

**Château de Prangins. MUSÉE NATION  
NAL SUISSE. SCHWEIZERISCHES NA  
TIONALMUSEUM. MUSEO NAZIONA  
LE SVIZZERO. MUSEUM NAZIUNAL  
SVIZZER.**

**Willkommen im  
Gemüsegarten**

**Benvenuti nell'orto**



**LE  
POT  
AG  
ER**

**FÜHRER UND PLAN | GUIDA E PLANIMETRIA | 2023**

## Der Gemüsegarten und seine Entstehung

L'orto al momento della sua creazione



1723 erwirbt der aus der Schweiz stammende Pariser Bankier Louis Guiguer das Gut von Prangins und lässt das heutige Schloss erbauen. Unter der Leitung des Barons werden die westlichen Gräben aufgeschüttet und das Gelände planiert. Auf der ersten Hälfte der so gewonnenen Fläche im Umfang einer halben Hektare richten die Handwerker die Baustelle ein; ab 1729 entsteht auf der anderen Hälfte der künftige Gemüsegarten. Während des Schlossbaus liefert der Garten Nahrung für die Bauarbeiter, ein Jahrzehnt später beansprucht er bereits den gesamten Raum unterhalb des Ehrenhofs. In dem von begrünten Mauern gesäumten Garten herrscht ein besonderes Mikroklima. Einfassungen aus Buchsbaum betonen die auf der Kreuzform beruhenden Symmetrien, Schnittblumen sorgen für den richtigen Schmuck.

Nel 1723, il banchiere parigino di origine svizzera Louis Guiguer acquista la tenuta di Prangins e commissiona la costruzione dell'attuale castello. Sotto l'egida del barone, i fossati a ovest vengono chiusi e il terreno livellato. Con un'estensione su un'area di mezzo ettaro, la metà della superficie consente agli artigiani di preparare il cantiere; dal 1729 l'altra metà viene dedicata all'allestimento di un orto. Nella fase di costruzione l'orto è fonte di sostentamento per gli operai. Un decennio dopo, l'orto occupa praticamente tutto lo spazio nel livello inferiore rispetto al cortile. Essendo delimitato da muri rivestiti da spalliere, gode di un microclima particolare. Ordine e simmetria scaturiscono dal piano cruciforme enfatizzato da bordure di bosso e adornato da fiori da recidere utilizzati nelle composizioni floreali.



## Der Gemüsegarten heute

L'aspetto odierno dell'orto



Mit der Eröffnung des Château de Prangins als Schweizerisches Nationalmuseum wurde 1998 auch der Gemüsegarten Teil des Museums und stand fortan im Dienst der Erhaltung alter Sorten und der Präsentation der Artenvielfalt von Gartenpflanzen. Früchte und Gemüse, Heilpflanzen und Gewürze, Zier- und Nutzpflanzen in rund zweihundert Arten werden hier gehegt. Wie das Museum, so ist auch der Garten eng mit dem 18. Jahrhundert verbunden, der Aufklärung mit ihrer Begeisterung für das Reisen und die Wissenschaften, von denen beide dem Garten zahlreiche neue Sorten bescherten. Heute erfüllt der Museumsgarten auch einen pädagogischen Auftrag: Führungen und Workshops ermöglichen seinen Besucherinnen und Besuchern ein vielseitiges Erlebnis.

Diventato conservatorio con l'apertura del Museo nazionale svizzero nel 1998, da questo momento in poi l'orto è volto alla preservazione di antiche varietà e alla presentazione della biodiversità domestica. Frutta e ortaggi, piante medicinali e da condimento, fiori e piante utilitarie si palesano in un ventaglio di circa 200 specie e varietà, coltivate in maniera alternata. Alla stregua del museo, l'orto è imperniato sul 18° secolo, l'epoca dei Lumi, in cui i viaggi e le scienze sono fonte di arricchimento in quanto nelle porzioni dell'orto vengono ad aggiungersi numerose specie nuove. Oggigiorno la sua vocazione è anche pedagogica: visite guidate et laboratori offrono esperienze assai.



