



Blütenpost

Nr. 59 / Herbst 2024

Vorstand

Präsident: Albert Elmiger, 9050 Appenzell
Aktuar: Beat Müller, 9500 Wil
Kassierin: Cornelia Hauser, 9057 Weissbad
Botanikerin: Lydia Frey, 9050 Appenzell Meistersrüte
Einsitz HKDS AG: Marianne Pfändler-Grob, 9058 Brülisau

Jahresbeiträge

Einzelmitglieder: Fr. 30.--
Schüler: Fr. 5.--
Ehepaare und Familien: Fr. 50.--
Firmen und Institutionen: Fr. 50.--
AppKb IBAN: CH80 0076 3605 5330 1630 7

Liebe Vereinsmitglieder

«Wir leben alle unter dem gleichen Himmel, aber wir haben nicht alle den gleichen Horizont.»
Wie wahr sind diese Worte von Konrad Adenauer, auch wenn ich sie hier weder politisch noch ironisch gemeint haben möchte. Welch gewaltiger Horizont eröffnet sich bei sichtigem Wetter auf dem Hohen Kasten! Unweigerlich wünscht man sich, einmal hinter diese oder jene sieben Berge sehen zu können.

Besuch des Botanischen Alpengartens Lindauer Hütte am 17. Juni 2024

Unsere Jäterinnen und Jäter, Vorstandsmitglieder und der Mäher unseres Alpengartens reisten vom Hohen Kasten aus gesehen Richtung Südosten, 38 Kilometer in Luftlinie – von



Die 12 Exkursionsteilnehmenden vor dem Tor zum Botanischen Alpengarten Lindauer Hütte.

Appenzell aus eine Stunde mit dem Auto und 20 Minuten mit der Golmer Gondelbahn von Vandans (650 m ü. M.) nach Grüneck (1890 m ü. M.). Nach einer gut zweistündigen Wanderung erreichten wir schliesslich unser Ziel. Der Alpengarten Lindauer Hütte befindet sich auf der gleichen Höhe wie der Hohe Kasten, liegt aber statt auf einer Bergkuppe in einer grünen Senke, teilweise bewaldet, auf drei Seiten überragt von mehr als 20 Berggipfeln von über 2000 m ü. M. Der höchste Berg in dieser Arena, der Grosse Turm, erreicht 2830 m ü. M.

Tatsächlich: Der gleiche Himmel aber ein ganz anderer Horizont – nicht minder imposant.

Brigitte und Klaus Harder zeigten uns mit Begeisterung ihr Paradies. Sie arbeiten jeweils eine Woche im Alpengarten – hauptsächlich wegen der aufwändigen Anreise. Die Mitarbeitenden kommen nämlich alle aus dem Raum Lindau am Bodensees. Die Lindauer Sektion des Deutschen Alpenvereins betreibt hier im vorarlbergischen Montafon ein bereits 1899 gebautes



Vereinshaus, das nach Erweiterungen und Erneuerungen heute 163 Schlafplätze anbietet. Schon 1907 wurde unmittelbar daneben der Alpengarten eröffnet, wobei damals auch aus dem Balkan, den Pyrenäen, der Arktis und dem Kaukasus Pflanzen eingebracht wurden. In den 80er-Jahren erneuerte die Sektion Lindau den Garten, wobei man sich nun auf die heimische Flora beschränkte.



Der 19 Aren grosse Garten ist mit einem hasen- und hirschsicheren Zaun geschützt, die Verluste in der Krautschicht wären sonst zu gross.

Brigitte und Klaus Harder (2. + 3. von rechts) führen uns durch «ihren» Alpengarten.



Im Garten des Berggasthauses genossen wir an der Sonne ein währschaftes Mittagessen, bevor wir uns auf den Rückmarsch zur Bergstation Grüneck aufmachten. Alle schafften es, mit den letzten Gondeln zu Tal zu schweben. Ein toller Ausflug, denke ich, ein Erlebnis, das wir wiederholen möchten. Und wir hoffen natürlich auf einen Lindauer Gegenbesuch.

