



Vom schönen Wetter verwöhnt war das Fest im Botanischen Garten: Viele Besucher kamen, um neben fachlichen Informationen auch den Frühling zu geniessen.

Fotos: Fabio Lüdi

Uni Zürich führt durch ihren Garten Eden

Am Frühlingsfest des Botanischen Gartens der Uni Zürich konnten Interessierte sich an Vorträgen oder Führungen über die Arbeit des Instituts informieren. Oder einfach das schöne Wetter geniessen.

Fabio Lüdi

Das Frühlingsfest am Sonntag im Botanischen Garten der Universität Zürich hätte wohl nicht besser laufen können. Pünktlich zum Anlass unter dem Motto «Voll im Saft» zeigte sich das Zürcher Wetter von seiner schönsten Seite und lockte viele Interessierte auf das Institutsareal. Vor allem Familien schienen sich nicht die Möglichkeit nehmen lassen zu wollen, mit ihren Sprösslingen den Botanischen Garten zu besuchen. Informationsstände, Vorträge und Führungen über das hauseigene Gelände brachten den zahlreichen Besuchern die Arbeit des Instituts näher. Wer wollte, konnte auch einfach auf der Wiese die Sonne geniessen und die Enten im Teich beobachten.

Harze, das fließende Gold

Das Tagesprogramm des Frühlingsfestes bot den ganzen Tag über spannende Einblicke in die Tätigkeit des Botanischen Gartens der Universität.



Mitarbeiter des Botanischen Gartens informierten die Besucher.

So etwa die Führung «Harze, Zucker und Gummi: Das fließende Gold unserer Bäume» der Botanikerin Claudia Winteler. Auf einem Rundgang über das Gartengelände stoppte sie bei Kiefern, Lärchen, Birken und Pappeln, um einen Einblick in deren vielfältige Verwendungsmöglichkeiten zu gewähren. Dabei führte Winteler immer einen geflochtenen Weidenkorb mit sich, der sich als regelrechte Schatzkiste entpuppte.

Mal zog die Biologin einen Bernstein daraus hervor, um dessen elektrostatische Aufladung zu demonstrieren. Ein andermal eine Dose mit

Birkenzucker, den die Teilnehmer der Führung probieren durften. Dieser spezielle Zucker aus Birkenholz hat es in sich: «Mundbakterien können diesen Zucker nicht aufnehmen, um Karies zu verursachen», erklärte die Biologin. Zum Kochen sei er allerdings nicht zu empfehlen, da er abführend wirke. Um seinen Tee zu versüssen, sei der Zucker jedoch allemal geeignet. «Er ist süsser, als ich gedacht habe, wie Traubenzucker», beschrieb der Führungsteilnehmer Ernst Wüthrich das Birkenprodukt.

Heilende Salben

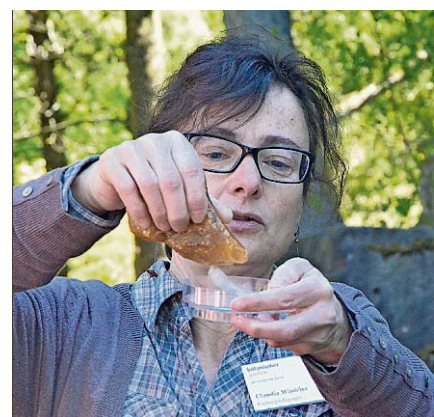
Aus den Bäumen lässt sich aber nicht nur Süßes, sondern auch Nützliches gewinnen. Vier Wochen lang hat Claudia Winteler Pappelknospen in Alkohol eingelegt und aus der Tinktur schliesslich eine Salbe gemacht. «Sie wirkt entzündungshemmend, schmerzlindernd und ist gut gegen Verbrennungen», weiss die Biologin. Ein unvorhergesehener Verwendungszweck ihrer Arbeit erschloss sich, als die Führungsteilnehmerin Anke Apelt einen Tropfen des Alkohols probierte, in dem die Knospen eingelegt waren: «Das schmeckt gut, man könnte es als Digestif servie-



«Probiererli» am Stand «Genutzte Pflanzensäfte: Gummi, Harz, Zucker».

ren.» Am Ende des Rundgangs vermischten sich die gut dreissig Teilnehmer der Führung wieder mit dem Publikum des Frühlingsfestes auf dem gut besuchten Gelände des Botanischen Gartens.

Schliesslich lockten noch diverse Stände mit Erläuterungen über den Schutz der Pflanzenwelt und über das Leben der Bienen. Oder die Stände boten Kostproben der vielen verschiedenen Zucker, die es bei uns gibt. Wer alles gesehen und probiert hatte, konnte sich auf die Wiese fläzen und den Tag am Institutsteich ausklingen lassen.



Biologin Claudia Winteler zeigt die elektrostatische Aufladung von Bernstein.



Grosser Hunger: Am Wurststand bildete sich eine Schlange.



Viel Volk: Wer genug probiert und gefragt hatte, genoss den warmen Tag.