpen und wachsen gegenwärtig in den Kräutergärten. Das erlangte Grundwissen der Heil- und Gewürzkräuter wurde fast 2000 Jahre lang als Grundstock der Medizin anerkannt und verwendet.

Berühmtheiten wie Hippokrates (ca.460 bis 337 v. Chr.), Theophrastus (ca. 372 bis 287 v. Chr.) und Galenus (ca. 131 bis 200 v. Chr.) prägen bis heute den Medizinischen Fortschritt. Dioscurides, der wohl bekannteste in Rom lebende Naturwissenschaftler, revolutionierte den Weg der Kräuter in den Garten. Er schuf

ein umfangreiches Werk „Materia medica“ mit ca. 600 Pflanzen, vorrangig aus dem kleinasiatischen und griechischen Bereich, die genau beschrieben sind und auch heute teilweise noch verwendet werden. Die duftenden und würzigen Kräuter waren in der Antike nicht nur geliebtes Gebiet der Gelehrten, sondern fanden auch ihren Weg in das Küchengeschehen der Köche. Experimentierfreudig wurde mit den Kräutern gewürzt und das Mahl verfeinert. Zudem wurden die duftenden Kräuter und Gewürze in der Antike auch als Aphrodisiakum und abenteuerliche Schönheitsmittel verwendet. „... So soll sich Kleopatra mit wohlriechendem Kräuterwasser gewaschen und mit Salben, die nach Zimt und Nelken dufteten, eingerieben haben. ...“ (Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, 12. Auflage, München 2009, S.11)

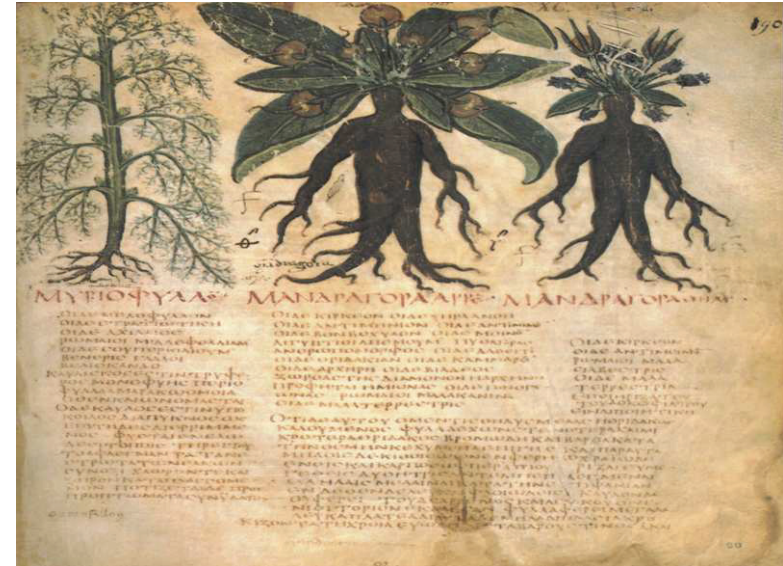


Abb.7: Auszug aus materia media; <http://de.academic.ru>

3.2. Entstehung der Klostergärten/Heilkräutergärten

Die Bedeutung des Klostergartens wurde schon im frühen Vorderen Orient erkannt, bezeichnender Weise wurden die Gärten daher auch Paradies genannt. Dies inspirierte die Vertreter der christlichen Kirche, diese paradisischen Zustände ebenfalls in Ihre Klöster zu integrieren. Die Lateinische Sprache ermöglichte eine Gemeinsamkeit aller Klöster. Somit konnte ein reger Gedanken – und Wissensaustausch stattfinden. Uralte Aufzeichnungen konnten kopiert und verbreitet werden und es wurden zunehmend mehr Erfahrungen unter den Gleichgesinnten ausgetauscht.

Unmittelbar am Kloster wurden die Gärten angelegt und bepflanzt. Außenstehende besaßen keinerlei Zutritt, da die Klostergärten von hohen Mauern umschlossen waren. Dieser Ort galt nicht nur den Pflanzen selbst, sondern bot Ruhe, Schutz und ließ Raum für Ideen. Die Mönche konnten dort Ihre Schriftstücke verfassen und sich für Ihr Studium weiterbilden.

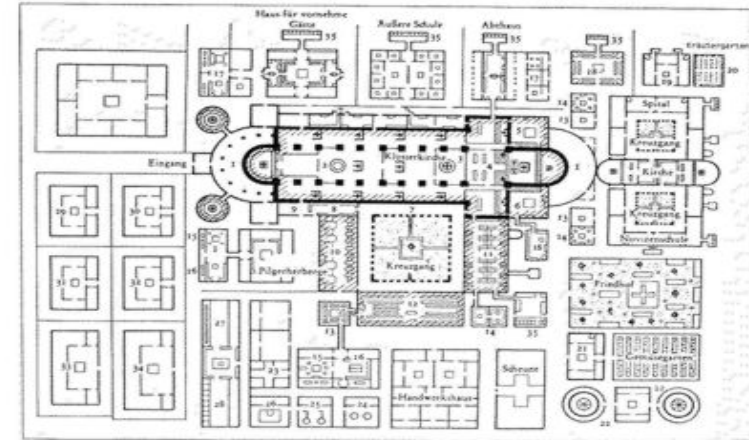


Abb. 87 Der aus dem Jahr 816 stammende Klosterplan von St. Gallen läßt das Vorhandensein verschiedener Gartenformen erkennen. Auf der Ostseite der Klosteranlage befinden sich drei unterschiedliche *Nutzgärten*. 18 lange und schmale Beete umfaßt der im Südosten liegende *Gemüsegarten*. Nördlich folgt der Friedhof, der zugleich als Obstbaumgarten geplant ist. Im Nordosten befindet sich direkt neben dem Arzthaus der *Kräutergarten* mit 16 Beeten. Die jeweils vorgesehenen Pflanzen sind in den Beeten bzw. neben den Baumdarstellungen vermerkt. Ganz zentral liegt der große Kreuzgangsgarten südlich der Klosterkirche. Ob in den beiden ähnlichen, jedoch kleineren Kreuzgangsbeeten neben dem Novizen- und Krankenhauskirche umfassenden Gebäude östlich der Klosterkirche auch Gärten liegen, geht aus der Zeichnung nicht hervor

Abb. 8: Klosterplan von St.Gallen aus dem Jahr 816
www.hfg-karlsruhe.de

Es gibt gegenwärtig noch vereinzelt Orte, an denen sich die Ursprünglichkeit der Klostergärten wieder erkennen lässt. Der Klostergarten in St. Trophime im französischen Arles und an der englischen Kathedrale von Ely, sind bis heute gut erhalten und Parade Beispiele dafür wie die Kloster- und Heilkräutergärten einst ausgesehen haben könnten. Grundlegend für die Mönche bestand die Bewahrung der Geheimnisse des Wissens dieser Gärten. Streng gehütet wurde das medizinische Wissen in Schriften wiedergegeben und erweitert. Basierend wurde das Schriftstück von Dioscurides aus dem 2. Jahrhundert verwendet, ergänzt und verfeinert. (Holt, Geraldene: Kräuter, 4. Auflage, München 2006, S.18-21)

3.3. Religiöse und kulturelle Bedeutung

Aberglaube und Zauberei erhielten in der damaligen Zeit einen großen Stellenwert. Die Krankheit und Heilung waren somit sehr eng miteinander verbunden, sodass mystische Sagen, Flüche und Riten mit einhergingen. Rituale beim Sammeln verschiedener Kräuter wurden streng eingehalten, so wurde beispielsweise bei Vollmond ein bestimmtes Kraut gesammelt und an anderen festgesetzten Tagen andere Kräuter geerntet um deren heilende Wirkung zu bewahren und die besonderen Kräfte der Pflanzen herauszufiltern. Wildwachsende heimische Pflanzen und Kräuter fanden große Resonanz in der Heilkunde. Im Gegensatz zu den Gebieten der früheren Hochkulturen wie Ägypten, Babylon sowie im heiligen Land wurden die Duft- und Gewürzkräuter vor allem für Salben, Parfums und Räucherzwecke verwendet. Der Volksglauben der damaligen Zeit war überzeugt von den Kräften der Natur, zufällig wurden Kräuter entdeckt, welche Schmerzen lindern konnten. Der Aberglaube in jeder Region wurde streng überliefert und das erlangte Wissen den Nachkommen gelehrt.

Europa sowie andere Kontinente verstanden es sehr gut sich dem Zauber der Natur hinzugeben. Im Mittelalter sind Menschen verbrannt worden, wenn sie mit einem bestimmten Kraut eine Krankheit heilen konnten. Sie wurden als Hexen verschrien und es war nicht gemäß der Zeit eine Gabe zu besitzen. Gegenwärtig existieren Hexenzirkel, die immer mehr Anhänger finden und Ihre Zaubertinkturen bedeckt halten, vor allem Ihre Bestandteile. Die Signaturlehre (ähnliches mit ähnlichem heilen) basiert auf ein „wissenschaftliches Fundament“, sodass Besprechung oder Beschwörungen des Kranken sehr ernst genommen wurde. Der Aberglaube wird lange bewahrt. Gegenwärtig hört man von Kräutерhexen die immer noch tätig sind. Die Überlieferungen sind nicht vollständig. Es kann davon ausgegangen werden, dass sie eine heilende Wirkung auf den Abergläubischen ausübten. Verwendungen fanden die Kräutermixturen auch zum Würzen der eintönigen Gerichte des normalen Volkes der damaligen Zeit. An den Königshäusern besaßen die Kräuter einen immensen Stellenwert, sündhafteure Gewürze wie Pfeffer, Nelken, Kardamon und andere wurden von dem Gefolge der Kreuzzüge aus den orientalischen Ländern importiert. (Jantra, Helmut: *Schöne Kräutergärten, Anlegen, Gestalten, Pflegen*, 1. Auflage, Niederhausen 1992, S.6-9)

4. Vom Klostergarten zum Küchengarten der Neuzeit

4.1 Rückgang der Kräutergärten

Der Fortschritt der Industrialisierung ging auch an den Gärten, vor allem an den Kräutergärten, nicht spurlos vorbei. Angesichts des Durchbruchs aus dem zügigen, technischen und medizinischen Verlauf schossen Unternehmen wie Pilze aus dem Boden. Ärzte, Professoren und Gelehrte revolutionierten diese Zeit. Mixturen und Tinkturen für die Medizin konnten in jeglicher Form hergestellt werden. Die heilende Wirkung der Kräuter wurde in flüssiger-, und Drageeform eingefangen, konserviert, um sie in konzentrierter Form verabreichen zu können. Genauere Untersuchungen geben Aufschluss darüber, welche Krankheiten mit welchem Medikament geheilt werden können. Dieser Fortschritt ließ keinen größeren Raum für den ursprünglichen Selbstanbau, da es für jeden zugänglich geworden ist und die harte Arbeit der Ernte in den Hintergrund stellt. Bürger konnten sich an jede Apotheke wenden, wenn sie Beschwerden plagten. Der Weg zur Heilung erschien so einfach. Der Selbstanbau erlitt dadurch einen großen Verlust und die kulturelle Bedeutung ging fast vollständig verloren. Durch den hohen „Konsum“ kurbelte die Marktwirtschaft nicht nur im Pharmaziegewerbe sondern auch in



Abb. 9: Historische Apotheke, www.deutsches-museum.de

Verkaufsunternehmen und allen jeglichen produzierenden Gewerbe erheblich an. Das Leben war einst sehr viel bequemer und die gewonnene Zeit wurde in andere Interessen und anstehenden Aufgaben und Herausforderungen des Lebens investiert. „... die Gartenwelt schien heil – und begann doch bereits, unbemerkt, Schaden zu nehmen. ...“ (Jantra, Helmut: *Schöne Kräutergärten, Anlegen, Gestalten, Pflegen*, 1. Auflage, Niederhausen 1992, S.14-15.)

4.2. Wiederentdeckung der Kräutergärten

Der Raubzug der Natur wurde zweifelsfrei unterschätzt, zunächst ist dieses Phänomen nur schleichend bemerkt worden. Das Ausmaß der Schädigung und Gefährdung der Umwelt ist drastisch in die Höhe gestiegen, sodass sich allmählich die Bevölkerung auf ihre ursprünglichen Gegebenheiten zurück besinnte. Der derzeitige Stand der Entwicklung wurde mit der Wiedervereinigung der Natur mit der Menschheit ausgeglichen. „Luft-, Boden- und Grundwasserverunreinigung, Lebens- Arzneimittelskandale, aussterbende Tiere und Pflanzen, verödete Landschaft infolge landwirtschaftlicher Monokulturen mit überdüngten und daher nitratbelasteten Feldfrüchten“ führte zu einem Umdenken der Gesellschaft, ebenso deren Einstellung zur Natur sowie zur eigenen Gesundheit. Die Relevanz des eigenen Gartens wurde wieder wertgeschätzt und der naturgemäße Gartenbau erlebte sein „Come back“ der Neuzeit. (Jantra, Helmut: *Schöne Kräutergärten, Anlegen, Gestalten, Pflegen*, 1. Auflage, Niederhausen 1992, S.14-15.)