# Thematische Beete

## Aiuole tematiche



### DUFTPFLANZEN

Die Pflanzen dieses Beets verbreiten besondere Duftstoffe über ihre Blüten oder Blätter. Die Ausdünstung hängt von der Sorte, dem Entwicklungsstand der Pflanze, der Tageszeit, der Temperatur und der Feuchtigkeit ab. Lieblich, beissend, köstlich, widerlich... Was ist Ihr Eindruck?!

### ODORI E PROFUMI

Le piante di queste aiuole esalano, tramite i loro fiori o le loro foglie, delle fragranze particolari. L'emanazione dipende dalla specie, dallo stadio di sviluppo della pianta, dal momento del giorno, dalla temperatura e dall'umidità. Soave, acre, delizioso, nauseabondo... qual è la vostra impressione?!



### AROMATISCHE PFLANZEN UND GEWÜRZE

Sammlung traditioneller Pflanzen, die beim Kochen wegen ihres Eigengeschmacks oder in Verbindung mit einem Nahrungsmittel als Geschmacksverstärker gut schmecken. Wenn sie den Gerichten eine Geschmacksempfindung von Hitze und Schärfe geben und exotisch sind, spricht man von Gewürzen.

### AROMATISCHE E CONDIMENTALI

Collezione di piante antiche che nel momento del loro utilizzo culinario esalano l'aroma della pianta aromatica, oppure si sposano perfettamente con determinati alimenti, per condirli e insaporirli. Se conferiscono alle pietanze una sensazione di calore o una nota piccante e sono esotiche, si tratta di spezie.



### NUTZPFLANZEN

Die meisten Pflanzen in diesem Beet liefern Farbstoffe oder Fasern.

Andere sind für spezifischere Dinge nützlich: das Seifenkraut als Seife, das Pfeifengras für die Reinigung von Tabakpfeifen, das Brandkraut als Docht für Öllampen, das Glaskraut für die Reinigung von Gläsern, Tagetes gegen Schädlinge...

### DOMESTICHE E UTILITARIE

La maggior parte delle piante qui presentate riguardano la tintura o le fibre, mentre altre si prestano a utilizzi più specifici: la saponaria per il sapone, la molinia per il curapipe, la phlomis per lo stoppino delle lampade a olio, la parietaria per la pulizia dei vetri, il tagete contro i parassiti...



### HEIL- UND ZAUBERPFLANZEN

Hier wachsen die unverfälschten, zu keinem Heilmittel verarbeiteten

Heilpflanzen. Manchmal hatten sie nur eine apotropäische Wirkung, das heisst sie halfen, Unglück zu bannen, unheilvolle Einflüsse abzuwenden: Raute, Borretsch...

### MEDICINALI E MAGICHE

Qui si trovano, in vita, i semplici, dei medicinali naturali che non hanno subito alcuna trasformazione farmaceutica. Talvolta assolvevano unicamente una funzione apotropaica, servivano cioè ad allontanare la malasorte e ad allontanare le influenze maligne: ruta, borragine...



Zu diesen vier Beeten kommen zwei weitere hinzu: Eines für den Tast- und das

andere für den Geschmackssinn. Versuchen Sie es, zerreiben Sie die Blätter der Pflanzen im Bereich «Berühren» zwischen den Fingern und kosten Sie die Pflanzen im Bereich «Geschmack»!

A queste quattro aiuole se ne aggiungono altre due: una per le esperienze tattili, e l'altra per quelle gustative. Sfregate il fogliame dell'aiuola «Tatto» e assaggiate le piante dell'aiuola «Gusto»!



# Kooperationen

## Collaborazioni

Obschon der Gemüsegarten von hohen Mauern umsäumt ist, steht er in regem Austausch mit seiner Umgebung.

Pur essendo circondato da mura, l'orto rimane comunque aperto verso il mondo esterno.