Unsere ehemalige Aktuarin Barbara Knorr und die Führerin Brigitte Harder diskutieren über die Unterschiede zwischen den Alpengärten Hoher Kasten und Lindauer Hütte.

Mitgliederversammlung vom 15. Juni 2024

Wer an der diesjährigen Versammlung nicht teilnehmen konnte, findet das entsprechende Protokoll auf der Homepage der Hoher Kasten Seilbahn und Drehrestaurant AG unter Downloads. Auf zwei Mutationen im Vorstand möchte ich aber an dieser Stelle hinweisen.

Christa Ebnetter, Mitglied seit Vereinsgründung, ist nach acht Jahren als Kassierin zurückgetreten. Um den Abschiedsschmerz etwas zu lindern, haben wir Christa mit Begleitung zu einem Vollmond Dinner auf dem Hohen Kasten eingeladen. Als ihre Nachfolgerin konnte Cornelia Hauser gewonnen werden. Sie wohnt zwischen Brülisau und dem Weissbad, den Hohen Kasten immer fest im Blick.

Unser Vertreter der Hoher Kasten Seilbahn und Drehrestaurant AG, Martin Ebnetter, hat seine Stelle als Betriebsleiter Ende September verlassen und ist deshalb aus unserem Vorstand ausgeschieden. Er wird auf seinen Wunsch erst an der Mitgliederversammlung 2025 verabschiedet. Als Nachfolgerin ab 1. Oktober wurde die neue Betriebsleiterin Marianne Pfändler gewählt. Bereits zwischen 2011 und 2021 wirkte sie in unserem Verein als Delegierte der Kastenbahn, als Aktuarin und schliesslich als Revisorin.

Wir durften Cornelia und Marianne unterdessen an zwei Sitzungen näher kennenlernen, und ich bin sehr optimistisch, dass wir im Vorstand für unseren Verein sowohl am gleichen Strick als auch in die gleiche Richtung ziehen werden.

Invasive Neobiota – Vortrag von Lydia Frey vor der Mitgliederversammlung

Gemäss Bericht¹ «Gebietsfremde Arten in der Schweiz. – Übersicht über die gebietsfremden Arten und ihre Auswirkungen. Stand 2022» des Bundesamtes für Umwelt sind aktuell in der Schweiz insgesamt 1305 etablierte gebietsfremde Arten (Neobiota) bekannt, nämlich 730 Pflanzen (Neophyten), 430 Tiere (Neozoen) und 145 Pilze (Neomyzeten). Während sich der grösste Teil dieser Arten unauffällig in unsere Ökosysteme einfügt (wie Tomate, Kartoffel, Mais), werden 197 Arten (15%) als invasiv bezeichnet: 89 Pflanzen, 85 Tiere und 23 Pilze.

Die eidgenössische Freisetzungsverordnung (FrSV) regelt den Umgang mit gebietsfremden Organismen. Mit zunehmender Mobilität, globalem Handel und dem Klimawandel nehmen

¹ <https://www.bafu.admin.ch/bafu/de/home/themen/biodiversitaet/publikationen-studien/publikationen/gebietsfremde-arten.html>



auch die invasiven Neobiota zu. Um zu verhindern, dass zusätzliche invasive Neophyten in die Umwelt gelangen und sich dort weiter ausbreiten, wurde eine Revision der FrSV nötig. Diese hat der Bundesrat am 1. September 2024 in Kraft gesetzt.