Abb. 10: moderner Kräutergarten, parkartige Villenanlage
www.gartenimpulse.de



Abb. 11: moderner Kräutergarten, parkartige Villenanlage
www.gartenimpulse.de

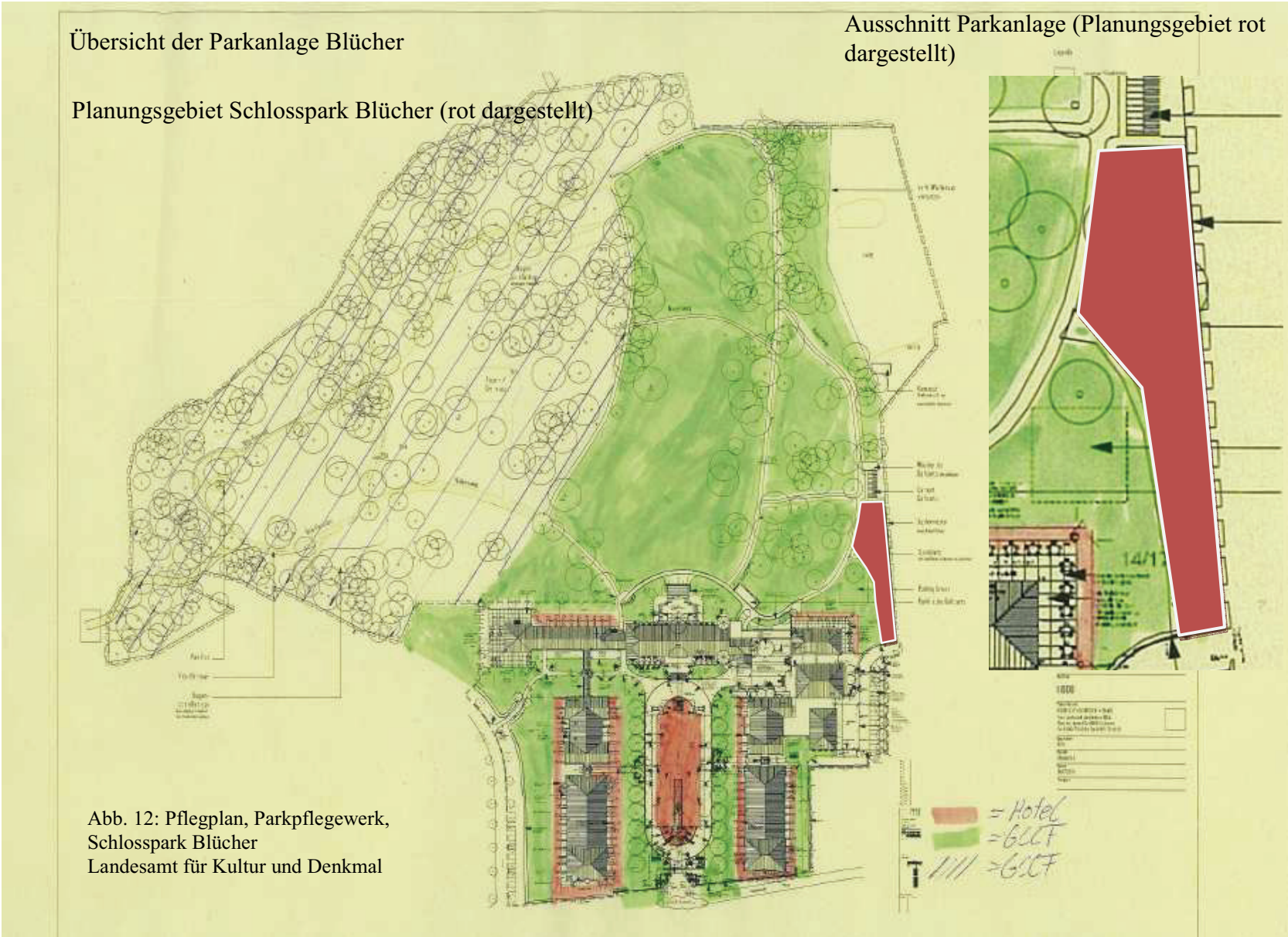
Gegenwärtig kann kein moderner Kräutergarten / Heilkräutergarten ohne die Kenntnis der früheren Absichten zum Planen und Anlegen eines solchen Objektes ohne das Wissen der Antiker auskommen.

5. Planungsanlass

Der Schlosspark Blücher mit seinem natürlichen Charme, einheimischen Baumarten und der geschwungenen Wegeführung erinnert stark an eine Planung des berühmten Landschaftsarchitekten Peter Joseph Lenné. Es ist nie nachgewiesen worden, dass es ein Park von Lenné ist. Ein Briefwechsel aus dem Jahre 1988 von Herrn Dr. Hans Dieter Knapp und Dr. Karg lässt es nur Vermuten. Jedoch ist bis zum heutigen Tag kein nennenswerter und ausschlaggebender Archivarfund bekannt (Landesamt für Kultur und Denkmalpflege, Archivar, Briefwechsel, 1988). Diese Parkanlage weist jedoch Gemeinsamkeiten zu den Planungen von Lenné auf, dessen Bestandteile die Verwendung von einheimischen Baumarten, der geschwungenen Wegeführung und die Beziehung der Sichtachsen im Schlosspark Blücher sind (Plan: Sichtachsenbeziehungen). Es ist eine Reise der Vergangenheit mit der Verknüpfung der Planungen der Zukunft. Nordöstlich der Orangerie soll der zukünftige Kräutergarten entstehen. Die Ideenentwicklung für diesen Garten sollte vorrangig einen ansehnlichen, praktischen und ökologischen Faktor besitzen. Hochbeete werden in dem Planungsgebiet der Baum- und Staudenecke integriert, im südlichen Teil sind gegenwärtig Obstpflanzungen vorhanden, die in den Bestandsplänen ersichtlich sind.

In Absprache mit dem Souschef Christian Steiner werden die Hochbeete aus Trockennatursteinmauern gewählt. Es ist eine schlichte, elegante, ökologische, angepasste Planung, welche die Bedürfnisse der Schlossküche erfüllt und für den Gast des Hauses im Schloss Blücher einen Einblick in die kulinarische Küche bietet.

Der Hotelmanager beabsichtigt durch die Planung des Kräutergartens eine Aufwertung und genutzten Funktionalität des Parks. Das Ziel liegt darin, den Hotelgästen einen Eindruck über die verwendeten Kräuter in deren Speisen zu vermitteln. Die Hochbeete sollen einen ansprechenden Eindruck der Kräuterkunde aufzeigen und die Verwendung der Kräuter in der Küche darstellen. Der neu gestaltete Raum enthält Naturgartenelemente und wird in seiner Funktion den ökologischen Ansprüchen der Gartenakademie Mecklenburg Vorpommern gerecht werden, um das Zertifikat „Natur und Garten“ zu erhalten.



6. *Planungsgrundlagen*

1. Pflegeplan

Parkpflegewerk Schlosspark Blücher

19.07.2001

2. Historischer Plan

Ausschnitt aus dem Messtischblatt der Preußischen Landesaufnahme
aus dem Jahr 1882 (Landesvermessungsamt Mecklenburg Vorpommern)

3. Pflegemaßnahmenplan

Parkpflegewerk Schlosspark Blücher

08.05.1995

4. Sichtachsenplan

Parkpflegewerk Schlosspark Blücher

08.05.1995

Am 19/20 .07.2010 ist eine Bestandsaufnahme vor Ort vorgenommen worden, zudem fanden mehrere Termine zur Begehung der Planungsfläche statt.

7. Bestandsanalyse

7.1. bestehender Kräutergarten

Am östlichen Seitenflügel des Nebengebäudes des Schlosses Blücher befindet sich gegenwärtig eine Fläche für die Nutzung frischer Kräuter. Sie ist in einer nicht gepflegten Buchenhecke mit direktem Anschluss an das Gebäude eingefasst.

Um in diese eingebundene Fläche zu gelangen ist nur eine Begehung durch die Hecke möglich. Das ist ein großer Mangel.

Diese Abschirmung erreicht bei der Fläche eine offensichtliche Pflegevernachlässigung. Für Gäste und Hotelbesucher ist dieser Garten nicht einsehbar.

Aus einem Gespräch mit Herrn Christian Steiner (Sous Chef) konnte in Erfahrung gebracht werden, dass eine Bodenaufschüttung stattfand und die Pflanzung der Kräuter an einem Tag abgehandelt wurde. Dieser Mangel der Pflege zeigt die gegenwärtige Situation auf.

Über den gesamten Tageszeitraum konnte festgestellt werden, dass die Fläche einen vorrangigen Schattenstandort aufweist, sodass es kaum möglich ist die Kräuter hinreichend mit Sonnenlicht zu versorgen.



Abb. 13: aktueller Garten zur Kräuternutzung
eigene Fotodokumentation

Anhand dieser Tatsachen ist es eine Frage der Zeit, wann dieser Standort die Mängel und deren Folgen für die Kräuter preisgibt. Die folgende Dokumentation des aktuellen Gartens zeigt die Schwachstellen der Auswahl des Standortes auf.

Sonneneinstrahlung ist für den überwiegenden Teil der Kräuter unerlässlich. Der dauerhafte Schattenstandort und die unsachgemäße Bodenaufschüttung zeigen den Fehler in den Abbildungen. Zusätzlich spielt die mangelnde Pflege eine entscheidende Rolle. Durch die visuelle Abgrenzung wird der Garten nicht wahr genommen und somit vernachlässigt.

Verwilderte Bereiche sind zu erkennen. Solange sich diese Schwachstellen nicht verbessern, wird der Garten nie völlig nutzbar für die Schlossküche verwendet werden können.

Es gilt den Standort zu verbessern, um den Kräutern das benötigte Sonnenlicht zu liefern. Fachgemäßer Bodeneintrag und die Verwendung von gesunden Kräutern ist für eine zukünftige, dauerhafte Nutzung unerlässlich.

Der visuelle Faktor spielt eine wichtige Rolle. Gartenpfleger, die den Mangel bevor er entsteht sehen, werden diesen beseitigen und die nötige Pflege einleiten.

Sobald diese Kriterien erfüllt sind, ist es nicht schwer einen gut funktionierenden Kräutergarten im Schlosspark Blücher auch den Hotelgästen zugänglich zu machen.

Es ist zu empfehlen, diese Fläche zu beseitigen und dort schattige Staudenpflanzungen vorzunehmen.



Abb. 14,15,16 v.o.n.u.: Ausschnitte des aktuellen Gartens zur Kräuternutzung eigene Fotodokumentation

7.2. Planungsfläche

Die zu beplanende Fläche liegt östlich der Orangerie und besitzt als Grenzen eine Hainbuchenhecke, welche auch als Sichtschutz zu den dahinter liegenden Parkflächen dient.

Der Standort ist optimal geeignet für den Kräutergarten, da er sonnig und auch durch die vorhandenen Bepflanzungen Schattenmomente bietet. Verschiedene Stauden- und Baumarten lockern das Gebiet optisch auf. Wacholder, Stechpalme, Kastanie sind unter anderem dort vorzufinden.

Die Wassergebundene Wegedecke fasst das ganze Gebiet ein und bietet somit einen zusätzlichen Rahmen.



Abb. 17: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 18: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 19: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 20: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 21: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 22: nördliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche



Abb. 23: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 24: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 25: nördliches Planungsgebiet
Standort: auf der nördlichen Planungsfläche mit Blick in den südlichen Teil

Diese Fotodokumentation von den nördlichen und östlichen Standorten bietet dem Betrachter einen Einblick über die Fläche. Angrenzend an den nördlichen Teil ist hinter der Hainbuchenhecke der Carport für die Golffahrzeuge untergebracht. Somit ist davon auszugehen dass diese Fläche bzw. die Wegeführung nicht nur von Spaziergängern, sondern auch von den Golfliebhabern genutzt wird. Es gilt das vorhandene Potenzial aus diesem Standort hervorzubringen und mit einem Kräutergarten an dieser Stelle das Planungsgebiet aufzuwerten.



Abb. 26: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 27: nördliches Planungsgebiet
Standort: Weg zum Carport



Abb. 28: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 29: nördliches Planungsgebiet
Standort: Freifläche vor Wegkreuzung



Abb. 30: nördliches Planungsgebiet
Standort: Wegkreuzung



Abb. 31: nördliches Planungsgebiet
Standort: Blick von der Orangerie



Abb. 32: nördliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Staudenpflanzungen



Abb. 33: nördliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche



Abb. 34: nördliches Planungsgebiet
Standort: Terrasse Schloss Blücher

In diesen Abbildungen wird der südliche Teil des Planungsgebiets betrachtet. Zwischen den beiden Bepflanzungsflächen liegt eine freie Wiese, welche als Funktion in den Plänen integriert wird.