### AGROSCOPE

Das landwirtschaftliche Forschungszentrum in Changins vertraut den Schlossgärtnerinnen und -gärtner jedes Jahr zwei Gemüsesorten zur Vermehrung an. Im Gegenzug übernimmt Agroscope die Lagerung und Qualitätsprüfung des im Gemüsegarten hergestellten Saatguts.

### AGROSCOPE

Ogni anno, il centro di competenza per la ricerca agronomica di Changins affida 'alle giardiniere e ai giardinieri del castello il compito di moltiplicare due varietà di ortaggi. Come contropartita, Agroscope stocca e verifica la qualità delle sementi prodotte nell'orto.

### CAFÉ DU CHÂTEAU

Der ursprüngliche Zweck des Schlossgartens – die Versorgung der Schlossherrschaften – ist zwar längst nicht mehr gegeben, seine Erzeugnisse gelangen aber nach wie vor auf die Teller der Schlossbesucherinnen und -besucher: Geniessen Sie ausgesuchte saisonale Spezialitäten im Café du Château.

### CAFÉ DU CHÂTEAU

Anche se non assolve più la funzione primaria di sostenere i castellani, l'orto continua a fornire, il più possibile, prelibatezze le pietanze che il Café du Château propone ai suoi visitatori. È l'occasione per scoprire alcune specialità e apprezzarle sull'arco delle varie stagioni.



### SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE - NYON

Um das Publikum für das Leben der Bienen und aktuelle Fragen rund um unsere Bestäuber zu sensibilisieren, stellt der Imkerverein Nyon auf dem Schlossgelände Bienenstöcke auf. Von Anfang Mai bis Mitte Juli führt er auf Anfrage Besichtigungen der Bienenstöcke für Erwachsene und Kinder durch. Der Honig kann im Museumsshop gekauft werden.

### SOCIÉTÉ ROMANDE D'APICULTURE - NYON

Allo scopo di sensibilizzare il pubblico alla vita delle api e alle sfide attuali con cui gli impollinatori sono confrontati, la società di apicoltura di Nyon ha messo a disposizione delle apiarie nella tenuta del castello. Da inizio maggio a metà luglio propone, su richiesta, visite all'apiario per bambini e adulti. Il miele è in vendita al negozio del museo.

### PROXICOMPOST

Ein didaktischer Kompost am Rand des Schlossgartens soll für den Umgang mit organischen Abfällen sensibilisieren. Aufgestellt wurde er in Zusammenarbeit mit ProxiCompost, einer Vereinigung, die sich für die Förderung und Entwicklung von Heim- und Nachbarschaftskomposten einsetzt.

### PROXICOMPOST

Per sensibilizzare il pubblico al trattamento dei residui organici, ai margini dell'orto è presentato un compost a scopo didattico, che è stato realizzato in collaborazione con ProxiCompost, un'associazione che persegue lo sviluppo e la promozione del compostaggio locale.

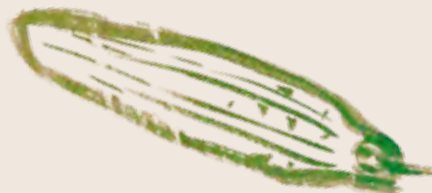
# Ökologie im Gemüsegarten

## Ecologia dell'orto



Die Ökologie des Gemüsegartens zeigt sich unter verschiedenen Gesichtspunkten. Dank dem Erhalt und der Rückbesinnung auf alte Sorten in Anbau und Küche kann eine wertvolle Artenvielfalt bewahrt werden. Die fachlichen und praktischen Überlieferungen rund um die alten Sorten zeugen darüber hinaus von den früheren Ernährungsgewohnheiten in der Genfersee-Region. Neben dem Haus des Gärtners auf der Ostseite des Gartens steht ein Musterkompost, der wertvolle Informationen über die Verwertung der organischen Gartenabfälle liefert. Und schliesslich ist die Berücksichtigung alter Sorten insbesondere mit Blick auf ihre Widerstandsfähigkeit ein Beitrag zum biologischen Anbau, wie er auch im Museums-garten praktiziert wird.

