

INHALT

VORWORT ... 9

DANKE ... 11

WIESEN-, WALD- UND WEGESRANDPFLANZEN ... 13



SILBERMOOS ... 14



KLEINBLÜTIGES KNOPKRAUT ... 17



GRÜNE SCHNEEROSE ... 21



BEHAARTES BRUCHKRAUT ... 26



FÄRBERWAID ... 31



HUMMEL-RAGWURZ ... 34



KLATSCHMOHN ... 38



EINJÄHRIGE RISPE ... 42



GROSSER WIESENBOCKSBART ... 46



GROSSE BRENNNESSEL ... 50



DUFTVEILCHEN ... 55



GEWÖHNLICHE GELBFLECHTE ... 60

OBST UND GEMÜSE ... 65



ANANAS ... 66



KOHL ... 70



PAPRIKA ... 74



EDELKASTANIE ... 77



POMERANZE ... 82



FEIGE ... 87



GARTENSALAT ... 91



APFEL ... 95



PASTINAKE ... 98



ERBSE ... 103



ZWETSCHKE ... 107



SCHWARZER HOLUNDER ... 110



ELSBEERE ... 115

BÄUME UND ANDERE GEHÖLZE ... 119

FELDAHORN ... 120



GÖTTERBAUM ... 123



SOMMERFLIEDER ... 127



ECHTE WALDREBE ... 130



ROTBUCHE ... 133



UFER-TAMARISKE ... 137



BLAUGLOCKENBAUM ... 142



LORBEERKIRSCH ... 145



FLAUMEICHE ... 149



SOMMERLINDE ... 152



WILDE WEINREBE ... 156

ZIER- UND ZAUBERPFLANZEN ... 159

BLAUER EISENHUT ... 160



TITANENWURZ ... 165

	FELSENKAKTUS ... 170
	KAFFEE ... 174
	GARTENNELKE ... 179
	KOKASTRAUCH ... 184
	SCHÖNBRUNNER FOCKEA ... 188
	GEMEINE ALRAUNE ... 193
	VIRGINISCHER TABAK ... 197
	ROSE ... 201
	KAKAOBAUM ... 205
	WEINBERG-TULPE ... 210
	ECHTE VANILLE ... 214
	FÄDIGE PALMLILIE ... 219
EMPFOHLENE APPS UND PLATTFORMEN ... 225	
ARTENVERZEICHNIS ... 226	
ABBILDUNGSVERZEICHNIS ... 234	
GLOSSAR ... 235	
QUELLEN, ONLINEQUELLEN ... 243	
AUTORIN, ILLUSTRATORIN ... 256	

VORWORT

„Die Stadtnatur ist so vielfältig und kosmopolitisch wie die hier wohnenden Menschen. Aus ihrer Zusammenstellung können wir nicht nur Erkenntnisse über die Pflanzen, sondern auch über unsere eigene Geschichte gewinnen.“ Jonas Frei

„Verlernt das Staunen nicht!“ Else Croner

Von vielen für Wien bedeutsamen Pflanzen haben Cristina-Ester Klein und ich in den *Botanischen Spaziergängen* (Falter Verlag, 2022) bereits erzählt. Das gemeinsame Projekt hat mich angeregt, weiter zu forschen. Alle fünfzig Pflanzenarten in diesem Buch haben einen besonderen Bezug zu Wien. Jede für sich erzählt ihre eigene Geschichte, gleichzeitig aber auch die der Wienerinnen und Wiener.

Die Texte im Teil **Wiesen-, Wald- und Wegesrandpflanzen** beschreiben seltene Arten der Naturlandschaften am Rande Wiens genauso wie Pflanzen, die Straßenränder und Pflasterfugen für sich erobern und Teil der komplexen Stadtnatur sind.

Vordergründig wird die Wiener Küche mit deftigen Gerichten assoziiert – dass dies lediglich ein Phänomen der letzten Jahrzehnte ist und die Bevölkerung viele Jahrhunderte lang überwiegend von pflanzlichen Nahrungsmitteln lebte, zeigt sich im Teil **Obst und Gemüse**. Gut vertreten in dieser Kategorie sind auch Pflanzenarten, deren süße Früchte in der Vergangenheit weitgehend nur der höheren Wiener Gesellschaft aufgetafelt wurden.