Beim Umgangsverbot kommen zu den bereits aufgelisteten 11 Pflanzenarten bzw. -artengruppen weitere 11 hinzu. Als direkter Umgang mit Organismen in der Umwelt gelten das Verwenden, Anpflanzen, Verarbeiten, Vermehren, Verändern, Inverkehrbringen, Transportieren, Lagern, Entsorgen oder das Durchführen von Freisetzungsvorhaben. Davon ausgenommen sind Massnahmen, die der Bekämpfung der Organismen dienen. Seit dem 1. September 2024 ist das Inverkehrbringen von weiteren 31 invasiven gebietsfremden Pflanzenarten bzw. -artengruppen (z.B. Sommerflieder, Kirschlorbeer, Chinesische Hanfpalme) verboten. Das Inverkehrbringen umfasst jegliche Form des Abgebens einer solchen Pflanze, insbesondere das Verkaufen, Verschenken, Tauschen, Vermieten, Verleihen und Zusenden zur Ansicht sowie die Einfuhr in die Schweiz. Insgesamt dürfen somit 53 Pflanzenarten bzw. -artengruppen nicht mehr in Verkehr gebracht werden. Auf der Website von Info Flora² sind die einzelnen Pflanzenarten beschrieben und fotografisch dargestellt.

Alpengartenjahr 2024

Unsere Botanikerin Lydia Frey sowie Alice Frey und Céline Ramseier durften von Mitte April bis Anfang September an 24 Führungen total 330 Gästen den Alpengarten näherbringen.



Am Mähen gegen Ende September: Walter mit Sense und Werner mit Spezial-Trimmeraufsatz



Eine neue Tafel zeigt den Treffpunkt für die Mittwochsführungen an. Der Zeitpunkt kann rechts unten eingeschoben werden.

Die Jätgruppe war in diesem Sommer wiederum tatkräftig am Werk, auch wenn sich das Wetter mittwochs nicht immer freundlich zeigte. Anfangs Juli hat Walter Signer selektiv Knäuelgräser und Rasenschmielen mit der Sense geschnitten. Nach dem frühen Schneefall konnten er und Werner Gantenbein oberhalb des Europa-Rundweges erst am 24. September «heuen».

Herzlichen Dank allen Helferinnen und Helfern!

Ein totes Mauswiesel wurde von Lydia Frey in unserem Depot gefunden und dem Naturmuseum St.Gallen übergeben. Am 12. Oktober hat das Museum dann die Fotofalle für Kleinsäuger nochmals aktiviert. Wir sind weiterhin gespannt auf die Ergebnisse!

Datenschutzerklärung

Seit dem 1. September 2023 müssen auch Vereine eine Datenschutzerklärung gemäss neuem Datenschutzgesetz und neuer Datenschutzverordnung bekanntmachen. Der Vorstand bereitet eine kleine Revision der Statuten vor, um Klarheit zu schaffen. Es geht darum, dass alle Mitglieder wissen, wie der Verein mit ihren Personendaten umgeht.

Vereinsarchiv

Der Kanton Appenzell Innerrhoden bietet Vereinen die Möglichkeit an, ihre Archivalien im Landesarchiv zu deponieren, um diese langfristig zu sichern. Bereits über 100 Vereine haben dieses Angebot genutzt. Der Vorstand hat beschlossen, auch unsere Vereinsakten dem Landesarchivar Sandro Frefel zu übergeben. Wir behalten dabei selbstverständlich das Recht, unsere Akten jederzeit im Landesarchiv einzusehen oder auszuleihen.

Fotos: Klaus Harder, Beat Müller, Albert Elmiger, Lydia Frey – Texte: Lydia Frey (Neobiota), Albert Elmiger
² <https://www.infoflora.ch/de/neophyten/listen-und-infobl%C3%A4tter.html>



Pflanze des Jahres

Gebirgs-Feld-Thymian – *Thymus polytrichus* – Fortsetzung

Die Gattung der Thymiane, botanisch *Thymus*, ist mit über 300 Arten, Unterarten und vielen Züchtungen sehr vielfältig.