Beeindruckend ist, dass die Pflanzungen ausschließlich Obstgehölze sind.

Birnen-, Apfel-, Pflaumenbaum sind vorhanden und Johannisbeersträucher runden das ganze Ambiente ab.

Den Kräutergarten an diesem Standort zu integrieren ist für die Nutzung optimal. Die Nutzung der Obstgehölze soll möglichst mit eingebunden werden.



Abb. 35: südliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche mit
Blick zu den Obstgehölzen



Abb. 36: südliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche mit
Blick zu den Obstgehölzen



Abb. 37: Pflanzungen des nördlichen
Planungsgebietes; Standort: mittig der
Freifläche mit Blick zu den Gehölzen



Abb. 38: südliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche mit
Blick zu den Obstgehölzen



Abb. 39: südliches Planungsgebiet
Standort: Wegeführung zum
Mitarbeiterparkplatz



Abb. 40: südliches Planungsgebiet
Standort: mittig der Freifläche mit
Blick zu den Obstgehölzen

7.3. Lageplan Plannummer 1

7.4. Teilbereiche Plannummer 2

7.5. Standortpotenzial

Ein entscheidender Faktor stellt die Standortauswahl da. Die aufgeführten Abbildungen zeigen den Blick zum zukünftigen Kräutergarten und von der Planungsfläche in die Park- und Schlossanlage. Der Standort ist entscheidend für jenes Projekt, sodass Potenziale herausgearbeitet worden sind, um dem Auftraggeber die bestmöglichen Ansichten deutlich zu machen.

Der Kräutergarten wird zukünftig ein Blickfang am Frühstückstisch der Gäste der Orangerie sein. Die sich auch an der Duft- und Farbenvielfalt der Kräutern erfreuen können. Ruhemomente auf einer Bank können in Zukunft durch den Anblick eines Kräutergartens den Geist und die Sinne stärken. Es ist möglich einige Kräuter für den Wellnessbereich des Hauses zu nutzen. Es ist in erster Linie aber der Schlossküche vorbehalten. Die Köche können dem Gast auf Wunsch die verwendeten Kräuter in frischer Form präsentieren, die Ihr Essen verfeinern. Diese Schlüsselfunktion fungiert als Gast- Mitarbeiterbeziehung und dient beiden Seiten.

Es ist zu empfehlen diesen Standort mit dem Kräutergarten aufzuwerten.



Abb. 41: Schloss Blücher
Standort: Blick vom zukünftigen
Kräutergarten zum Schloss



Abb. 42: Schloss Blücher
Standort: Blick vom zukünftigen
Kräutergarten zum Schloss



Abb. 43: Planungsgebiet
Standort: Blick von einer Bank des
Schlossparks in den zukünftigen
Kräutergarten



Abb.44: Orangerie/ Planungsgebiet
Standort: Blick von der Orangerie in die
Planungsfläche der Obstgehölze

8. Einbindung des Bestandes in die Planung des modernen Kräutergartens

8.1. Bestandsplan Ansicht Plannummer 3

8.2. *Bestandsplan Schnitt Plannummer 4*

8.3. *Entwurf Plannummer 5*

8.4. *Visualisierung Entwurf Plannummer 6*

9. Moderne Küchen - und Kräutergärten in Verbindung mit aktueller Gastronomie - ein neuer Trend für Frische und Qualität

9.1. Fragebogen

Dieser Fragebogen wurde gezielt für den Sous Chef Christian Steiner angefertigt. Er beantwortet die folgenden Fragen, um die Eindrücke und das Verständnis für die Kräuter in diese Planung mit einbeziehen zu können.

Warum werden Kräuter in der Küche verwendet?

Sie geben den Speisen nicht nur den gewünschten Geschmack, sie sind, besonders im frischen Zustand, reich an Vitaminen und Mineralstoffen und darum für eine gesunde Ernährung sehr wertvoll.

Welchen kulinarischen Stellenwert besitzen Kräuter?

Dill, Estragon, Basilikum, Kerbel, Kresse, Melisse, Beifuss beispielsweise sind aus der Küche nicht mehr wegzudenken.



Abb. 45: verschiedene Kräuter
www.bildwoerterbuch.com

Sie geben den Speisen das gewisse Etwas! Die Kräuter sind saisonal bedingt, wenn sie im frischen Zustand verwendet werden sollen.

Kann man beim Kochen auf Kräuter und Gewürze verzichten?

In Gewisserweise gibt es Ausnahmen. Dennoch ist zwischen harten und weichen Kräutern zu unterscheiden, welche den einzelnen Gerichten erst das entsprechende „Etwas“ verleihen. Denn wer möchte sich einen Wildbraten ohne Thymian oder Rosmarin geschmacklich vorstellen müssen. Sie sind aus dem 21. Jahrhundert nicht mehr wegzudenken.

Welche Kräuter werden vorrangig verwendet?

Nicht zwingend werden vorrangig bestimmte Kräuter beim Zubereiten der Speisen verwendet. Jedes Gericht ist einzigartig und von Wert, wenn es durch Kräuterzugabe in unterschiedlichen Formen verwendet wird.

Gibt es Unterschiede bei der Zubereitung? Entfalten Kräuter beim Garen, Kochen, Blanchieren und andere Zubereitungsmethoden andere Geschmacksrichtungen?

In der Zubereitung gibt es wahrlich Unterschiede. Frische, luftgetrocknete, gefrorene Kräuter kann man in verschiedenen Ausführungen verwenden. Die Funktionen von Kräutern sind entscheidend. Im Quark beispielsweise werden klein geschnittene

Kräuter wie Basilikum, Schnittlauch, Petersilie und andere benutzt. Hingegen werden bei der Zubereitung von Wildgerichten ganze Rosmarinenzweige in einen Bräter gelegt, um deren Geschmacksstoffe an den Braten abzugeben.

Werden Gewürze und Kräuter ausschließlich für das Verfeinern und als Gaumenschmaus verwendet?

Nein, natürlich nicht! Es gibt zum Beispiel die Kapuziner-Kresse, die unter anderem für Dekorationszwecke dient.



Abb. 46: Kapuzinerkresse
www.blackstein.de

Geben Sie kurz wieder, warum Kräuter aus der Küche nicht mehr wegzudenken sind!

Kräuter sind ein Frischemerkmal einer Küche und Inspirationsschwerpunkt der Köche, sie sind nicht wegzudenken und geben erst den richtigen Geschmack. Viele Liebhaber beschäftigen sich mit diesem umfangreichen Thema, ob dies die Kräuter der Saison, Wildkräuter oder orientalische Kräuter sind, welche wir zum Zubereiten benötigen.

Haben Sie eine abschließende Anmerkung für diese Thematik?

Ja, die Abhandlung in so einem Fragebogen ist zu kurz für eine genaue Beschreibung. Dennoch ist sie ausreichend für den Leser, auf den die Verwendung von Kräutern zugeschrieben werden sollte.

9.2. Auswertung & Zukunftsvisionen

Dieser Fragebogen ist in offener Form verfasst worden, d.h. die Antworten folgen keinem Schema (Ja / Nein), sondern es werden von der Person selbst gewählte Antworten zur Verfügung gestellt. Dieser Fragebogen wurde von einem Koch beantwortet und gibt einen Einblick über die kulinarische Bedeutung der Kräuter in der Küche, sodass die Thematik des Kräutergartens am Beispiel des Schlossparks Blücher ersichtlich wird und das Verständnis für den Anbau der frischen Kräuter an Bedeutung gewinnt.

Es ist fast unmöglich, die Gewürz- und Heilkräuter zu trennen. Im Folgenden wird auch die medizinische Wirkung in den Pflanzenportraits aufgezeigt. Der Kräutergarten soll einen neuen Nutzen des Hauses darstellen, nicht nur für die Schlossküche, sondern auch für Besucher. Frische Kräuter sind mit den industriell hergestellten Würzmischungen aus dem Handel in keiner Weise vergleichbar. Aroma und Wirkung der Kräuter sind im frischen Zustand ein Gaumenschmaus für jeden Liebhaber der kulinarischen Küche.

Die ökologische Relevanz der Materialauswahl der Hochbeete und der verwendeten Kräuter ist von großer Bedeutung.

Die Kernkriterien der Gartenakademie Mecklenburg Vorpommern (GAMV) (Gartenakademie M/V: Der Weg zur Gartenplakette, pdf, unveröffentlichte Ausgabe, anzufordern bei: info@gartenakademie-mv.de)

sind:

- keine Pestizide - - kein leicht löslicher Mineraldünger - - kein Torf zur Bodenaufbereitung -

Diese Kriterien sind einzuhalten und stehen den ästhetischen Anforderungen nicht entgegen. Zudem sind in dem Prospekt „Natur und Garten“ der GAMV viele Hinweise auf einen ökologischen Umgang im Garten aufgelistet.

Es gilt den Schlosspark Blücher unter Berücksichtigung dieser Kernkriterien mit dem Kräutergarten aufzuwerten und die Nutzung zu erweitern. Der Garten bietet zudem Lebensraum und Nahrungsquelle für viele häufig bedrohte Tierarten. Schmetterlinge, Wildbienen und weiteren Nützlingen. Der Anblick, die Duft-, und Wirkungsvielfalt im Zusammenspiel mit den ökologischen Aspekten verschaffen dem Kräutergarten eine berechtigte Stellung im Garten bzw. in der Parkanlage.

10. Ausführungsplanung

10.1. Ansicht Hochbeete Plannummer 7

10.2. Schnitt Hochbeete Plannummer 8

10.3. Ausstattungselemente Plannummer 9

11. Pflanzenportrait

Die Auswahl der Kräuter für die Hochbeete sind in Absprache mit dem Souschef getroffen worden und an die Bedürfnisse der Verwendung in der Küche angepasst.

Es sind insgesamt zweiundzwanzig Kräuter ausgewählt und in einem Pflanzenportrait zusammengefasst. Jedes der Kräuter wurde mit Bildmaterial und den Hauptmerkmalen belegt. Botanischer Name, deutscher Name, Familie, Herkunft, und Standort der Kräuter sind ersichtlich aufgelistet worden um dem Leser die notwendigen Informationen zu liefern.

Zusätzlich wird die Botanik, der Geruch und Geschmack, die Verwendung in der Küche, der geschichtliche Hintergrund, die Heilkunde und Spezielles der Pflanze beschrieben. Diese Auflistung der wesentlichen Merkmale dient dem Wissensstand und ist unerlässlich für die Pflanzung.

Folgende Kräuter werden für die Hochbeete verwendet:

Oregano, Schnittlauch, Lorbeer, Liebstöckel, Scharfgabe, Zitronenmelisse, Salbei, Thymian, Rosmarin, Lavendel, Anis, Bärlauch, Borretsch, Giersch, Holunder, Kapuzinerkresse, Majoran, Bibernelle, Zitronenthymian, Ysop, Petersilie, Pfefferminze

Die Reihenfolge wurde frei gewählt und folgt keinem Schema. Natürlich wachsende Kräuter, gezüchtete Varianten und Wildkräuter kommen in dieser Auflistung hervor.

Die Pflanzenportraits sind unerlässlich für den Kräutergarten und der wesentlichste Bestandteil dieser Planung und somit nicht im Anhang wiedergegeben. Es können auch andere Kräuteranpflanzungen mit der Zeit stattfinden, dennoch ist diese Auswahl der Schlossküche sehr wichtig, da diese Kräuter im frischen Zustand einen qualitativen Unterschied zu den herkömmlichen Kräutern bieten. Der Kostenfaktor für diese Frische ist sehr hoch und soll sich deshalb im schlosseigenen Kräutergarten wieder finden. Kosten zu sparen und die eigenen frischen Pflanzen zu nutzen, ist das Hauptaugenmerk und ein wesentlicher Bestandteil der Planung.

Botanik: Mehrjährige, anspruchlose Staude mit aufrechtem, etwas kantigem, 20 bis 60 cm hohem, verzweigtem Stängel.

Geruch/

Geschmack: Das Kraut riecht kräftig aromatisch und erinnert an Majoran. Der Geschmack ist aromatisch, warm bis pfeffrig und ein wenig bitter.

Verwendung: Der Oregano wird in der italienischen Küche vor allem für Tomatensoßen, gebratenes Gemüse und gegrilltes Fleisch verwendet. Für Pizzen und Salate ist er unentbehrlich

Geschichte: Im Altertum spielte Oregano als Kräuter – und Heilpflanze und in der Mythologie eine große Rolle, im 16. und 17. Jh. war er in den Kochbüchern ein weit verbreitetes Kraut. In Mitteleuropa geriet Oregano fast in Vergessenheit bis er Mitte des 20. Jh. durch italienische Immigranten und deren Kochkünste an Wert gewann.