L'ecologia dell'orto si manifesta sotto angolature diverse. Conservare e far rivivere antiche varietà mediante la cultura e la cucina garantisce la salvaguardia di una preziosa biodiversità. Come complemento a questa preservazione, le conoscenze e le abilità legate alle varietà ancestrali consentono di disporre di una testimonianza delle abitudini alimentari dell'epoca nella regione lemanica. Al este dell'orto, adiacente alla casa del giardiniere, il compost didattico fornisce preziose informazioni sulla gestione dei residui organici del giardino. Infine, l'osservazione di antiche piante, in particolare la loro resistenza alle malattie, aiuta a migliorare la cultura biologica, una prassi in auge nell'orto.



# Beschilderung und Bezeichnung

## Etichette e nomenclatura

Das heutige verbindliche Pflanzenbenennungssystem ist nicht seit jeher in Gebrauch. Erst dank dem schwedischen Naturwissenschaftler Carl von Linné (1707–1778) ist es der Botanik im 18. Jahrhundert gelungen, Ordnung in ein verwirrendes System aus 25 Klassifikationstypen zu bringen. Mit seinem Referenzwerk *Species Plantarum* (1753) ersetzte Linné die in der damaligen Wissenschaftssprache Latein verfassten, oft recht ausführlichen Beschreibungen durch das Binomialsystem Gattung – Art. So trägt heute der Pflaumenbaum in seinem internationalen wissenschaftlichen Namen die Gattungsbezeichnung *Prunus* und die Artbezeichnung *domestica*, die bei Bedarf durch eine Varietätsbezeichnung wie «Fellenberg» oder «Damazener» ergänzt werden kann.

La nomenclatura delle piante su cui ci si basa oggi non è sempre stata in auge. È effettivamente grazie allo scienziato naturalista svedese Carlo Linneo (1707–1778) che la botanica del 18° mette un po' di ordine nella confusione frammista di 25 tipi di classificazione. Fondandosi sul libro di riferimento *Species Plantarum* (1753), un sistema binomiale genere-specie sostituisce un metodo di nomi descrittivi in latino. Così, nel nome scientifico internazionale, il prugno porta la denominazione di genere *Prunus* e quella di specie *domestica*, a cui si può aggiungere il nome della varietà, per esempio «Fellenberg» o «di Damas».



- ④ **MODERNE BEZEICHNUNG**  
Seit dem Ende des 18. Jh. verbreitet sich das Namensgebungssystem der Gelehrten allgemein, mit den Gattungen (*Prunus*) und den Arten (*domestica*), gefolgt vom Namen des Namensgebers (L. für Linné) und der Familie (*Rosacées*)

**NOME SCIENTIFICO MODERNO**  
Dalla fine del 18° secolo, la nomenclatura erudita si universalizza e diventa binomia: riporta i generi (*Prunus*) e le specie (*domestica*), seguiti dal nome dell'autore (L. per Linneo) e da quello della famiglia (*Rosacées*)

- ① **HEUTIGE GEMEINSPRACHLICHE BEZEICHNUNG**  
Heute übliche Bezeichnung

**NOME VERNACOLARE ATTUALE**  
Nome comune attuale

- ② **DIALEKTBEZEICHNUNG**  
Im 18. Jh. übliche Bezeichnung

**NOME DIALETTALE**  
Nome ordinario utilizzato nel 18° secolo

- ③ **VERALTETE BEZEICHNUNG**  
Bezeichnung, die es den Gelehrten zu Beginn des 18. Jh. erlaubte, die Pflanzen zu benennen