Pflanzliche Details

Der Gebirgs-Feld-Thymian ist immergrün, mehrjährig und trittfest, was die kräftigen, oft bis 1 m tief gehenden Wurzeln gewährleisten. Die gegenständigen und etwas ledrigen Blätter sind kurz gestielt, ganzflächig, schmal-oval, bis 12 mm lang, oberseits behaart, unterseits mit kräftigen Seitennerven, an den Blühtrieben nach unten kleiner werdend. Der Stängel unter dem Blütenstand ist fast rund bis stumpf vierkantig, mehr oder weniger gleichmässig behaart, weiter unten auf zwei Seiten deutlich schwächer behaart oder kahl. Der Blütenstand ist kugelig, die Einzelblüte etwa 5 mm lang. Die Form der Thymianblüten ist typisch für einen Lippenblütler, bestehend aus 5 Kronblättern und 4 Staubblättern. Der glockige Kelch und die rosa-rote Krone sind zweilippig. Die Krone hat eine fast flache, ausgerandete Oberlippe und einen breiten Mittelabschnitt der Unterlippe. Die Früchte sind kugelige bis ovale, dunkelbraune Nüsschen. Jedes Nüsschen enthält mehrere runde, schwarze Samen.

Mittel- und südeuropäische Gebirgspflanze der montanen bis alpinen Lagen

Der Gebirgs-Feld-Thymian ist vom Berg- bis ins hohe Alpgebiet (2900 m ü. M.) verbreitet und gedeiht in den Gebirgen Süd- und Mitteleuropas. In Deutschland kommt er nur in Südbayern vor. Der Gebirgs-Feld-Thymian wächst auf kalkreichen Böden, besonders in Blaugrasrasen und Gesteinsfluren.



Von Ameisen und Bläulingen ...

Der Gebirgs-Feld-Thymian wächst auf trockenen, sonnigen und nährstoffarmen Wiesen und steinigen Flächen, wo die Bodenwärme besonders stark ausstrahlt. Dort findet man ihn oft auf Ameisenhaufen oder Maulwurfshügeln – so kann er in erhöhter Lage genügend Sonne tanken, sonst hätte er in seiner Winzigkeit wenig Chancen zu wachsen. Denn der Thymian braucht viel Wärme und Sonne. Die Ameisen wiederum verschleppen die kleinen dunklen Samen, um sie zu fressen. Durch die ätherischen Öle im Thymian wird gleichzeitig der Ameisenstock vor Schädlingen geschützt.

Viele Raupen aus der Schmetterlingsfamilie der Bläulinge (*Lycaeniden*) verbringen einen Teil ihres Lebenszyklus in obligatorischer oder fakultativer Symbiose mit bestimmten Ameisen-



arten, die von den zuckerartigen Flüssigkeiten, die die Raupen aus den Drüsen am Hinterleib absondern, angezogen werden. Ameisen der Gattung *Myrmica* transportieren die Larven des Schwarzgefleckten Bläulings oder wie es sein zweiter Name Quendel-Ameisenbläuling (*Maculinea/Phengaris arion*) verdeutlicht, in ihr Nest unter dem Thymian. Die Raupen ernähren sich bis zu ihrer Verpuppung im Frühling von Ameisenlarven. Erst wenn der Falter aus der Puppe schlüpft, verlässt er das Ameisennest. Wie der Schwarzgefleckte Bläuling legt auch der Graublauer Bläuling oder Westliche Quendelbläuling (*Pseudophilotes baton*) seine Eier einzeln auf dem Thymian ab. Seine Raupen jedoch sind nicht zwingend auf die Ameisen angewiesen. Sie verpuppen sich bereits im Herbst in der Regel im Erdreich an der Basis des Thymians.

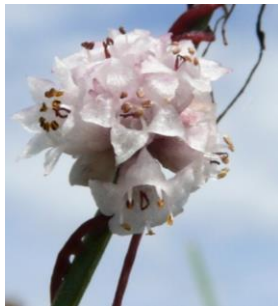


Links: Schwarzgefleckter Bläuling oder Quendel-Ameisenbläuling (*Maculinea/Phengaris arion*)



Rechts: Graublauer Bläuling oder Westlicher Quendelbläuling (*Pseudophilotes baton*)

... und parasitierenden Pflanzen



Rechts: Der Thymian-Würger (*Orobancha alba*) ist ein Vollscharotzer, denn er hat kein Blattgrün. Dieser Wurzelparasit entzieht mit Saugorganen seiner Wirtspflanze, also hauptsächlich dem Thymian, nicht nur Wasser und Mineralsalze, sondern auch organische Nährstoffe.



