

Kunstweg

Ökologisch-Botanischer Garten der Universität Bayreuth

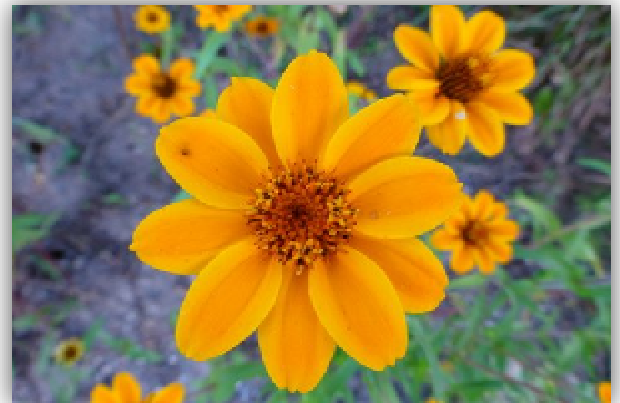
29.08.2013

Ein Rundgang mit Frau Dr. Heuke-Gareis
zum Thema "Exotische Bäume auf der Sandpiste"

(Das fing ja gut an, denn zwei der ältesten Teilnehmer wurden unabhängig voneinander von ihren Navis bei der Jugendherberge Bayreuths abgeliefert, aber bald wurde der richtige Veranstaltungsort gefunden.)

Nach der Begrüßung durch Frau Dr. Heuke-Gareis ging es auf die (Sand-)Piste - in diesem Fall ein Bereich des Botanischen Gartens, in dem Pflanzen tropischer Herkunft im Sommer im Freien zu betrachten sind.

Erster Eindruck: Welche Vielfalt an Blatt und Wuchsformen! Zweiter Eindruck: Diese Vielfalt - kurz zu beschreiben - unmöglich! Muss man selbst hingehen, anschauen.



Mit dem Klang lateinischer Gattungsnamen in den Ohren, pelargonisch und eukalyptisch bedufteten Nasen ließen wir unsere Augen immer wieder einfangen von erstaunlicher Blüten- und Blattarchitektur. Ein Fest für die Sinne, angereichert mit Informationen über Herkunft und Wirkung oder Mythologie der verschiedenen Pflanzen: So waren Pelargonien in der Zeit weiblich-weiter Röcke für den Eingangsbereich von Wohnungen sehr beliebt, da sie bei Berührung oder Luftzug angenehmen Duft verbreiteten. Der kanarische Drachenbaum wurde zum Vorbild für die mythologische Eigenschaft von Drachenköpfen, da er bei Abbruch von Zweigen an derselben Stelle mehrere neue Triebe hervorbringt. Sein Pflanzensaft, sprichwörtlich rot wie Drachenblut, war im Mittelalter so wertvoll wie Gold. Endlich erschloss sich uns auch der hohe Preis für die vielseitig geschätzten Macadamianüsse: Laut Frau Dr. Heuke-Gareis ist deren Schale so hart wie Stein und das Knacken äußerst kostenintensiv. Wir bewunderten den australischen Grasbaum und den unermüdlichen Dauerblüher Polygala Myrtifolia und erfuhren, dass es weltweit unzählige Arten der gemeinhin als typisch deutsch empfundenen Eiche gibt. 25 Arten davon finden sich allein hier im Botanischen Garten. Auch beeindruckende Wasserpflanzen sahen wir, teils mit stachelbewehrten Blüten, teils mit Blättern, deren wasserabweisende Eigenschaft zum Vorbild für die technische Entwicklung von Oberflächenstrukturen wurde.

Zum kleinen Stehpäuschen in der Halbzeit lud uns Frau Dr. Heuke-Gareis zu Wasser mit selbstgemachtem Hollersirup ein und zu lecker-lockeren Sandpistenmuffins toskanischen Geschmacks. Das Rezept folgt am Ende dieses kleinen Artikels.

Im zweiten Teil der Führung ging es durch die beeindruckende Gewächshauslandschaft des botanischen Gartens. Durch feuchtwarme Luft auf schmalen Pfaden bewegten wir uns zwischen üppig wucherndem Grün mit wunderschönen Blüten, begegneten dem einen oder anderen täuschend echten Reptil des Künstlers Axel Luther. Sogar riesige Steine aus der Heimat der Pflanzen waren hergeschafft worden, um die Schaffung passenden Kleinklimas zu begünstigen.

Fazit: Ein sehr sinnlicher, informativer Kunstweg, der Lust gemacht hat, den Ökologisch-Botanischen Garten der Universität Bayreuth wieder zu besuchen und die dort angebotenen Veranstaltungen wahrzunehmen - S. www.obg.uni-bayreuth.de

Rezept für die Muffins:

Trockene Zutaten: 200g Mehl, 100g geriebenen Parmesan, 2 ½ TI Backpulver, ½ TI Natron, 1 TI Salz, ½ TI Pfeffer, 1 Essl. gehackte Petersilie, 3 geh. Essl. Fertigröstzwiebeln. Alles mischen.

Feuchte Zutaten: 1 Ei, 60ml Olivenöl, 250ml Buttermilch, 2 gehäutete + entkernte Tomaten, gewürfelt; 2 Schalotten; 80g gewürfelte Champignons zusammen mit 2 Knoblauchzehen andünsten; 80g Reis in 200ml Gemüsebrühe angekocht u. gequollen. Alles mischen,

dann die trockenen und die feuchten Zutaten gefühlvoll mit den Händen untereinander heben, nicht zu sehr rühren!

30 Min. bei 200° Ober- u. Unterhitze backen.

Ergibt 18 Stck.

Guten Appetit! 😊

Birgit Hächl