Leicht lässt sich im städtischen Gefüge aus Stein und Beton vergessen, dass Pflanzen kein bloßes Füllwerk dazwischen sind, sondern die Grundlage unseres Lebens. Beim Lesen der Porträts im Teil **Bäume und andere Gehölze** verändert sich der Fokus, die baulichen Strukturen Wiens rücken gedanklich in

den Hintergrund und geben den Blick frei auf die großen und formgebenden Gewächse der Stadt.

In der Kategorie **Zier- und Zauberpflanzen** finden sich neben den Klassikern der dekorativen Park- und Gartengewächse auch wärmeliebende Exoten, die in den historischen Glashäusern Wiens gedeihen. Manche Arten finden sich hier aufgrund ihrer kulturhistorischen Bedeutung für die Wiener*innen, die teils mit ihrer spezifischen Wirkweise in Zusammenhang steht.

Manchmal gehe ich in den Texten auf *potenzielle* kulinarische Nutzungsmöglichkeiten von Wildpflanzen ein, wobei die Be-
tonung hier auf potenziell liegt. Zum Sammeln essbarer Pflanzen rate ich in der Stadt nur an ausgewählten Orten fernab von Hund und Hauptverkehr. Um bei der Wildpflanzenernte Verwechslungen zu vermeiden, empfehle ich, die eigene Artenkenntnis entsprechend auszubauen. Geordnet sind die Pflanzen innerhalb der vier Kategorien alphabetisch nach ih-
ren botanischen Bezeichnungen. In den Porträts tauchen dabei tatsächlich weit mehr als fünfzig Pflanzen auf. Glossar, Arten- und Quellenverzeichnis im Anhang helfen allen, die ihr Wissen weiter vertiefen möchten.

Ich wünsche inspirierende Lesemomente und lade ein, die Wiener Pflanzenwelt offenen Blicks zu erkunden.

Gute Unterhaltung!



Färberwaid (*Isatis tinctoria*)

FÄRBERWAID

(*Isatis tinctoria*), Kreuzblütler (*Brassicaceae*)

In den Ottakringer Soho Studios simmern geschnittene Birkenrinde und zerstoßene Efeufrüchte in kleinen Töpfen. Währenddessen tauchen die Teilnehmer*innen des Workshops Pinsel und Stoffstücke in den Farbsud von Schwarznusschalen, Kiefernzapfen oder Weißdornrinde. Welche Farben sich aus den großteils zuvor im Wald gesammelten Pflanzenteilen extrahieren lassen, ist mitunter sehr überraschend. Die Nuancen reichen von hellen Beige- und Gelbtönen bis hin zu sattem Braun. Fügt man dem stahlgrauen Efeusud einen Schuss Essig bei, schlägt die Farbe in ein kräftiges Rosa um. Der Februar-Termin der Workshopreihe *The Turn of the Season* widmet sich der Kulturpraxis des Färbens mit Pflanzen. Idee und Umsetzung kommen von den beiden Künstlerinnen Dunja Krcek und Ivana Miloš. Das von ihnen gegründete *Dunjiva Kollektiv* setzt sich mit den vielfältigen Beziehungen der Menschen zur Natur auseinander. Ganz praktisch, wie hier im Workshop, aber auch im Rahmen von Lesungen, Ausstellungen oder performativen Spaziergängen. Unter dem mitgebrachten Anschauungsmaterial finden sich auch die Früchte des Färberwaid (*Isatis tinctoria*): längliche, rundum geflügelte Schötchen, etwa eine Daumenbreite lang, aus denen sich jeweils ein bis zwei Samen lösen lassen. Der Färberwaid ist zweijährig, bildet im ersten Jahr bodennahe Blattrosetten und erst im Jahr darauf Blüten und Samen. Auch in Wien, etwa am Kellerberg in Siebenhirten, kann man ab Mai die leuchtend gelben Blüten des Waid entdecken. Durch ein kleines Experiment lässt sich erfahren, wie prähistorische Menschen vermutlich die fargebenden Eigenschaften dieser Pflanze entdeckt haben: Kommt es an den Laubblättern zu kleinen Verletzungen, reagiert die farblose Vorstufe des enthaltenen Pigments mit dem Luftsauerstoff und wird zu blauem Indigotin. Im Salz des vorgeschichtlichen Bergwerkes

von Hallstatt haben sich erstaunlich sorgfältig verarbeitete, teils fein gemusterte Fragmente von Kleidungsstücken erhalten. Sie stammen aus der Bronzezeit und Frühen Eisenzeit und gehören somit zu den ältesten Funden gefärbter Textilien. Die Farbstoffe stammen von Flechten, Pilzen und Pflanzen. Knapp die Hälfte der analysierten Textilien wurde mit Waid gefärbt.