Heilkunde: Bei Beschwerden und zur Stärkung des Magen- Darmbereichs wird Oregano als Infusion eingesetzt. Als schleimlösendes Hustenmittel ist Oregano (Expektorans) bekannt.

Spezielles: Klima, Jahreszeit und Boden spielen eine wesentliche Rolle auf der Zusammensetzung des ätherischen Öls.

Synonyme: Wilder Majoran, Dost, Kostets, Origano

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 61.)



Botanischer Name : *Origanum vulgare*

Deutscher Name : *Oregano*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Südeuropa*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 47,48 v.o.n.u.:
Oregano

Botanik: Röhrenförmige, 15 bis 30cm lange und dunkelgrüne Blätter. Die Blüten des Schnittlauchs sind hell purpurn und bilden kleine Zwiebeln.

Geruch/

Geschmack: Schnittlauch hat in zerkleinerter Form einen lauchartigen Geruch / Im Geschmack ist er zwiebelartig und scharf würzig.

Verwendung: Fein geschnitten dient der Schnittlauch zum Würzen und Garnieren vor allem von rohen Speisen. Er wird insbesondere im rohen Zustand, erst am Schluss z.B. Über Suppen, Omeletts, Geflügel oder Fisch zugegeben.

Geschichte: Im Herkunftsland Zentralasien wird er seit Jahrtausenden verwendet. Die Römer aßen den Schnittlauch zu Eiern und gekochtem Fleisch. In der Landgüterverordnung „Capitulare de villis“ wurde sein Anbau im Mittelalter von Karl den Großen (um 795) befohlen.

Heilkunde: Schnittlauch ist reich an Vitamin B₂ und C, Karotin und den Mineralien Calcium, Natrium, Kalium, Phosphor und Eisen. Der hohe Vitamin C-Gehalt galt als Heilmittel gegen die Vitaminmangelkrankheit Skorbut.

Spezielles: Während der Vegetationszeit kann der Schnittlauch mehrmals geerntet werden, dennoch muss er geschnitten werden um das Wachstum von Blüten und alten harten Blättern zu verhindern.

Synonyme: Binsenlauch, Graslauch, Suppenlauch, Schnitzzwiebel

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 79.)



Botanischer Name : *Allium schoenoprasum*

Deutscher Name : *Schnittlauch*

Familie : *Liliaceae*

Herkunft : *Zentralasien*

Standort : *halbschattig/sonnig*



Abb. 49,50 v.o.n.u.:
Schnittlauch

Botanik: Lorbeer ist ein Immergrüner, üppig, belaubter, 10 bis 15cm hoher Strauch/Baum, mit eiförmigen bis lanzettlichen, kurzgestielten, lederartigen, grünlich mit leicht welligem Blattrand. Aus Blattachseln bilden sich kleine Dolden aus denen sich nach der Befruchtung die Lorbeeren entwickeln.

Geruch/

Geschmack: Er riecht und schmeckt sehr würzig „balsamisch“, die Lorbeerblätter entfalten Ihren vollen Geschmack vor allem beim Mitkochen.

Verwendung: Lorbeer ist sehr vielseitig verwendbar, zum Würzen von Fleischgerichten und zum Einlegen diverser Gemüsearten. Es werden die frischen und getrockneten Blätter eingesetzt.

Geschichte: Die Kultivierung des Lorbeerbaums reicht bis in die Antike zurück. Bei den Römern und Griechen war er als Symbol für Weisheit und Rum hohen Ansehens sehr populär.

Heilkunde: Er besitzt eine antibakterielle und abführende Wirkung, mit Lorbeeressenzen und -salben werden rheumatische Erkrankungen, Verstauchungen und Quetschungen behandelt. In hoher Dosis kann der Lorbeer Rauschzustände auslösen.

Spezielles: Der Lorbeerbaum wird auf Strauchhöhe gehalten um die Ernte zu erleichtern, als Verpackungsmaterial für Süßholz, Feigen und Lakritzen vor Schädlingen wird er eingesetzt.

Synonyme: Lorbeerblatt, Suppenblätter

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 52.)



Botanischer Name : *Laurus nobilis*

Deutscher Name : *Lorbeer*

Familie : *Lauraceae*

Herkunft : *Kleinasien*

Standort : *vollsonnig*

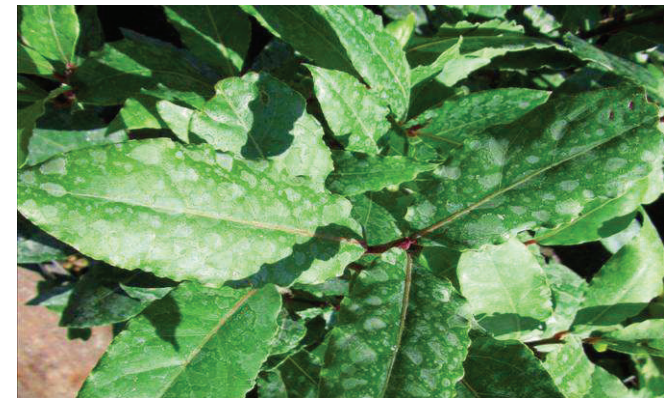


Abb. 51,52v.o.n.u.:
Lorbeer

Botanik: Liebstöckel ist eine 2-bis 3-jährige, ausdauernde, 1-2m hohe Pflanze mit einem runden, röhrenförmigen Stängel und mit großen, kahlen, dunkelgrünen, 1,5 bis 4cm breiten, glänzenden Blättern.

Geruch/

Geschmack: Der Geruch ist kräftig würzig und entfaltet beim Reiben sein volles Aroma. Geschmacklich ist er süßlich und würzig und erinnert entfernt an Sellerie.

Verwendung: Das Kraut dient zum Würzen von fast allen Gerichten (Suppen, Gemüse, Fleisch, Salaten und Eintöpfen). Aus den Wurzeln und den Früchten werden Öle, Essenzen und Gewürzmischungen hergestellt.

Geschichte: Die Griechen nutzen jenes Gewürz gegen Magenbeschwerden und als Gewürzpflanze, sodass mit den Römern der Liebstöckel in Europa einheimisch wurde.

Heilkunde: In der Apotheke findet man Liebstöckel als harntreibendes Mittel gegen Nierenleiden.

Spezielles: Die bekannte Schweizer Maggiwürze enthält aber kein Liebstöckel.

Synonyme: Maggikraut, Luststock, Suppenlob, Badekraut, Großer Eppich...

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 50.)



Botanischer Name : *Levisticum officinale*

Deutscher Name : *Liebstöckel*

Familie : *Imbelliferae*

Herkunft : *Iran*

Standort : *halbschattig/sonnig*

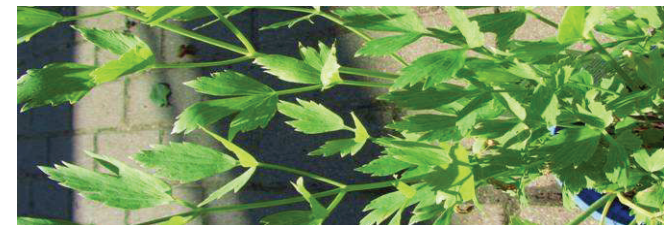


Abb. 53,54 v.o.n.u.:
Liebstöckel

Botanik: Schafgarbe ist eine 30- 80cm hohe Staude, mit länglichen, zwei – bis dreifach fiederschnittigen Blättern, dessen Stängel im Winter abfrieren.

Geruch/

Geschmack: Die Blüten riechen fein aromatisch und die Blätter der Schafgarbe besitzen einen würzigen und leicht bitteren Geschmack

Verwendung: Die jungen Blätter werden vorwiegend für Milchprodukte verwendet und als Frühjahrskur genutzt. Im getrockneten Zustand wird Sie als Tee eingesetzt.

Geschichte: Die Schafgarbe ist in ganz Europa zu Hause. Sie wurde innerlich und äußerlich als Heilmittel bei Wunden eingesetzt.

Heilkunde: Verschiedenartige Inhaltsstoffe z.B. ätherische Öle wirken schmerzlindernd, desinfizierend, krampflösend und Bitterstoffe regen den Appetit an.

Spezielles: Feine Blätter des Frühlingsaustriebes können frisch gepflückt und verarbeitet werden. Von Juni bis September kann das blühende Kraut geschnitten und zum Trocknen aufgehängt werden.

Synonyme: Tausendblatt, Schafsrippe, Katzenkraut, Teekraut...

(Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, München 2003, S. 112-114.)



Botanischer Name : *Achilla millefolium*

Deutscher Name : *Scharfgarbe*

Familie : *Compositae*

Herkunft : *Zentraleuropa*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 55,56 v.o.n.u.:
Scharfgarbe

Botanik: Zitronenmelisse ist eine 20 bis 80cm hohe Pflanze, mit vierkantigen, rauhen, behaarten, ei-herzförmigen, langgestielten blassgrünen Blättern.

Geruch/

Geschmack: Der erfrischende aromatische Geruch erinnert auch im Geschmack an Zitrone. Getrocknete Blätter verlieren sehr schnell an Geschmack.

Verwendung: Die Blätter der Zitronenmelisse dienen zur Aromaverstärkung von kalten Speisen (Salat, Rohkost) sowie zu einigen Fischgerichten. In Süßspeisen finden sie immer häufiger Ihre Verwendung, sowie die Geschmackliche Veränderung von Bowlen und Erfrischungsgetränken.

Geschichte: Im 10. Jh. wurde die Zitronenmelisse von Arabern eingebürgert und dank den Benediktinermönchen im 16. Jh. in vielen europäischen Ländern gezüchtet.

Heilkunde: Als Aufguss zur Beruhigung sowohl bei Schlafstörungen entfaltet sie eine krampflösende Wirkung. Das Kraut wirkt schweißtreibend und lindert allgemeine Magen Darm Beschwerden.

Spezielles: Nicht nur in der Küche findet die Zitronenmelisse Gehör, in der Parfümindustrie wird sie zur Gewinnung Ihres Öls verwendet.

Synonyme: Melisse, Bienenkraut, Honigblume, Zitronenkraut

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer , Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 102.)



Botanischer Name : *Melissa officinalis*

Deutscher Name : *Zitronenmelisse*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Westasien*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 57,58 v.o.n.u.:
Zitronenmelisse

Botanik: Der Salbei ist ein mehrjähriger, bis 80cm hoher Halbstrauch, der ab dem 2. Jahr 4 bis 8 rote bis violette, kurzstielige, lappige Blüten trägt. Die Blätter sind bis 10cm lang und selten bis 5cm breit, sie sind vollständig beharrt, silbergrau bis grau-grün gestielt und am Rand gekerbt.

Geruch/

Geschmack: Der Geruch ist aromatisch, charakteristisch für Salbei und im Geschmack bitter und adstringierend (zusammenziehend).

Verwendung: Vorwiegend wird Salbei für Fleischgerichte bzw. für Pastagerichte verwendet.

Geschichte: Es geben Nachweise darüber Aufschluss, dass der Salbei um 6000 v. Chr. in Ägypten als Arznei – und Gewürzpflanze kultiviert worden ist. Im 8./9. Jh. war Salbei in den Klöstern weit verbreitet.

Heilkunde: Dieses Kraut wirkt schweißhemmend und besitzt eine entzündungshemmende Wirkung, zudem hilft es bei Leber- und Magenbeschwerden.

Spezielles: Fruchtige Gattungen (Frucht-, Ananas-, Pfirsichsalbei) sind gegenwärtig als Teeaufguss sehr beliebt.

Geheimtipp der italienischen Köche



Botanischer Name : *Salvia officinalis*

Deutscher Name : *Salbei*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Mittelmeerraum/Kleinasien*

Standort : *vollsonnig*



Synonyme: Gartensalbei, Echter Salbei

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 75.)

Abb. 59,60 v.o.n.u.: Salbei

Botanik: Der Thymian ist ein ein- oder mehrjähriger, 20 bis 45cm hoher, dicht verästelter Halbstrauch, mit grau- braunen bis purpurroten Stängeln. Die Blätter sind lang –oder kurzgestielt, auf beiden Seiten beharrt und mit rundlichen Blütenständen.

Geruch/

Geschmack: Die Blätter haben einen stark aromatischen Geruch und einen würzigen, leicht bitteren und rauchigen Geschmack.

Verwendung: In der Lateinamerikanischen und mediterranen Küche ist Thymian ein weit verbreitetes Gewürzkraut und zudem Bestandteil der Kräuter der Provence. Vielseitige Verwendung findet Thymian bei Fleisch- und Wurstwaren, Eintöpfe, Suppen, Pizzen und Salaten. Zum Einlegen, Aromatisieren und als Öl wird Thymian häufig verwendet.

Geschichte: Seit der Antike ist dieses Kraut sehr populär und wurde durch die Römer auch in den nördlichen Gebieten Europas kultiviert.