Links: Die Quendel-Seide (*Cuscuta epithimum*) ist ein weiterer Vollscharotzer und Wurzelparasit auf Thymian. Als Windengewächs umschlingt sie mit fadenförmigen Stängeln die Wirtspflanze.

Die Gartenpflanze

Thymian ist trockenheitsverträglich, hitzeresistent und kommt mit minimaler Bewässerung aus. Er hat natürliche Abwehrmechanismen gegen Schädlinge und Krankheiten sowie positive Eigenschaften für die Biodiversität: Thymian unterstützt nicht nur die örtliche Fauna, sondern fördert auch die Gesundheit benachbarter Pflanzen.

Thymian lässt sich sowohl generativ durch Samen als auch vegetativ durch Stecklinge, Ableger oder Teilung vermehren. Frisches Saatgut wird im zeitigen Frühling unter Glas oder ab April direkt ins Freiland gesät. Damit die Sämlinge keinen Schaden nehmen, sollte nicht übermässig gewässert werden. Eine gleichmässige Feuchtigkeit sorgt für die besten Keim-erfolge. Triebspitzen bewurzeln sich im späten Frühling gut im Vermehrungssubstrat. Ähnlich gut funktioniert das Ablegen von schwach verholzten Trieben am Boden. Sie werden mit Klemmen an der Erdoberfläche fixiert und bewurzeln innerhalb weniger Wochen. Polsterthymiane lassen sich im Frühjahr oder Herbst problemlos teilen.

Die Gewürzpflanze

Die Triebe des Thymians lassen sich jederzeit ernten. Das stärkste Aroma besitzt der Thymian kurz vor der Blüte im Früh- und Hochsommer, was auch den optimalen Schnittzeitpunkt darstellt, wodurch die Ernte und der verjüngende Rückschnitt miteinander verbunden werden können. Die Triebe werden bis zum alten Holz zurückgeschnitten. Dabei müssen noch grüne



Knospen am Thymian verbleiben. Für die Ernte können auch blühende Triebe verwendet werden. Sie fasst man zu Sträusschen zusammen und hängt sie kopfüber an einem trockenen, schattigen und luftigen Ort zum Trocknen auf. Geschnitten wird über die Mittagszeit, wenn die Blüten geöffnet sind und die Sonne das Aroma zusätzlich verstärkt. Einzelne Thymianzweige können auch im Frühjahr, Herbst oder sogar im Winter geerntet werden. Das Aroma ist jedoch schwächer, und spätes Schneiden im Herbst führt oft zu Frostschäden am Holz. Wenn im Herbst noch etwas Thymian geerntet werden soll, beschränkt man sich auf die krautigen Triebspitzen.

Der überwiegende Teil der Thymianarten besitzt ein starkes Aroma, das in der Küche sehr beliebt ist. Das Spektrum der Aromen reicht vom klassischen Thymianaroma, über Kümmel, Orange, Lavendel, Pinien bis hin zu Zitrone. Thymian wird in vielen Gerichten zum Würzen und Garnieren verwendet, denn sowohl die Blüten als auch die Blätter sind essbar.

Der Thymian ist vielseitig verwendbar, vor allem in der mediterranen Küche darf er als Gewürzkraut nicht fehlen. Er passt zu Fleisch, Fisch, Suppen, Saucen, Gemüse und Eintöpfen. Thymian wird auch zur Herstellung von Tee, Ölen und Essigen genutzt. Die Heilpflanze stärkt die Verdauungsvorgänge, macht fettreiche Gerichte leichter verdaulich, hilft gegen Blähungen und Sodbrennen und trägt so zur Gesundheit bei.