Um Garnen und Stoffen das kräftig leuchtende Blau zu verleihen, musste allerdings erst eine aufwändige Technik – die sogenannte *Küpenfärberei* – entwickelt werden: Die *Waidküpe* entsteht, wenn die Laubblätter von *Isatis tinctoria* mit einer alkalischen Lösung, zum Beispiel einem Wasser-Asche-Ge- misch, vermengt und fermentiert werden. Dabei gehen die in der Pflanze enthaltenen Pigmente in eine wasserlösliche Form über. Eingetauchte Textilien färben sich an der Luft innerhalb weniger Minuten leuchtend blau. Die Küpenfärberei gehört zu den ältesten biotechnologischen Fertigkeiten der Menschheit. Das belegen 5000 Jahre alte Funde aus dem Industal. Die dort gefundenen Farbspuren stammen von *Indigofera tinctoria*, allgemein als Indigostrauch bekannt. Seine färbende Wirkung beruht wie beim Waidblau auf dem Pigment Indigotin. Auch aus anderen Pflanzen wie der Indigolupine oder dem Färber-Knöterich lässt es sich gewinnen. Im Mittelalter war der Waid eine der wichtigsten Färberpflanzen Europas und wurde großflächig angebaut. Auch im Wiener Raum war er lange Zeit von großer Bedeutung. Erst mit der Erschließung des Seewegs nach Indien kam der aus *Indigofera*-Arten gewonnene Farbstoff in großen Mengen nach Europa und verdrängte allmählich den Waid.

Während die Küpenfärberei erst erfunden werden musste, um blaue Textilien zu erhalten, bedurfte es der Entdeckung von Beizmitteln, um rote und gelbe Naturfarben dauerhaft mit Stofffasern zu verbinden. Anfangs wurden dazu Moorwasser, Urin sowie gerbstoff- oder säurehaltige Pflanzen zugesetzt.

Die Nutzung mineralischen Alauns zur Fixierung der Pigmente ermöglichte die Weiterentwicklung der Textilfärberei. Anfang des 19. Jahrhunderts gab es in Wien noch zahlreiche Färber – die Färbergasse erinnert daran, dass sie ursprünglich in der Inneren Stadt angesiedelt waren. Später ließen sie sich am Wienfluss zwischen Sechshaus und Meidling nieder. Da dort auch andere Handwerksbetriebe das Flusswasser nutzten und mitunter stark verschmutzten, transportierten die Färber ihre Wolle manchmal bis nach St. Veit, um sie dort zu waschen. Etwa bis zur Mitte des 19. Jahrhunderts kamen bei den Wiener Färbern uneingeschränkt natürliche Pigmente zum Einsatz. Das größer werdende Angebot an synthetischen Farbstoffen führte zu ihrer allmählichen Verdrängung. Durch ein vermehrtes Umweltbewusstsein ab dem Ende des 20. Jahrhunderts und die Aktivitäten von Künstler*innen und Kunsthändler*innen kam es zu einer Rückbesinnung auf Naturpigmente. In sehr kleinem Umfang hat sich mit dem traditionellen Blaudruck bis heute eine alte Färbetechnik erhalten, die eng mit der Küpenfärberei verbunden ist – in Österreich gibt es noch zwei aktive Betriebe.

Obwohl Pflanzen Grün in allen Schattierungen und Intensitäten hervorbringen, eignet sich Chlorophyll nicht zum Grünfärben von Textilien. Das hatten schon die Menschen der Hallstattkultur erkannt. Sie gingen schrittweise vor und kombinierten Gelb- und Blaufärbung, um grüne Nuancen zu erhalten. Den gelben Farbstoff lieferte dabei häufig *Reseda luteola*, der Färber-Wau.

Die ursprüngliche Heimat dieser blassgelb blühenden Pflanzenart ist der mediterrane Raum. So wie den Waid, der ursprünglich aus Westasien stammt, findet man auch den Färber-Wau stellenweise als Kulturrelikt in der Stadt, wo er gerne trockene Ruderalfuren besiedelt.