Heilkunde: Bei Beschwerden der Atemwegserkrankungen wird Thymian für Umschläge genutzt, zudem ist dieses Kraut in Form von Sirup und Aufgüssen ein hustlinderndes Mittel.

Spezielles: Winter – und Sommerthymian unterscheiden sich in Ihren Aromen und werden beide für Ihre spezielle Eigenschaften geschätzt.

Synonyme: Römischer Quendel, Echter Thymian, Kuttelkraut, Gartenthymian

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer , Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 81.)



Botanischer Name : *Thymus vulgaris*

Deutscher Name : *Thymian*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *westlicher Mittelmeerraum*

Standort : *vollsonnig*

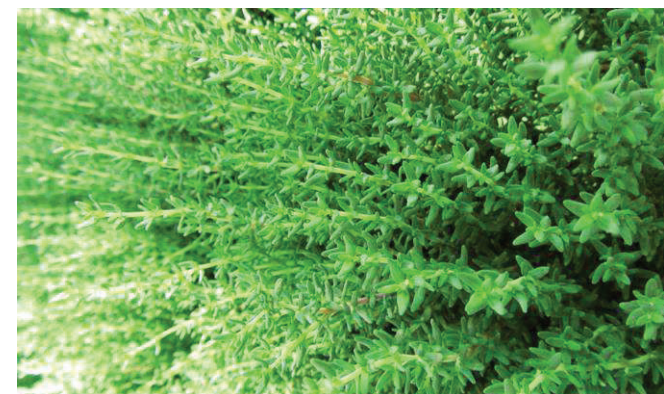


Abb. 61,62 v.o.n.u.: Thymian

Botanik: Immergrüner, buschig verzweigter 0,5 bis 1,5m hoher Halbstrauch mit stumpfen und flaumig behaarten Stängeln. Die Blätter sind nadelförmig, auf der Unterseite hellgrün auf der Oberseite dunkelgrün und glänzend.

Geruch/

Geschmack: Rosmarin riecht stark aromatisch und erinnert an Eukalyptus und Kiefern. Er ist sehr würzig, herb, harzig und leicht bitter im Geschmack.

Verwendung: Diese Pflanze ist ein typisches Gewürz in der italienischen und französischen Küche und wird zur Verfeinerung von Saucen, Suppen, Salaten, Gemüse, Fleischgerichten und mariniertem Fisch verwendet. Rosmarin ist in zerkleinerter und getrockneter Form als Bestandteil von Kräutermischungen unverzichtbar.

Geschichte: Auch diese Pflanze fand in der Landesgüterverordnung von Karl dem Großen, großen Anklang und wurde von den Benediktinermönchen nach Mitteleuropa eingeführt.

Heilkunde: Rosmarin wird innerlich und äußerlich verwendet. Er hilft bei Verdauungsbeschwerden und Atemwegsinfektionen und bringt bei rheumatischen Beschwerden Linderung.

Synonyme: Meertau

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 73.)



Botanischer Name : *Rosmarinus officinalis*

Deutscher Name : *Rosmarin*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Mittelmeergebiet*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 63,64 v.o.n.u.: Rosmarin

Botanik: 20 bis 60cm hoher, verholzender und stark verästelter Halbstrauch mit blau, violetten, etwa 1cm langen, zweilappigen Blüten. Die silbrig-grünen Blätter sind nach unten hin eingerollt.

Geruch/

Geschmack: Lavendelblätter sind etwas bitter und nicht so stark aromatisch, hingegen die Blüten einen starken parfümartigen Geruch besitzen.

Verwendung: In den mediterranen Gegenden werden Lavendelblüten für Fleisch- und Fischgerichten aber auch für Süßspeisen verwendet. Öl- und Essigessenzen werden aus diesem Kraut gewonnen.

Geschichte: In Südeuropa spielt der Einsatz von Lavendelblüten eine große Rolle und besteht eine lange Tradition.

Heilkunde: Als Aufguss wirkt das Kraut beruhigend und hilft bei Einschlafbeschwerden, zudem ist er gut gegen Blähungen und wird als Bad bei Kreislaufstörungen verwendet.

Spezielles: Lavendel wird vom lateinischen Wort „lavare“ abgeleitet, welches waschen bedeutet, deshalb nimmt er Bezug auf die Verwendung von Bädern.

Synonyme: Lavendelblüten, Lavande, Levander, Narde, Spikatblüte

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 49.)



Botanischer Name :*Lavandula angustifolia*

Deutscher Name :*Lavendel*

Familie :*Lamiaceae*

Herkunft :*Küste Mittelmeerraum*

Standort :*vollsonnig*

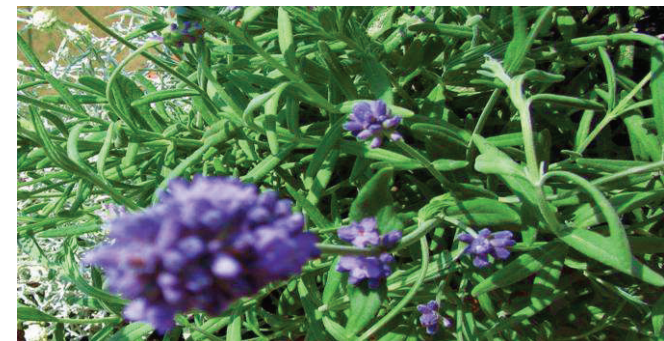


Abb. 65,66 v.o.n.u.: Lavendel

Botanik: Einjährige Pflanze mit einem aufrechten 15 – 50cm hohen gerillten Stängel. Die Blütenstände setzen sich aus 6- bis 9- strahlig zusammengesetzten Dolden mit kleinen weißen Blüten zusammen.

Geruch/

Geschmack: Anis ist im Geruch und Geschmack sehr süß und erinnert an Lakritz.

Verwendung: Die Samen der Pflanzen werden für Brot, Süßes und in wenigen Mengen für Käse- und Wurstwaren verwendet. Das ätherische Öl des Samens ist Bestandteil bekannter Liköre (Ouzo, Mastika, Raki...).

Geschichte: In Ägypten war der Anis seit 1550 v. Chr. bekannt. Die Römer verhalfen dem beliebten Gewürz zur Verbreitung, zudem brachten die Benediktinermönche die Pflanze um 800 n. Chr. nach Nord- und Mitteleuropa.

Heilkunde: Anis wirkt verdauungsfördernd und krampflösend und löst zudem Schleim und lindert Hustenanfälle.

Spezielles: Anisfrüchte werden häufig mit Fenchelsamen verwechselt, sie sind wegen ihrem ähnlichen Aroma teilweise austauschbar.

Synonyme: süßer Kümmel, Anisfrucht, Anissaat

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 13.)



Botanischer Name : *Pimpinella anisum*

Deutscher Name : *Anis*

Familie : *Apiaceae*

Herkunft : *Vorderasien*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 67,68 v.o.n.u.: Anis

Botanik: Der Bärlauch besitzt 10 bis 25cm lange und bis 10cm breite, langgestielte dunkelgrüne Blätter. Die Blütenkronen sind weiß und sternförmig.

Geruch/

Geschmack: Die Blätter des Bärlauchs ähneln dem Knoblauch und dem Schnittlauch.

Verwendung: Die frischen Blätter werden zum Würzen von Dippes, Salaten, Suppen und Fleischspeisen verwendet.

Geschichte: Eine genaue Geschichte und deren Kultivierung sind nicht bekannt. Vermutungen zeigen, dass er möglicherweise im Mittelalter über die Alpen gebracht wurde.

Heilkunde: Bärlauch regt den Stoffwechsel an, lindert zudem Blähungen und Krämpfe im Darmbereich, wirkt cholesterinsenkend und besitzt geraume andere positive Eigenschaften.

Spezielles: Bärlauch wird beim Sammeln oft mit Maiglöckchen verwechselt.

Synonyme: Wilder Knoblauch, Waldlauch, Wilder Knopfel, Rams

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 16.)



Botanischer Name : *Allium ursinum*

Deutscher Name : *Bärlauch*

Familie : *Amaryllidaceae*

Herkunft : *West- Mitteleuropa*

Standort : *halbschattig/sonnig*



Abb. 69,70 v.o.n.u.: Bärlauch

Botanik: Einjährige, bis 1m hohe krautige Pflanze mit einem grau-silbernen, beharrten, kantigen Stängel, dessen Blüten dunkel bis hellblau, teils rötlich gefärbt sind.

Geruch/

Geschmack: Borretsch hat einen gurkenartigen Geschmack und Geruch.

Verwendung: Die Pflanze wird zum Würzen von Salaten, Rohkost, Suppen und auch Senfsaucen und zum Einlegen von Gurken verwendet. Die Blüten wurden früher zum Färben von Speisen und für die Garnitur eingesetzt.

Geschichte: Vermutungen geben darüber Aufschluss, dass der Borretsch vermutlich von den Arabern im Altertum kultiviert worden ist und erst im Mittelalter den Weg nach Europa fand.

Heilkunde: Das Kraut hilft bei den gängigen Krankheiten, wirkt fiebersenkend, sowie lindert es bei Nervosität, Herzklopfen und senkt die Blutfettwerte.

Spezielles: Ein spezieller Stoff im Öl des Borretsch soll gesundheitsgefährdend wirken, dennoch gibt es keinerlei Bedenken mit dem Umgang als Gewürz.

Synonyme: Gurkenkraut, Boretschkraut, Boretsch, Borgel

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 22.)



Botanischer Name : *Barago officinalis*

Deutscher Name : *Borretsch*

Familie : *Baraginaceae*

Herkunft : *östlicher Mittelmeerraum*

Standort : *vollsonnig*



Abb. 71,72 v.o.n.u.: Borretsch

Botanik: Giersch ist eine ausdauernde Staude, welche zwischen 30 und 90cm hoch wird, der Stängel ist hohl und kantig und die Blätter sind doppelt dreizählig. Die Blüten sind weiß und strahlenförmig.

Geruch/

Geschmack: Giersch ist sehr aromatisch und leicht bitter im Geschmack.

Verwendung: Die älteren Blätter werden als Petersilienersatz in Suppen, Gemüsegerichten und Aufläufen und die reifen Samen als Gewürz verwendet.

Geschichte: Die Pflanze ist in ganz Europa beheimatet und wurde im Mittelalter gegen Gicht und Rheuma an den Füßen eingesetzt. Die Verbreitung erfolgte sehr schnell und die Pflanze wird nicht mehr als Unkraut gesehen, sondern für die kulinarische Küche genutzt.

Heilkunde: Heutzutage spielt Giersch eine wichtige Rolle der Wildkräuter, als Teezubereitung, für Umschläge, als Homöopathie für Badezusätze wird sie verwendet.

Spezielles: Die Wurzeln der Pflanze sind leicht giftig.



Bot. Name : *Aegopodium podagraria*
 Deutscher Name : *Giersch*
 Familie : *Apiaceae*
 Herkunft : *Europa*
 Standort : *Halbschatten/Schatten*

Synonyme: Dreiblatt, Erdholler, Geißfuss, Hinfuss, Zipperleinskraut

(Eva Marbach Verlag, Breisach 24.Juni 2008. Abrufbar im Internet. URL: <http://www.heilkraeuter.de/lexikon/giersch.htm>. Stand: 10.8.20010)



Abb. 73,74 v.o.n.u.: Giersch

Botanik: Mehrjähriger Strauch, der bis 7m hoch werden kann und deren Blätter unpaarig gefiedert sind. Die Äste sind warzig, die Zweige sind hohl und enthalten ein weiches Mark.

Geruch/

Geschmack: Die Holunderblüten riechen aromatisch und der Geschmack der Beeren ist sehr intensiv.

Verwendung: Die Blüten und Beeren der Pflanze werden für Tee-, Saftzubereitungen, Weinherstellung und zum Würzen verschiedener Gerichte verwendet.

Geschichte: Um den Holunder ranken sich viele Mythen, schon vor Jahrtausenden spielte er eine wichtige Rolle, nicht nur in der Medizin.

Heilkunde: Die Pflanze hilft bei vielen Erkältungskrankheiten, sie wirkt blutreinigend, entzündungshemmend, krampflösend, harntreibend und unter anderem schleimlösend.

Spezielles: Die grünen Blätter des Holunders sind sehr giftig und deshalb werden nur die Blüten und Beeren zum Verzehr genutzt. Vorsorglich klein halten, da sich die Pflanze schnell vermehrt und wächst. Der Holunder sollte möglichst in die Staudenecke integriert werden.