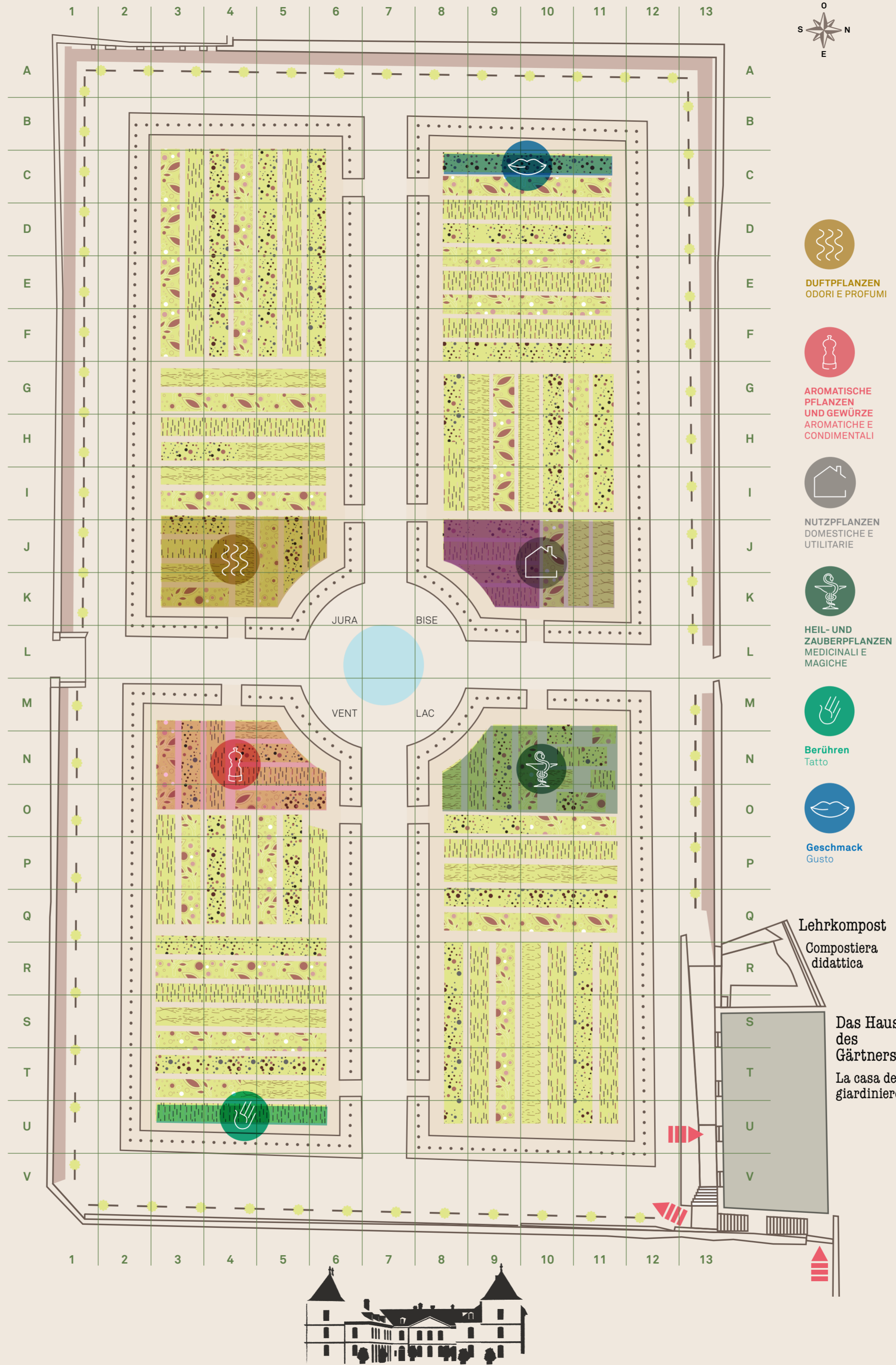
**NOME SCIENTIFICO ANTICO**  
Nome con il quale gli eruditi denominavano le piante all'inizio del 18° secolo