Thymian ist auch ein hervorragendes Gewürzkraut für vegetarische Gerichte, wie Kartoffelgerichte (Bratkartoffeln, Ofenkartoffeln, Kartoffelgratin oder Thymiankartoffeln anstelle von Rosmarinkartoffeln). Flammkuchen kann alternativ mit dünnen Apfelscheiben, Ziegenkäse und Thymianzweigen statt mit Speck und Zwiebeln belegt werden. Auch zu Blattsalaten passt das Kraut.



Die Heilpflanze

Der Feld-Thymian ist der wildwachsende Bruder des Gartenthymians oder Echten Thymians (*Thymus vulgaris*) und wird auch Quendel oder Wilder Thymian genannt. Er besitzt die gleichen Wirkungen, nur sind sie schwächer ausgeprägt. Da er in fast ganz Europa vorkommt, hat er einen hohen Stellenwert in der Volksmedizin. Denn es ist die Pflanze, die hier bei uns wächst, zu uns passt und bei unseren Erkrankungen hilft.



Der Quendel enthält ätherische Öle, wie Carvacrol, Borneol und wenig Thymol. Sie haben eine antibakterielle, fungizide und antivirale Wirkung. Das wussten bereits die Ägypter, die die antiseptischen und konservierenden Eigenschaften des Thymians zum Einbalsamieren nutzten. Auch heute noch verwendet man die gesundheitsfördernden Wirkstoffe dieser Pflanze im Haushalt (Reinigungsmittel), in der Kosmetik (Seife, Kräuterkissen) und in der Medizin.

Für Hildegard von Bingen war der Quendel das Hautheilkraut (Ekzeme) schlechthin. Sie beschrieb ihn folgendermassen: «... und ein Mensch, der krankes Fleisch am Körper hat, der esse oft Quendel entweder mit Fleisch oder im Gemüse gekocht, und das Fleisch seines Körpers wird innerlich geheilt und gereinigt werden.» Sie hat erkannt, dass Hauterkrankungen von innen her heilen müssen, was uns wieder zu dem Umkehrschluss bringt, dass der Mensch ist, was er isst. Quendel ist in der Hildegardküche ein unverzichtbares Gewürzkraut, das täglich bei den unterschiedlichsten Speisen zum Einsatz kommt. Wichtig ist, dass Quendel immer mitgekocht wird, um die beschriebenen ätherischen Öle sowie Gerbstoffe, Bitterstoffe und Bioflavonoide zu lösen, damit sie ihre volle Wirkung entfalten können. Quendel als Gewürzkraut stärkt die Darmflora, ist blutreinigend und hilft bei Gedächtnisschwäche und Demenz.

Thymian-Guetzli – ein Rezept von Hildegard von Bingen (1098 – 1180)

Leckerei, die gegen Gedächtnisschwäche hilft

400 g Dinkelmehl (Typ 630 oder 1050)
120 g Butter
50 g Rohrzucker
1 Prise Salz
100 g gemahlene Mandeln
2 Eigelb
1 ganzes Ei
10 g Thymianpulver

Alle Zutaten zu einem geschmeidigen Teig kneten. Bei Bedarf etwas Wasser dazugeben. Den Teig etwa 2 cm dick auswallen und Guetzli ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen und bei 200 °C in der Mitte des vorgeheizten Backofens 20 Minuten backen.

Quendel-Tee wird mit kochendem Wasser aufgebrüht. Er regt den Appetit an, löst Magen-, Darm- und Unterleibskrämpfe und wirkt lindernd bei Atemwegserkrankungen mit Husten und bei verschiedenen anderen bakteriellen Erkrankungen (Erkältungen) sowie Asthma, da er desinfizierend und schleimlösend ist. Bei Rheumaschmerzen kann ein Einreibemittel aus Quendelkraut hergestellt werden.