Synonyme: Alhorn, Backholder, Elder, Kelkenbusch

(Eva Marbach Verlag, Breisach 24.Juni 2008. Abrufbar im Internet. URL: <http://www.heilkraeuter.de/lexikon/holunder.htm>. Stand: 10.8.20010)



Botanischer Name : *Sambucus nigra*

Deutscher Name : *Holunder*

Familie : *Caprifoliaceae*

Herkunft : *Mitteleuropa*

Standort : *sonnig*



Abb. 75,76 v.o.n.u.: Holunder

Botanik: Einjährige, krautige und buschige Staude mit rundlichen, dunkelgrünen und unbehaarten 3 bis 5cm großen Blättern. Die Farbreichhaltigkeit reicht von gelb bis hellorange und rot.

Geruch/

Geschmack: Leicht würziger Geruch, etwas blumig und im Geschmack erfrischend. Sie ähnelt in beider Hinsicht der Garten- und Brunnenkresse.

Verwendung: Die Kapuzinerkresse wird zum Würzen und Garnieren von Salaten, Dips, Quark, Fleisch, Käse und Kräuterbutter vorrangig verwendet. Auch als Zierpflanze findet sie Zuspruch.

Geschichte: Die Pflanze wurde von den Spaniern Ende des 16. Jh. aus Peru mit nach Europa gebracht und bis heute kultiviert.

Heilkunde: Die Kapuzinerkresse galt in Ihren Heimatländern Peru und Ecuador als Wundheilpflanze.

Spezielles: Die Pflanze gewinnt reichlich an Popularität der letzten Jahrzehnte und wird sehr gerne zum Garnieren verschiedenartiger Gerichte und Süßspeisen verwendet.

Synonyme: Kapuzinerkresse, Blumenkresse

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer , Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 43.)



Botanischer Name : *Tropaeolum majus*

Deutscher Name : *Kapuzinerkresse*

Familie : *Tropaeolaceae*

Herkunft : *Ecuador / Peru*

Standort : *sonnig*



Abb. 77,78 v.o.n.u.:
Kapuzinerkresse

Botanik: Ein- oder mehrjähriger, 20 bis 50cm hoher Halbstrauch mit verästelten grau-grünlichen Blättern und Stängeln, dessen weiß bis blassrosa Blütenstand büschelartig angeordnet ist.

Geruch/

Geschmack: Der Majoran riecht aromatisch mit einer süßlichen, würzigen und leicht brennenden Note, dessen Geschmack entfernt an Oregano erinnert.

Verwendung: Dieses Würzkraut ist sehr beliebt und wird zum Würzen von Suppen, Salaten, verschiedenen Fleisch- und Eintopfgerichten und Saucen sparsam verwendet. Traditionelle Gerichte werden mit Majoran gewürzt und eingelegt.

Geschichte: Vor etwa 3000 Jahren tauchte Majoran in Ägypten auf und wurde von da an kultiviert, seit dem 16. Jh. ist er in Europa ein weit verbreitetes Gewürz.

Heilkunde: Majoran hilft als Aufguss gegen Blähungen, Durchfall einer trägen Verdauung und ist ein wirksames Mittel gegen Heuschnupfen.

Spezielles: Araber gaben Majoran seinen Namen, dessen Übersetzung „der Unvergessliche“ bedeutet.

Synonyme: Maigram, Majran, Wurstkraut, Leberwurstkraut

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 54.)



Botanischer Name : *Origanum majorana*
Majorana hortensis

Deutscher Name : *Majoran*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Indien/ Vorderasien*

Standort : *sonnig*



Abb. 79, 80 v.o.n.u.: Majoran

Botanik: Mehrjährige, 30 bis 50cm hohe Pflanze mit zierlich gefiederten Blättern, welche am Rand gezähnt sind.

Geruch/

Geschmack: Die Blätter dieser Pflanze schmecken fein- würzig und ähneln den Gurken.

Verwendung: Die Bibernelle passt zu Salaten, Quark und Eiern, sie sollte frisch verwendet werden.

Geschichte: Im Mittelalter wurde das Kraut gegen die Pest eingesetzt.

Heilkunde: Dieses Kraut enthält Gerbstoffe, Flavone und Vitamin C, es wirkt blutstillend, antiseptisch und zusammenziehend.

Spezielles: Frische junge Blätter verwenden, da die alten Blätter hart und daher unbrauchbar sind.

Synonyme: Kleiner Wiesenknopf, Bibernell, Blutskraut

(Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, München 2003, S. 107-108.)



Botanischer Name : *Sanguisorba minor*

Deutscher Name : *Bibernelle*

Familie : *Rosaceae*

Herkunft : *einheimisch*

Standort : *sonnig/ halbschattig*



Abb. 81,82 v.o.n.u.: Bibernelle

Botanik: Ein- oder mehrjähriger, 20 bis 45cm hoher, dicht verästelter Halbstrauch, mit grau- braunen bis purpurroten Stängeln. Die Blätter sind lang - oder kurzgestielt auf beiden Seiten beharrt und mit rundlichen Blütenständen. Der Zitronenthymian ist eine Hybride aus der Gattung der Thymiane und unterscheidet sich nur im Geschmack.

Geruch/

Geschmack: Die Blätter haben einen stark aromatischen Geruch und einen würzigen, zitronenartigen Geschmack.

Verwendung: In der Lateinamerikanischen und mediterranen Küche ist Thymian ein weit verbreitetes Gewürzkraut und zudem Bestandteil der Kräuter der Provence. Vielseitige Verwendung findet Zitronenthymian bei Fleisch- und Fischwaren, Eintöpfen, Suppen, Pizzen und Salaten. Zum Einlegen, Aromatisieren und als Öl wird diese Pflanze häufig verwendet.

Geschichte: Seit der Antike ist dieses Kraut sehr populär und wurde durch die Römer auch in den nördlichen Gebieten Europas kultiviert.

Heilkunde: Bei Beschwerden der Atemwegserkrankungen wird Thymian für Umschläge genutzt, zudem ist Thymian in Form von Sirup und Aufgüssen ein Hustlinderndes Mittel.

Spezielles: Der Zitronenthymian ist eine Hybride aus der Gattung der Thymiane und unterscheidet sich nur im Geschmack

Synonyme: Römischer Quendel, Echter Thymian, Kuttelkraut, Gartenthymian

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer , Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 81.)



Botanischer Name : *Thymus × citriodorus*

Deutscher Name : *Zitronenthymian*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Mittelmeergebiet*

Standort : *sonnig/halbschattig*



Abb. 83,84 v.o.n.u.:
Zitronenthymian

Botanik: Mehrjährige, 30 bis 60cm hohe Pflanze mit mehrköpfiger Pfahlwurzel und vierkantigen, verholzten Stängel. Die Blüten sind blau-violette und stehen in Scheinquirlen dicht in den Achseln der Blätter.

Geruch/

Geschmack: Der Ysop riecht balsamisch-würzig und ist im Geschmack leicht bitter und aromatisch.

Verwendung: Diese Pflanze wird vorrangig in Ihrer Heimat verwendet zum Würzen von Kalbsfleisch, Gemüse, Suppen und Salaten. Das gewonnene Öl dieser Pflanze wird für bekannte Kräuterliköre genutzt.

Geschichte: Bei den Römern und Griechen war Ysop eine weit verbreitete, beliebte Heil- und Gewürzpflanze, die Benediktinermönche verbreiteten dieses Kraut im 12. Jh. in Europa.

Heilkunde: Ysop wird bei Erkältungen als Aufguss und Tinkturen verwendet und wirkt zudem antibakteriell und desinfizierend. Schwangeren ist dieses Gewürz aufgrund der Nebenwirkungen bei überdosierter Einnahme abzuraten.

Spezielles: Auf den Blättern wächst ein Pilz (einem dem Penicillin verwandtem Wirkstoff) der für die Heilkraft bei Ysop-Bädern von Lepra Erkrankten verantwortlich sein dürfte.

Synonyme: Eisop, Isop, Josefskraut

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 98.)



Botanischer Name : *Hyssopus officinalis*

Deutscher Name : *Ysop*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *Mittelmeerraum*

Standort : *halbschattig/sonnig*



Abb. 85,86 v.o.n.u.: Ysop

Botanik: Zweijährige, 0,2 bis 1m hohe Pflanze und einem aufrechten, runden, von der Mitte an verzweigten Stängel, dessen Blütenstände sich erst im 2. Jahr entwickeln.

Geruch/

Geschmack: Die Petersilie riecht in allem Ihrer enthaltenen Bestandteile, würzig-bitter und sehr aromatisch.

Verwendung: Diese Pflanze wird in ganz Mitteleuropa für ihren Geschmack geschätzt und wird für Fleisch- Fisch-, Geflügel-, und auch Gemüsegerichten verwendet.

Geschichte: Die Geschichte der Petersilie reicht auf 2000 Jahre zurück und war als Gewürz- und Heilpflanze sehr populär. Letztendlich brachten die Römer diese Pflanze nach Europa und Ihr Anbau wurde in der Landesgüterverordnung von Karl des Großen angeordnet.

Heilkunde: Die gesamte Pflanze ist reich an Vitaminen, sowie Mineralstoffen, in der Volksmedizin wird sie daher gegen Blähungen, Blasenleiden, Harngrieß und Menstruationsbeschwerden eingesetzt.

Spezielles: Beim Kochen verliert die Pflanze viele Ihrer positiven Eigenschaften und sollte daher frisch nach dem Kochen zugegeben werden.

Synonyme: Petersil, Peterwurz, Peterlein, Schnittpetersilie, Silk

(Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a. : Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004, S. 64.)



Botanischer Name : *Petroselinum crispum*

Deutscher Name : *Petersilie*

Familie : *Apiaceae*

Herkunft : *westlicher Mittelmeerraum*

Standort : *halbschattig*



Abb. 87,88 v.o.n.u.: Petersilie

Botanik: 50- 80cm hohe Pflanze mit flach wachsenden Wurzeln, welche zahlreiche Ausläufer bildet. Die länglich- eierförmigen, gezähnten Blätter besitzen eine satte dunkelgrüne Farbe, welche rosa bis violette Blüten bildet.

Geruch/

Geschmack: Die Pfefferminze riecht sehr aromatisch frisch und schmeckt süßlich bis bitter und enthält eine leicht brennende Würze.

Verwendung: Die frische Minze wird zum Verfeinern von Suppen, Saucen, Fleischgerichten und auch Süßspeisen verwendet. Teezubereitungen mit Minze sind nicht mehr wegzudenken.

Geschichte: Diese Pflanze findet Ihren Ursprung in England und ist dort auf Wildwachsenden Wiesen entdeckt und dann im 17. Jh. in ganz Europa kultiviert worden, es gibt eine Menge verschiedener Minzearten (Apfel-, Ananas-, Schoko-, Nane-, Roß-, Acker-, Orangenminze u.a.).

Heilkunde: Bei Beschwerden und zur Stärkung des Magen- Darmbereichs wird Pfefferminztee verwendet, er wirkt beruhigend und kann auch als Öl äußerlich gegen Gliederschmerzen eingesetzt werden.

Spezielles: Pfefferminztee wirkt im Sommer sehr erfrischend.

Synonyme: Minze, Krauseminze, Oderminze, Bachminze

(Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, München 2003, S. 105-107.)



Botanischer Name : *Mentha x piperita*

Deutscher Name : *Pfefferminze*

Familie : *Lamiaceae*

Herkunft : *England*

Standort : *sonnig/ halbschattig*



Abb. 89,90 v.o.n.u.:
Pfefferminze

12. Bepflanzungsplan Plannummer 10

13. Kostenschätzung und Pflegebedarf

13.1. Materialkostenaufstellung

Material	Stück / Anzahl	Kosten je	Kosten Gesamt	Spezielles
Mauernaturstein „Bourgogne Gelb“	Steingröße 25x10x15cm 7m ²	110,- €/m ² + Mwst	770,- € + Mwst	170,-€ + Mwst Frachtkosten Firma BayWa Greifswald
Mutterboden/ Oberboden	8 m ³	8,00 € / 11,00 €	64,- € / 88,- €	Firma Erden & Kompost Horst bei Sanitz
Geovlies Polyfelt TS 10	Rolle a 25m ²	1,10 €/m ² + Mwst	27,50 € + Mwst	Firma BayWa Greifswald
Fugenmörtel sandfarbend	40kg / Sack (10)	19,- € + Mwst	190,- € + Mwst	Firma BayWa Greifswald
Pflanzen	22*5	1,80 € - 2,20 €	198 € - 242 €	Gartenfachgeschäft Pflanzenhof am Kulturpark Neubrandenburg
Pergola „Da Vinci Bogen“	Typ I/gr. Bogen 370 x 300 cm Typ II/kl. Bogen 330 x250 cm	260,- € + Mwst 175,- € + Mwst	(Preis incl. Schrauben) (Preis incl. Schrauben)	Bausatz Firma BayWa Greifswald
Bodenanker / -hülse	(4 Stück je Pergola)	6,- € + Mwst	24,- € + Mwst	Firma BayWa Greifswald

13.2. *Pflegebedarf & Kostenschätzung*

Für einen gut funktionierenden Kräutergarten ist die gesunde Kräuterauswahl unerlässlich. Dem Mutterboden oder dem Oberboden sollte eine Perlitmischung (Vulkangestein) beigelegt werden. Dieses Naturprodukt fungiert als Belüftungs- und Feuchtigkeitsregulierung im Boden und dient demnach den Kräutern als Drainage. Es ist beim Einpflanzen, im ersten Frühjahr und in Hitzeperioden darauf zu achten, die Kräuter ausreichend zu wässern. Dem Pflanzplan ist zu entnehmen, welchen Standort die ausgewählten Kräuter für Ihr gesundes Wachstum benötigen. Bei vielen handelt es sich um ausdauernde Pflanzen, deren Wachstum leicht außer Kontrolle geraten kann. Deshalb muss der Kräutergarten regelmäßig gesäubert werden, um zu verhindern, dass die stärkeren Pflanzen überhand nehmen. Eine regelmäßige Entfernung vom Unkraut der Hochbeete, ist mit der Hand durchzuführen. Etwa alle drei bis vier Jahre sollten die Pflanzen erneuert werden. Die Standortauswahl des Kräutergartens ist optimal. Die Pflanzen werden ausreichend mit Sonnenlicht versorgt. Zudem ist darauf zu achten den Schattenliebenden Kräutern eine Möglichkeit für Ihre Ansprüche zu bieten. Dies ist durch einen Aufbau einer Pergola gegeben. Rosenpflanzungen können hier vorgenommen werden. Die Kostenaufstellung gibt einen Überblick der zu verwendeten Materialien für die Hochbeete. Diese Aufstellung ist nicht verbindlich und soll zur Vorstellung der anfallenden Kosten beitragen. Die Arbeitsstunden zur Errichtung sind nicht mit aufgeführt und der Pflegebedarf ist nur fiktiv und kalkuliert. Diese Punkte müssen Berücksichtigung finden.

