

Kräutergarten

in unserem Bergwerksgarten finden Sie eine wechselnde Vielfalt von heimischen Kräutern, Gewürz- und Heilpflanzen, wie sie seit Jahrhunderten in Bauern – und Klostergärten angebaut werden. Frische Pfefferminze, Zitronenmelisse und Salbei eignen sich zu bekömmlichen und heilenden Tees.



Liebstock(Maggikraut), Thymian, Majoran, Rosmarin, Estragon, Dost und Bohnenkraut finden in der Küche Verwertung, machen Speisen verträglicher und geben ihnen einen unverwechselbaren Geschmack.

Petersilie, Schnittlauch, Sauerampfer, Borretsch und Zwiebeln verwendet man frisch in Dips und Salaten. Den Duft von Lavendel kann man getrocknet in Leinen bis in den Winter genießen.

Rhabarber, Tomaten, Kürbis und Gurken bereichern frisch oder eingemacht die heimische Küche.

Ein besonderer Genuss in vielfältiger Form bieten Preisel-, Heidel- und Erdbeeren oder Stachel-, Johannis-, Brombeeren und Himbeeren.

Als Vitaminspender dienen Pfirsich, Süßkirsche, Birne, Apfel und Zwetsche in Form eines Spaliers.

Der Hollerbusch(Holunder) mit seinen duftenden Doldenblüten und seinen vitaminreichen Beeren rundet als Wildbaum die Vielfalt des Bergwerksgarten ab.

In und zwischen den Steinen tummeln sich Eidechsen und lassen sich von der Sonne wärmen. Grasfrösche und Kröten suchen Schutz unter den Stauden.

Das Insektenhotel bietet zahlreichen und vielfältigen Insektenarten Nist- und Wohnraum. Krabbelnde und fliegende Insekten wie zum Beispiel Ohrwürmer und Weberknechte oder Wildbienen, Florfliegen und Marienkäfer nutzen das Hotel als Brut-, Wohn- oder Überwinterungsstätte.

Insekten erweisen sich als ausgesprochene Nützlinge und bestäuben Blüten und Blumen oder vertilgen Schädlinge.