ANANAS

(*Ananas comosus*),

Bromeliengewächse (*Bromeliaceae*)

Aus der Mitte der krautigen Pflanze steigt ein Stiel empor. Dieser trägt eine einzelne, mit einem Blattschopf gekrönte Frucht – die Ananas ist wohl eines der optisch auffälligsten Obstgewächse. Archäobotanische Funde verraten, dass *Ananas comosus* schon vor mehr als 3500 Jahren in Südamerika kultiviert wurde. Die Ureinwohner nutzten sie als vitamin- und mineralstoffreiches Nahrungs- und Heilmittel, stellten aus dem Saft Wein her und verwendeten die reißfesten Pflanzenfasern als Bogensehnen. 1493 brachte Christoph Kolumbus die Tropenfrucht nach Europa und löste ein wahres *Ananasfieber* aus. Sie wurde zum Sinnbild für die Elite – ohne eine Ananas blieb eine herrschaftliche Tafel unvollständig. Viele der importierten Früchte verfaulten während der langen Schiffstransporte. Teils im Ganzen kandiert, überstanden sie schließlich die Atlantikpassage. Vor allem in England erlag man dem exotischen Reiz der Ananas. Hier konnte das hochpreisige Luxusgut von weniger Begüterten für die Zurschaustellung an der Tafel oder für einen Spaziergang gemietet werden. Adel, Klerus und das wohlhabende Bürgertum wetteiferten bei Anzuchtvorwettbewerben. Innerhalb Europas wurden die ersten Früchte vermutlich Ende des 17. Jahrhunderts erfolgreich gezogen. Ein Jahrhundert später erschien in Wien die deutsche Übersetzung eines Buches, das auf über achtzig Seiten detailgenau die Ananaskultur schildert:

„Da die Pflanzen, welche diese vortreffliche Frucht hervorbringen, zarte Fremdlinge sind [...] können sie ohne die Hilfe eines Treibhauses in unsren Ländern nicht vollkommen gedeihen und Früchte tragen; wo sie aber in Lohebeeten zu allen Jahreszeiten reifen, da müssen die Pflanzen beständig in Töpfen stehen, fleißig bespri-



Ananas (*Ananas comosus*)

zet werden, und die Wurzeln zu allen Zeiten des Jahres aus dem Boden Wärme erhalten.“¹

Der historische Text beschreibt, dass getopfte Ananaspflanzen unter Glas häufig in Kastenbetten platziert wurden, die mit Gerberlohe – Baumrinde und Blätter, die in der Lederverarbeitung zum Einsatz kamen – gefüllt wurden. Diese erzeugte die essen-

¹ Abercrombie, 1792.

Wie schon Abercrombies historische Kulturanleitung vermittelt, lassen sich im mitteleuropäischen Klima ohne temperiertes Gewächshaus keine reifen Ananasfrüchte ernten. Doch aus einer Ananas kann mit etwas gärtnerischem Geschick attraktives Zimmergrün gezogen werden. Dazu das obere Viertel einer reifen Ananas mit vitalem Blattschopf abschneiden und das Fruchtfleisch rund um den Strunk entfernen. Den Schopf ins Wasser setzen, an einen hellen, warmen Ort stellen und regelmäßig das Wasser wechseln. Nach etwa einer Woche, wenn sich Wurzeln zeigen, wird die Ananas gepflanzt.

zielle Wärme. Zusätzlich beheizte man die Gewächshäuser. Nach Wien kamen Ananaspflanzen erstmals vermutlich im Gepäck von Adrian van Steckhoven. Der aus Holland stammende Gärtner soll sie gemeinsam mit der Banane 1753 nach Schönbrunn gebracht haben. Das hier errichtete *Pisanghaus*, in dem Bananen gezogen wurden, baute man Anfang des 19. Jahrhunderts in ein Pomeranzenhaus um, da die kaiserliche Familie der gelben, krummen Frucht geschmacklich wenig abgewinnen konnte. Die Ananas kam hingegen gut an, und so wurden auch im Augarten und Belvedere Gewächshäuser für sie gebaut.