13.3. *Kostenkalkulation Gesamt*

Materialkosten	1618,5 € Minimum + Mwst	1771,5 € Maximum + Mwst	+ Frachtkosten + zusätzliches Material (Schotter/Kies/Drainage)
Pflegebedarf	7,- € / h	2 x 5h / Woche	70,- € / Woche
Arbeitskosten	-	-	Kalkulation vom jeweiligen Betrieb

14. Resümee

Die Planung des Kräutergartens der Moderne am Schlosspark Blücher unter Berücksichtigung der kulinarischen und ökologischen Aspekte stellte eine Herausforderung in jeder Hinsicht da. Die Recherchearbeiten verliefen sich oft, da es zu dieser Parkanlage sehr wenige Planungsgrundlagen gibt. Im Ort Göhren Lebbin konnten durch Gespräche mit den Ortsansässigen vereinzelte Informationen gesammelt werden. Im Landesamt für Kultur und Denkmal in Schwerin sind anhand unveröffentlichter Akten, wertvolle Schriftstücke in Erfahrung gebracht worden. Der geschichtliche Hintergrund ist durch den Briefwechsel von Dr. Hans Dieter Knapp und Dr. Karg sehr fesselnd gestaltet. Der fortführende Ablauf seit der Ortsbegehung und deren aufbauenden Ereignisse ermutigten bei der Fertigstellung der Planung. Einen Bereich für Freiraum der Kräuter zu entwickeln bot eine abwechslungsreiche Alternative an. Die Ansprüche der Planung lagen sehr hoch sehr und wurden durch das vorhandene Grundwissen umgesetzt. Die Realisierbarkeit des Projektes liegt mir persönlich sehr am Herzen, da es einen Idealen Abschluss für mein Bachelor Studium bietet und an mein kommendes Masterstudium anknüpft.



Abb. 91: Schloss Blücher
Standort: Blick vom östlichen
Teil der Parkanlage



Abb.92: Schlosspark Blücher
mit dem Schloss
Standort: Blick vom Park zum
Schloss



Abb. 93: Schloss Blücher
Standort: Einfahrt der
Schlossanlage

15. Quellenverzeichnis

15.1. Abbildungsverzeichnis

Abbildung 1: Titelblatt, Blick in den Schlosspark Blücher, Eigene Fotodokumentation / Stand: 19.07.2010

Abbildung 2: <http://www.freewater.de/revier-m%FCritz.asp> / Stand: Unbekannt

Abbildung 3,4,5,6: mit freundlicher Unterstützung : Schloss Fleesensee SAS Resort Radisson/ Stand: Unbekannt

Abbildung 7: <http://de.academic.ru/dic.nsf/dewiki/61895> / Stand: Unbekannt

Abbildung 8: <http://www.hfg-karlsruhe.de/> Stand: Unbekannt

Abbildung 9: <http://www.deutsches-museum.de/sammlungen/ausgewaehlte-objekte/meisterwerke-vi/apotheke/grossansicht-apotheke/> Stand: Unbekannt

Abbildung 10,11: <http://www.gartenimpulse.de/Garten-in-luftigen-Hoehen.19.0.html> / Stand: 2006

Abbildung 12: Landesamt für Kultur und Denkmal, Archäologie und Denkmalpflege, Göhren Lebbin 1354, Mappennummer 01-04, Parkpflegewerk Schlosspark Blücher, Pflegemaßnahmenplan, unveröffentlichte Schriftenreihe

Abbildung 13: eigene Fotodokumentation / Stand: 19.07.2010

Abbildung 14,15,16: eigene Fotodokumentation / Stand: 19.07.2010

Abbildung 17-25: eigene Fotodokumentation / Stand: 20.07.2010

Abbildung 26-34: eigene Fotodokumentation / Stand: 20.07.2010

Abbildung 35-40: eigene Fotodokumentation / Stand: 20.07.2010

Abbildung 41-44: eigene Fotodokumentation / Stand: 20.07.2010

Abbildung 45 : <http://www.bildwoerterbuch.com> / Stand 2010

Abbildung 46: <http://www.blackstein.de/tagebuch/2005/august2005.html> / Stand:06.08.2005

Abbildung 47,48: Oregano / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 49,50: Schnittlauch / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 51,52: Lorbeer / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 53,54: Liebstöckel / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 55,56: Scharfgabe / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 57,58: Zitronenmelisse / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 59,60: Salbei / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 61,62: Thymian / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 63,64: Rosmarin / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 65,66: Lavendel / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 67,68: Anis / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 69,70: Bärlauch / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 71,72: Borretsch / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 73,74: Giersch / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 75,76: Holunder / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 77,78: Kapuzinerkresse / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 79,80: Majoran / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 81,82: Bibernelle / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 83,84: Zitronenthymian / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 85,86: Ysop / <http://www.awl.ch/heilpflanzen/index.htm> / Stand 2008

Abbildung 87,88: Petersilie / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 89,90: Pfefferminze / eigene Fotodokumentation / Stand 10.08.2010 / Neubrandenburg

Abbildung 91,92,93: eigene Fotodokumentation / Stand: 19.07.2010

15.2. Literaturverzeichnis

Internetquellen

<http://www.goehren-lebbin-info.de>

<http://www.freewater.de>

<http://de.academic.ru>

<http://www.hfg-karlsruhe.de>

<http://www.historyofscience.com/G2I/timeline/index.php?category=Science>

<http://www.deutsches-museum.de/en/collections/ausgewaehlte-objekte/meisterwerke-vi/apotheke/grossansicht-apotheke/>

<http://www.heilkraeuter.de/lexikon>

<http://www.bildwoerterbuch.com>

<http://www.blackstein.de>

<http://www.gartenimpulse.de>

<http://www.baumkunde.de>

<http://www.frischer-windt.de/trockenmauer.htm> / Stand: 2009

<http://www.kraeuter-welt.de/garten/gartengestaltung/trockenmauer-bauen.html> / Stand: 2009

<http://www.ehl.de/>

<http://www.joda.de/joda-homepage/tiko/natuerliches-wohnen/natuerliches-wohnen-frames.htm>

<http://www.produkte24.com/cy/t-j-tetzner-jentzsch-3475/>

<http://www.red-sun.de/>

<http://www.schlossmarihn.com>

Bücherquellen

Aschenbrenner, Eva: Der Wildkräutergarten mit Eva Aschenbrenner durch's Jahr, 10. Auflage, Wessobrunn 2002

Albert, Jost; Bender, Klaus; Bünger, Lydia u.a.: Historische Nutzgärten, Bonn 2009

Dr. Hensel, Wolfgang: Prachtvolle Nutz- und Bauergärten, 1. Auflage, Hilden 2003

Eckard Beier, Harm; Niesel, Alfred; Pätzold, Heiner u.a.: Taschenbuch für den Garten-, Landschafts- und Sportplatzbau, 5., neubearbeitete Auflage, Berlin 1997

Friedrich, Volker: Mauern aus Naturstein, Stuttgart 2001

Holt, Geraldene: Kräuter, 4. Auflage, München 2006

Jantra, Helmut: Schöne Kräutergärten, Anlegen, Gestalten, Pflegen, 1. Auflage, Niederhausen 1992

Jantra, Helmut: Steingärten und Trockenmauern, Stuttgart 1993

Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, 10. Auflage, München 2003

Kreuter, Marie-Luise: Kräuter und Gewürze aus dem eigenen Garten, 12. Auflage, München 2009

Nolter, Philipp; Rosenblatt, Lucas; Meyer, Judith u.a.: Das große Buch der Hundert Gewürze und Kräuter, Lenzburg 2004

Rosenfeld, Richard: Kräutergärten, Royal Horticultural Society, 1. Ausgabe, München 2001

Rosenfeld, Richard: Kräutergärten, München 2001, 2010

Tufnell, Richard; Rumpe, Frank; Ducommun, Alain u.a.: Trockenmauern – Anleitung für den Bau und die Reparatur, 7. Auflage, CH - Steffisburg 2003

Schriftsammlungen

Bendfeldt, Jens; Franke, Uli; v. Bechtholsheim u.a. : Parkpflegewerk Schlosspark Blücher, Schwerin 2001, unveröffentlichte Ausgabe

Blunk, Sylvia : Pflege- und Wartungshinweise, Schwerin 2001, unveröffentlichte Ausgabe

Knapp, Dr. Hans Dieter; Dr. Karg: Briefwechsel, Waren (Müritz) 1988, unveröffentlichte Schriftenreihe (s. Anhang)

Kartenteil

Bendfeldt, Jens; Franke, Uli; v. Bechtholsheim u.a. : Parkpflegewerk Schlosspark Blücher, Plan Pflegemaßnahmen, Schwerin 2001, unveröffentlichter Kartenteil (s. Anhang)

Bendfeldt, Jens; Franke, Uli; v. Bechtholsheim u.a. : Parkpflegewerk Schlosspark Blücher, Plan Sichtachsen, Schwerin 2001, unveröffentlichter Kartenteil (s. Anhang)

Bendfeldt, Jens; Franke, Uli; v. Bechtholsheim u.a. : Parkpflegewerk Schlosspark Blücher, Plan Pflege, Schwerin 2001, unveröffentlichter Kartenteil (s. Anhang)

Landesvermessungsamt Mecklenburg Vorpommern : Historischer Plan, Ausschnitt aus dem Messtischblatt der Preußischen Landesaufnahme aus dem Jahr 1882 (s. Anhang)

15.3. Anhang

Briefwechsel: Dr. Karg und Dr. Knapp

Dr. Hans Dieter Knapp

2060 Waren/Müritz, d
Lange Str. 56

21.11.88

Herrn
Dr. Karg
Institut für Denkmalpflege
Brüderstr. 13
1020 BerlinHerrn
Dr. Hans Dieter Knapp
Lange Straße 56
W a r e n
20602052
(Kie/-)

Betr.: Park Göhren, Krs. Strassburg

Betr. Göhren, Kr. Straßburg, Park

Sehr geehrter Herr Dr. Karg,

Sehr geehrter Herr Dr. Knapp!

im Auftrage des Rates des Kreises Strassburg, arbeite ich beruflicher Biologe an einer Konzeption zur Wiedererschaffung und Neugestaltung des ehemaligen Schlossparkes in Göhren. Ich war mir die Teilnahme am Parkseminar in Varchentin nicht. Ich möchte mich daher auf diesem Wege mit einer Bitte wenden.

Für die Übersendung Ihrer Untersuchungen zum Baumbestand auf den Wallanlagen von Neubrandenburg danke ich Ihnen sehr. Nicht nur Ihre Darstellung der Entwicklung des Baumbestandes hat mich interessiert, sondern auch und besonders Ihre kritische Anmerkung zu den Pflanzmaßnahmen der Gegenwart. Bei jeder örtlichen Beratung zur "Aufwertung" der Anlagen habe ich versucht, die zuständigen Kollegen von dem Fehlerhaften des "Gärtnerns", das stellenweise peinlich sichtbar wird, zu überzeugen.

