

Vielfalt in der Essbaren Landschaft

In unserer Essbaren Landschaft erwartet Sie eine einzigartige Vielfalt von über 250 alten und erhaltenswerten Beeren, Obstsorten, essbaren Blumen und Kräutern. Himbeeren und Brombeeren, Johannis- und Stachelbeeren, Erdbeeren und eine vielseitige Auswahl der meisten in der Schweiz vorhandenen Pfefferminz-Arten finden Sie hier. Dies in Kombination mit in unseren Breitengraden unbekanntem Exoten wie Ölweiden, Nanking-Kirschen oder Indianer-Bananen. Und natürlich auch frostharte Feigen- oder Granatapfelarten, die sich für unsere Lagen eignen.



Unterschiedliche Früchte reifen hier vom Frühling bis in den Spätherbst und ermöglichen so während rund neun Monaten immer wieder **einzigartige geschmackliche Erlebnisse**. Selten gewordene Sorten finden sich neben bisher unbekanntem Obst. Wir führen auf diese Weise das Erbe der Klöster fort, die sich über Jahrhunderte als Pioniere für den Obst- und Gartenbau eingesetzt haben. So wie einst die Kartoffel oder die Tomate ihren Weg von den Klostergärten in die Bauergärten gefunden haben, wollen wir die Vielfalt der angebauten Nutzpflanzen weiter fördern.

Wir wollen in unserer Anlage vielseitige **Begegnungen** und **Schulungen** ermöglichen, wollen Gemeinden, Private wie auch Institutionen dazu motivieren, die Idee der Essbaren Landschaft auch auf ihren Grünflächen und in ihren Gärten umzusetzen.

Gemeinsam mit **ProSpecieRara** und **Fructus** entsteht entlang den Klostermauern die grösste Birnenspaliersammlung der Schweiz. Hier finden sich alte, seltene oder regionale Sorten, die sich für die Nutzung als Frischobst oder als Rohstoff für den insbesondere in der Innerschweiz sehr populären Birnendicksaft oder auch für Dörrbirnen eignen.

Lassen Sie sich zu Moschus- oder Scharlacherdbeeren verführen, geniessen sie die Früchte der Kupferfelsenbirne oder des Gelbhornstrauchs, entdecken Sie violette und schwarze Himbeeren und lassen Sie sich von Goldbeeren und Weinbergpfirsichen bezaubern. Vielleicht können wir Sie aber auch davon überzeugen, künftig in ihrem Garten Maulbeeren oder Blutpfirsiche, Veilchen oder Büffeljohannisbeeren, einen Scharlachdorn oder einen Erbsenstrauch anzupflanzen.

Denn Naschen ist in unserer Essbaren Landschaft nicht nur erlaubt, sondern erwünscht!

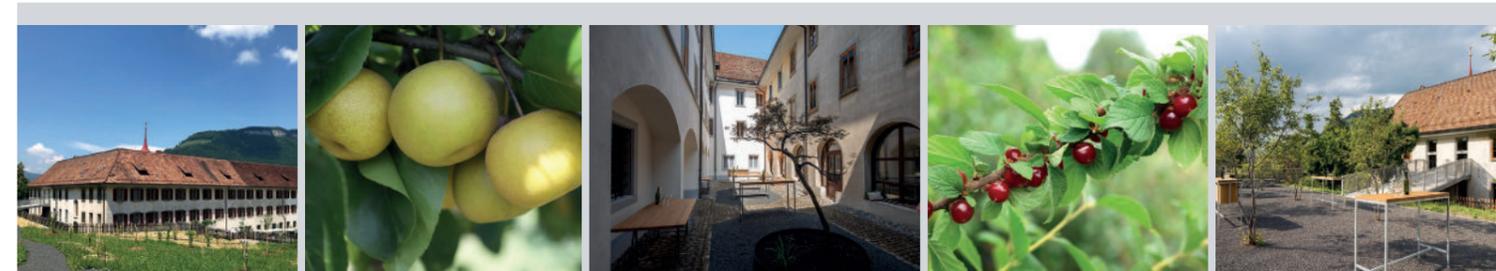
Die Essbare Landschaft des CULINARIUM ALPINUM

Liebe Besucherinnen, liebe Besucher!