Noch im 19. Jahrhundert war die Ananas ein rares und kostspieliges Gut, bis sie mit dem Aufkommen der Industrialisierung für den Massenkonsum freigegeben wurde – mit weitreichenden sozialen und ökologischen Folgen für die Anbaugebiete. Die Begeisterung für die Tropenfrucht in der gehobenen Gesellschaft Europas hielt mehrere hundert Jahre an. Bevor es mit ihrem Ansehen auch in Wien abwärts ging, findet sich im 1894 erschienenen Appetitlexikon noch folgender schwelgerischer Eintrag über sie: „*Ananas, die Königin der Früchte, von der nicht mit Unrecht behauptet wird, sie vereine die Süße des Honigs mit dem Geschmack der Erdbeere, dem Duft des Weins, dem Aroma der Pfirsich und der Saftigkeit der Melone [...] Ananasschnitten*

roh mit Zucker zu einem Glas Rothwein oder Ananasbowle mit Champagner sind eine kleine Todstünde werth.“²

Die im Zitat erwähnte Erdbeere führt abschließend noch zu folgender Frage: Weshalb werden Erdbeeren in Wien manchmal als Ananas bezeichnet? Die Erklärung dazu: Mitte des 18. Jahrhunderts kam in Europa eine Erdbeere auf, die durch Zufall aus zwei amerikanischen Erdbeerarten hervorgegangen war. Form und Geschmack unterschieden sie deutlich von der in Europa heimischen Walderdbeere und erinnerten entfernt an *Ananas comosus*, weshalb sie Ananas-Erdbeere genannt wurde – auf ihr beruht die heutige Vielfalt an Gartenerdbeersorten.

² Habs und Rosner, 1894.

Brasilien, das Herkunftsland der Ananas, wurde 1817 die neue Heimat einer jungen Wienerin: Maria Leopoldine von Österreich zog in diesem Jahr als Kronprinzessin in Rio de Janeiro ein. Die spätere Kaiserin Brasiliens war naturwissenschaftlich sehr interessiert, brachte österreichische Forscher ins Land und veranlasste mehrere Expeditionen. Um ihre Verdienste im Bereich der Botanik zu ehren, wurde die Palmengattung *Leopoldinia* nach ihr benannt. 1846 – zwanzig Jahre nach dem tragischen Tod der Kaiserin – trat eine weitere Wienerin die Reise nach Brasilien an: Während ihrer fünf großen Expeditionen, die sie in die ganze Welt führten, erkundete Ida Pfeifer Gebiete, die vor ihr niemand aus Europa zu Gesicht bekommen hatte. Ihre Reiseberichte waren sehr beliebt und wurden in verschiedene Sprachen übersetzt. Aus heutiger Sicht dokumentieren sie nicht nur eine faszinierende Persönlichkeit, sondern sind auch für die Forschung von Interesse. Ida Pfeiffer finanzierte sich mit ihren Publikationen und dem Verkauf tausender Sammelobjekte – Mineralien, zoologisches und botanisches Material – ihren Lebensunterhalt und ihre Reisen. Viele davon befinden sich heute im Naturhistorischen Museum Wien.

FÄDIGE PALMLILIE

(*Yucca filamentosa*),

Spargelgewächse (Asparagaceae)

Ein moderner Wohnhauskomplex in Erdberg: mehrstöckige Bauten, dazwischen teils großzügige, mit Stauden und Sträuchern gestaltete Grünflächen – daran vorbei führt der Schütte-Lihotzky-Weg, an dem an diesem Juniabend viele Menschen spazierend den Tag ausklingen lassen. Die Promenade entstand entlang einer stillgelegten Bahnlinie, und das merkt man ihr gegenwärtig noch deutlich an, denn stellenweise stößt man an ihren Rändern zwischen Holunder, Heckenrose und Sommerflieder auf rostige Gleisfragmente. Entlang des Pfades finden in Schotter, Kies und brüchigem Asphalt wildwachsende, an Trockenheit angepasste Spezialist*innen aus dem Pflanzenreich Lebensraum: Schafgarbe, Wegwarte und Natternkopf konnten sich hier beispielsweise gut etablieren. Zahlreiche Eselsdisteln mit silbrig schimmernden, dornigen Laubblättern haben eindrucksvolle Wuchshöhen erreicht. Jetzt am Abend leuchten ihre lila Blütenköpfe, die von Wildbienen und Schwebfliegen besucht werden, besonders kräftig. Lautes Zirpen verrät, dass auf den naturnahen Flächen auch andere Insekten Nahrung und Lebensraum finden. Die stillgelegte Gleisanlage ist ein wichtiges Habitat und zugleich Verbreitungskorridor für eine große Zahl von Tier- und Pflanzenarten.