Thymian verleiht als Räucherwerk und Badezusatz Mut und Kraft

Gemäss etymologischem Wörterbuch der botanischen Pflanzennamen entspricht *Thymus* dem griechischen Wort *thýmon*, das wegen des aromatischen Duftes der ätherischen Öle des Thymians zum griechischen *thýein* (rauchen, räuchern, Rauchopfer darbringen) gehört. Im antiken Griechenland diente Thymian als Zusatz zu Räuchermitteln, mit denen man eine Anregung von Geist und Gemüt erzielte – ähnlich solcher Öle und Harze, die in der Antike wie Weihrauch als Räucherwerk verwendet wurden. Auch bei den Römern und Ägyptern wurde Thymian als Räuchermittel verwendet. Aus dem griechischen *thymíama* (Räucherwerk) stammt auch der deutsche Name Thymian (mittelhochdeutsch *thymiāme*, *thimiān*). Thymian wurde im Mittelalter nicht nur als Heilpflanze genutzt, sondern zusammen mit Weihrauch, Rosen, Melisse und Salbei auch zum Räuchern in den Bienenstöcken verwendet, um «Würmer und Insekten zu vertreiben». Räucherungen mit Thymian wurden auch vollzogen, als die Pest wütete.

Beim heutigen Heilräuchern wird Thymian der Qualität «warm und trocken», der Organzuordnung «Magen, Niere und Lunge» sowie dem Säftebezug «verdünnt, verzehrt und wärmt kaltes Phlegma» zugeordnet. Die Wirkungen von Thymian auf geistiger und emotionaler Ebene sind das Stärken des Selbstvertrauens und des Durchhaltevermögens sowie das Anregen der Kraft zur Abgrenzung. Auf körperlicher Ebene wirkt Thymian gegen Husten, Magen-, Darm- und Hauterkrankungen und stärkt die Immunkraft. Zum Räuchern verwendet



man die Blüten. Thymian ist gut zu mischen mit Lavendel, Fichtenharz, Melisse, Spitzweigerich, Schlüsselblume, Tausendgüldenkrout und Rosmarin. Allgemein gilt, dass eine Mischung von verschiedenen Pflanzen gegen ein bestimmtes Krankheitsbild zu verräuchern erfolgreicher ist als eine einzige Pflanze.

Der Name Thymian, vom griechischen Wort *thymos* abgeleitet, bedeutet Mut und Kraft. Angeblich badeten römische Legionäre vor einer Schlacht in Thymian-Aufgüssen, um Stärke, Vitalität und Tapferkeit zu gewinnen. Auch im Mittelalter hatte der Thymian seine Bedeutung für Mut und Kraft behalten. Die jungen Frauen steckten ihren auserwählten Rittern vor einem Kampf Thymianzweige an.



Fotos: Lydia Frey, Bernd Haynold, Stefan Lefnaer, PJC&Co, Gilles San Martin – Text: Lydia Frey

Geschenk-Tipp

Das Buch «Pflanzenreich Alpstein» (zweite, erweiterte Auflage 2013) kann bezogen werden über alpengarten@hoherkasten.ch, in der Talstation, im Kiosk des Drehrestaurants, bei der Druckerei Appenzeller Volksfreund und im Buchhandel (ISBN-Nr. 978-3-9523858-8-3).

30 Jahre Verein Alpengarten 2025

Im laufenden Jahr feierten wir in einem sehr bescheidenen Umfang 30 Jahre Alpengarten Hoher Kasten. 2025 steht das nächste, für uns etwas bedeutsamere Jubiläum an. Dann wird nämlich unser Verein 30 Jahre alt. Der Vorstand plant eine Serie von Jubiläumsveranstaltungen - von Mitte Mai bis Mitte Oktober - die jeweils am Mittwoch um 13.30 Uhr beginnen. Zwischen Mitte Mai und Mitte August werden diese Veranstaltungen, wenn möglich, vom Hohen Kasten aus starten.

Wir möchten speziell unsere Mitglieder über diese Veranstaltungen umfassend informieren und ihnen jeweils einige Tage vorher eine Erinnerung schicken können.

Deshalb bitten wir Sie, uns Ihre Mailadresse mitzuteilen und zwar auf die Adresse alpengarten@hoherkasten.ch. Besten Dank für Ihre Unterstützung!