Bei Beschäftigung mit der Historie und bei Betrachtung wärtigen Altbestandes in seiner Anordnung im Gelände wird deutlich, daß in Göhren ein bedeutender Landschaftsgartenwerk gewesen sein muß. Ich vermute, daß hier Lennés-Plan scheint aber offenbar nicht erhalten. Von Herrn Puffenberger fahre ich jetzt, daß vom Institut für Denkmalpflege geschlossen wurden, die das Wirken Lennés in Göhren beleuchten.

Was nun Ihre Bitte hinsichtlich des Parks Göhren betrifft, bedaure ich, Ihnen nicht helfen zu können. Der Park steht nicht auf der Denkmalliste, und von einer Autorenschaft Lennés ist mir bisher nichts bekannt. Ich habe zwar alle Lennés-Parks in den drei Nordbezirken, soweit es mir bisher möglich war, untersucht, auch dann, wenn es nur einen geringfügigen Hinweis auf Lennés-Tätigkeit in einem Park gab, Göhren war aber nicht darunter. Vielleicht stützen sich Herr Pulkenats Vermutungen darauf, daß Lennés häufig im "Gefolge" von Architekten (z. B. Stüler, Hitzig) auftrat - oder auch umgekehrt -, um bei Neu- und Umbauten von Gutshäusern und Schlössern auch Entwürfe für Parks anzufertigen. Aber wo uns schlüssige Beweise fehlen, bleiben es eben nur Vermutungen, bis uns die Archive die Bestätigung liefern.

Darf ich Sie bitten, mir die betreffenden Zitate mit Quellen zur Verfügung zu stellen? Für die praktische Umsetzungs malpflegerischen Zielstellung ist der Nachweis als Lennés-gewichtig.

Sollten Sie bei Ihren Untersuchungen "fündig" werden, wäre ich Ihnen selbstverständlich für eine Nachricht dankbar.

Eine zweite Anfrage betrifft die jüngste Geschichte. Sind Veröffentlichungen über Rolle und Wirken des Grafen von Schwandenfeld in der Gruppe um Stauffenberg bekannt. Gibt es in der DDR eine Gedenkstätte/Gedenkstein, die dem Andenken an die Widerstandsgruppe gewidmet ist?


Ich wäre für Ihre Hinweise sehr dankbar. Anbei überreichte ich Ihnen eine Studie über die Neubrandenburger Wallanlagen.

Mit freundlichen Grüßen

Mit freundlichem Gruß

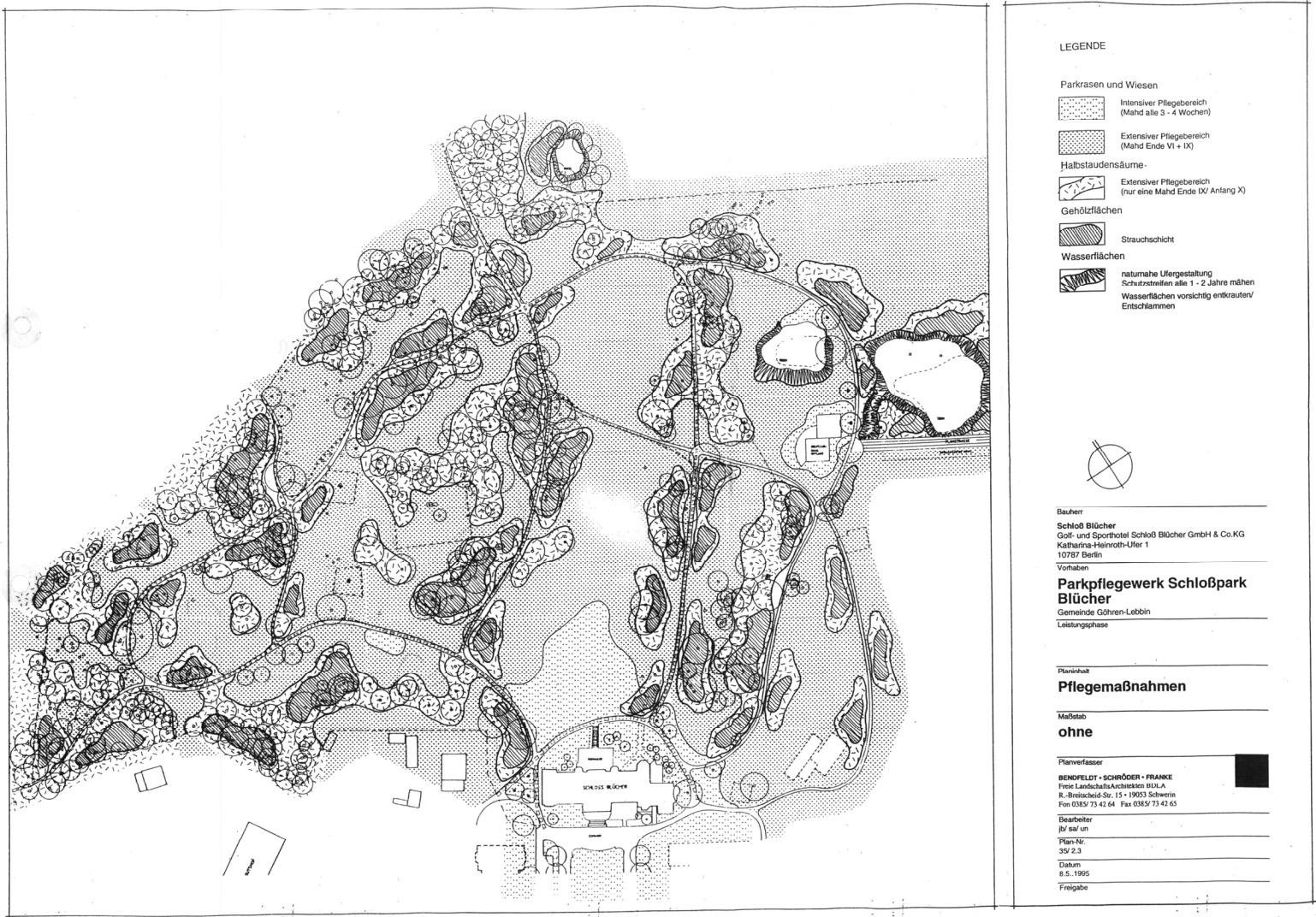
f.d.K.
7.11.88

i. n.

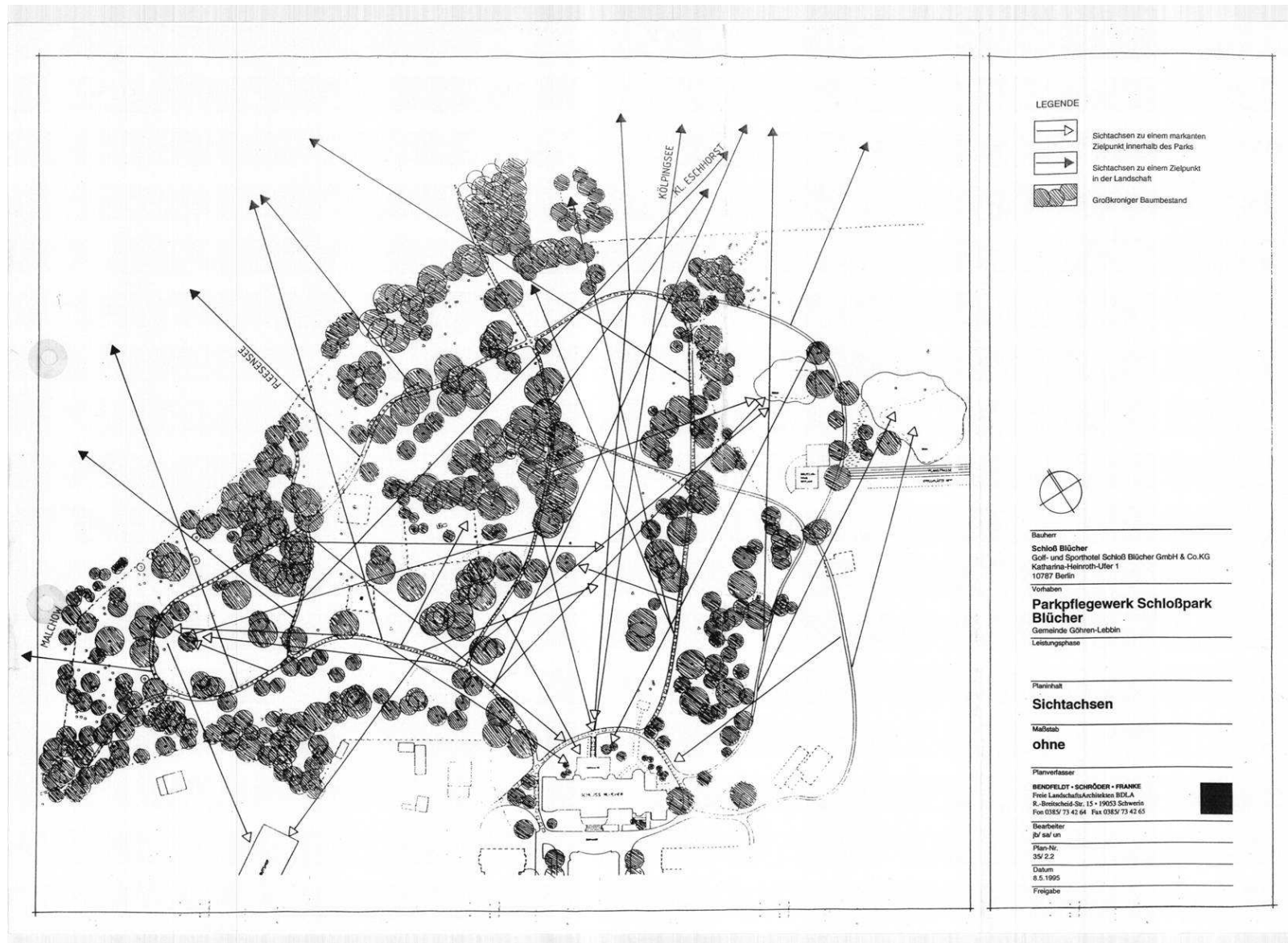

(Diplomärtner G. Kiehne)

Oberkonservator

Plan: Pflegemaßnahmen



Plan: Sichtachsen



Plan: Pflege



Plan: Historisch 1882



16. Danksagungen

Ein herzliches Dankeschön geht an alle, die mich bei der Erstellung der Bachelorarbeit unterstützt haben. Ein besonderer Dank geht an meine Professoren und Betreuer, Dr. Manfred Köhler der mir bei der Themenauswahl, die interessanten Beiträge und Änderungsvorschläge zur Seite gestanden hat und Dr. Ing. Herrmann Behrens für die Betreuung meiner Bachelorarbeit.

An dieser Stelle möchte ich mich herzlich bei dem Hotelmanager Daniel Bohjahr und dem Souschef Christian Steiner, für die zahlreichen anregenden Diskussionen und das Bereitstellen wertvoller Informationen, Pläne und historischer Fotos bedanken. Zudem möchte ich mich bei der Gastfreundschaft des Hauses SAS Radisson Blu Schloss Fleesensee für den Aufenthalt in Ihrem Schloss bedanken, der mir für die Bestandsaufnahme und auf der Suche nach historischem Material sehr behilflich gewesen ist. Zahlreichen Mitarbeitern des Hauses möchte ich meinen Dank für die Kooperationsgemeinschaft, Beantwortung meiner Fragen und das Bereitstellen der Luftbilder des Ortes Göhren Lebbin, aussprechen.

Außerdem möchte ich mich bei Gerhard Schmidt bedanken, der für die Objektdokumentation der Dezernatsgruppe Bau- und Kunstdenkmalpflege, im Bereich Archäologie und Denkmale des Landesamtes für Kultur und Denkmal zuständig ist. Meine Fragen wurden umfangreich und freundlich beantwortet und wurden zudem mit Archivmaterial ausgestattet, sodass ich wertvolle Informationen und Schriftsammlungen kopieren und verwenden konnte.

Ein besonderer Dank gilt auch dem Gartenfachgeschäft „Pflanzenhof am Kulturpark“ für die Einwilligung der Fotodokumentation der benötigten Kräuter. Zusätzlich möchte ich mich bei der Firma BayWa AG in Greifswald für die Mitarbeit an der Erstellung der Kostenkalkulation der verwendeten Materialien bedanken.

Ich möchte mich bei all den Freunden, meiner Familie und allen, die daran beteiligt waren bedanken. Ihr habt mir während der Erstellung der Bachelorarbeit den Rücken gestärkt und mir beim Korrekturlesen, Beantwortungen meiner Fragen und all den kleinen aufgetretenen Problemen geholfen. Ohne euch wäre das alles nicht möglich gewesen. Danke.

Eidesstattliche Erklärung

Hiermit versichere ich, dass ich die am heutigen Tage eingereichte Bachelorarbeit selbständig und lediglich unter Benutzung der angegebenen Quellen und Hilfsmittel verfasst habe.

Neubrandenburg, den

Unterschrift der Verfasserin