Herzlich willkommen in der Essbaren Landschaft des CULINARIUM ALPINUM.

Die Struktur der Anlage orientiert sich am traditionell experimentell aufgebauten alpinen Klostergarten. Eine Struktur des Landschaftgartens, wie sie vor der Einführung der Monokulturen für alle Beeren- und Obstkulturen bis in die Zeit der agro-industriellen Revolution verbreitet war. Deshalb werden insbesondere im oberen Gartenteil die traditionell klösterlich-alpinen Elemente der Streuobstwiese, der Solitäräume, der Wildobst- und Beerenhecken präsentiert.

Die reinen Klosternutzgärten waren im Gegensatz zu den mit Zierpflanzen angereicherten Schlossgärten als landwirtschaftliche Mustergärten angelegt. Gärten, an denen sich später die Streuobstwiesen und Beerenpflanzplätze sowie Nutzhecken der Bauern orientierten. Für die klösterlichen Obst-, Beeren- und Kräutergärten blieb der traditionelle und bewährte Landschaftsgarten das zentrale Gestaltungselement.



Der architektonischen Gartenkunst verpflichtete Parkanlagen entstanden ausserhalb des klerikalen Bereichs und in unseren Breitengraden erst in der Barockzeit. Erst ab dem 19. Jahrhundert übernahmen teilweise vor allem wohlhabende Klöster gewisse, von den Schlossgärten ausgehende, geometrisch angelegte Gartenelemente. **Die Kombination alter Arten und Sorten mit neuen, bisher unbekanntem Arten**, entspricht der Rolle, die Klöster in der Landwirtschaft seit jeher übernommen haben. So haben sie immer wieder neue Arten aufgenommen - von der Aprikose über den Pfirsich bis zur Mandel hätten diese Gewächse ihren Weg sonst nie in die hiesige Landwirtschaft gefunden.

Zudem widmeten sie sich der **Veredelung** von Apfel-, Kirschen-, Zwetschgen- oder auch Nussbaumarten, um nur einige wenige Beispiele zu nennen. So leisteten sie einen wertvollen Beitrag zur Entwicklung der Obstvielfalt.

Mehr auf www.culinarium-alpinum.com/essbare-landschaft/

ÜBERSICHTSPLAN Essbare Landschaft CULINARIUM ALPINUM



- 1 Obstvielfalt im Eingangsbereich
- 2 Zwergmehlbeere beim Klosterladen
- 3 Birnenspalier mit Aprikosen
- 4 Obsthecke mit Speierling
- 5 Hochbeete und Topfpflanzen
- 6 Duftrose
- 7 Pawpaws/Indianerbananen
- 8 Beerenbeet mit Apfeldorn
- 9 Beerenvielfalt am Zaun I
- 10 Streuobstwiese
- 11 Dahliensammlung
- 12 Schisandra am Spalier
- 13 Obsthecke mit altem Apfelbaum
- 14 Sitzplatz bei Mispel
- 15 Obstraritäten entlang historischer Mauer
- 16 Beerenvielfalt am Zaun II
- 17 Beerenbeet über Mauer
- 18 Birne trifft Quitte
- 19 Tafeltrauben bei der Brücke
- 20 Beerenbeet mit Magnolie
- 21 Felsenbirnen im Gartenzimmer
- 22 Birnenspalier an der historischen Mauer
- 23 Mediterranes beim Gartenzimmer
- 24 Portugiesische Hochlandfeige mit Begleitbepflanzung
- 25 Schattenbeete mit historischen Tafeltrauben
- 26 Safranbeet mit historischen Tafeltrauben