In einer kleinen Parkanlage an der Ecke zur Lorenz-Reiter-Straße wird der von Ruderalflora bestimmte Grundcharakter des Promadenweges gestalterisch aufgegriffen und mit Ziergewächsen neu interpretiert: Die Gasometertürme bilden die Kulisse für die gekieste, reich bepflanzte Fläche. Über mehrere Stege ist eine zentrale, mit Sitzgelegenheiten bestückte Holzplattform erreichbar. Einige Gehölze werfen stellenweise lichten Schatten. Jetzt im frühen Sommer ist Gelb die vor-

herrschende Farbe. Großflächig blühen Nachtkerze und Mädenauge, umspielt von weichen, blau-grauen Akzenten, die Schleierkraut, Blauraute und Indigolupine schaffen. Optisch besonders auffällig ist *Yucca filamentosa*, die Fädige Palmlilie – über und über mit cremeweißen Blüten besetzt, fackelartig weit über die anderen Gewächse hinausragend. Das Attribut fädig erklärt sich bei der Betrachtung der langen, kantigen Laubblätter, an deren Rändern sich feine Fasern ablösen. Genau wie *Yucca filamentosa*, deren ursprüngliche Heimat im Südosten der USA liegt, wo sie bevorzugt in sandigen Böden nahe der Atlantikküste gedeiht, stammen viele der in Wien verwendeten Zierpflanzen aus Nordamerika. Mehr und mehr finden sie

Optisch ähnlich beeindruckend wie *Yucca filamentosa*, wenn auch weniger trockenverträglich, tritt das Indische Blumenrohr auf. Die imposante Prachtstaude gehört seit Jahrhunderten zum Zierpflanzensortiment der Stadt und schmückte bereits zu Beginn des 18. Jahrhunderts den Garten des Belvederes. Ihr Trivialname verweist auf ihr Vorkommen auf den Westindischen Inseln. Mit Beginn der Kolonisation Amerikas gelangte sie nach Europa und fand hier als Zierpflanze Anklang, verbreitete sich aber wegen hoher Temperatursprüche erst in wärmeren Regionen. Die Nutzung ihres stärkereichen Rhizoms als Nahrungsquelle, wie in Teilen Südamerikas üblich, setzte sich in Europa nicht durch. Dafür dienten ihre Samen zur Rosenkranzherstellung und als Schrotmunition. Später wurde die nicht winterharte *Canna indica* auch nördlich der Alpen als Topfpflanze beliebt. Besonders Ende des 19. Jahrhunderts zierten ihre roten, orangen oder gelben Blüten eindrucksvolle Gruppenpflanzungen. Noch heute werden in Wien nach den letzten potenziellen Spätfrösten Mitte Mai vorgetriebene Pflanzen, die den Winter unter Glas verbracht haben, in Parks und Gärten ausgesetzt und sorgen dort für imperiales Flair.



Fädige Palmlilie
(*Yucca filamentosa*)

„Wir verfügen über ein Lustempfinden an der Welt,
das über unsere funktionalen Interessen hinausgeht.
So gesehen sind Blumen also der Gegenentwurf
zum Prinzip des Nutzens.“

Silke Peters

Eingang in die städtische Grünraumgestaltung. Die mit ihnen bepflanzten Flächen fallen zunächst auf, weil die Erde, in die gesetzt wird, mit Sand und Kies abgemagert wird, um den Gewächsen das passende Substrat zu bieten. Diese brauchen meist etwas Zeit, um sich in diesen sogenannten *Prärie-* oder *Steppenpflanzungen* gut zu etablieren und optisch Anklang zu finden, bieten aber viele Vorteile: Sie bedürfen wenig Pflege und kommen hervorragend mit trockenen, heißen Phasen zurecht – die Parkanlage in der Lorenz-Reiter-Straße kommt so ohne jegliche Bewässerung aus. Eine Fülle an Stauden, Zwiebelpflanzen und Gräsern steht für bunte Mischpflanzungen dieser Art zur Verfügung.

Die Beete sind nicht nur optisch eine Bereicherung, sondern wirken sich auch positiv auf die Biodiversität aus, denn die verwendeten Arten sind in der Stadt eine wichtige Nahrungsquelle für Vögel und Insekten – Schönheit mit Mehrwert.