# Gemüsegarten des Château de Prangins 2023

Deutsch | Latein

<b>Ackerbohne, Saubohne, Feldbohne</b> <i>Vicia faba</i> L. N10	<b>Goldgelber Portulak, Portulak</b> <i>Portulaca oleracea</i> L. O4	<b>Meerrettich</b> <i>Armoracia rusticana</i> L. T5	<b>Schalotte</b> <i>Allium ascalonicum</i> L. O8
<b>Ampfer, Alpenampfer</b> <i>Rumex alpinus</i> L. P9	<b>Grosser Lavendel</b> <i>lavandula angustifolia</i> L. O8	<b>Melde, Gartenmelde</b> <i>Atriplex hortensis</i> L. I6	<b>Scharfer Mauerpfeffer</b> <i>Sedum acre</i> L. M4
<b>Anis, Änis</b> <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	<b>Gurke</b> <i>Cucumis sativus</i> L. E11	<b>Melisse, Zitronenmelisse</b> <i>Melissa officinalis</i> L. O9	<b>Schnittlauch</b> <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10
<b>Artischocke</b> <i>Cynara cardunculus subsp. scolymus</i> (L.) S11	<b>Guter Heinrich, Wilde Melde</b> <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	<b>Melone</b> <i>Cucumis melo</i> L. E8	<b>Schwarzwurz</b> <i>Sorzonera hispanica</i> L. P3
<b>Bärlauch</b> <i>Allium ursinum</i> L. N4	<b>Haferwurz</b> <i>Tragopogon porrifolius</i> L. P3	<b>Möhre, Karotte, Rüebli</b> <i>Daucus carota</i> L. C3	<b>Sellerie</b> <i>Apium graveolens</i> L. T6
<b>Basilienkraut, Basilikum</b> <i>Ocimum basilicum</i> L. I8	<b>Hirschkornsalat, Krähennuss-Wegerich</b> <i>Plantago coronopus</i> L. F4	<b>Nesselblättrige Glockenblume</b> <i>Campanula trachelium</i> L. I4	<b>Spargel</b> <i>Asparagus officinalis</i> L. P10
<b>Blumenkohl</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. botrytis O5	<b>Kapuzinerkresse</b> <i>Tropaeolum majus</i> L. C5	<b>Nüsslisalat, Feldsalat</b> <i>Valerianella locusta</i> L. U9	<b>Spargelerbse, Spargelbohne</b> <i>Tetragonolobus purpureus</i> Moench G10
<b>Bohne</b> <i>Phaseolus vulgaris</i> L. I11	<b>Kardone</b> <i>Cynara cardunculus</i> L. G6	<b>Palmkohl</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. palmifolia O5	<b>Speiserübe</b> <i>Brassica rapa subsp. rapa</i> L. R6
<b>Borretsch, Gurkenkraut</b> <i>Borago officinalis</i> L. F5	<b>Kartoffel, Erdäpfel</b> <i>Solanum tuberosum</i> L. D9	<b>Pastinak</b> <i>Pastinaca sativa</i> L. G5	<b>Spinat</b> <i>Spinacia oleracea</i> L. S6
<b>Brustwurz, Smyrnkraut</b> <i>Smyrniolum olusatrum</i> L. P4	<b>Kerbel</b> <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. G9	<b>Petersilie</b> <i>Petroselinum crispum</i> L. I9	<b>Steckrübe, Bodenkohlrabi</b> <i>Brassica napus subsp. napobrassica</i> L. O5
<b>Buchweizen</b> <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench T9	<b>Kleiner Wiesenknopf</b> <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4	<b>Rande, Rote Rübe</b> <i>Beta vulgaris</i> L. var. vulgaris F6	<b>Steinwurz, Tripmadam, Weisses Mauerpfeffer</b> <i>Sedum album</i> L. N5
<b>Chicorée, Zichorie, Wegwarte</b> <i>Cichorium intybus</i> L. C3	<b>Kohlrabi</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. gongylodes P4	<b>Rauke, Rukola</b> <i>Eruca sativa</i> Mill. R9	<b>Topinambur</b> <i>Helianthus tuberosus</i> L. H6
<b>Dost, Wilder Majoran</b> <i>Origanum vulgare</i> L. J3	<b>Kohl, Kabis</b> <i>Brassica oleracea</i> L. O6	<b>Rettich</b> <i>Raphanus sativus</i> L. R3	<b>Wein-Raute, Garten-Raute</b> <i>Ruta graveolens</i> L. N9
<b>Erbse, Keffe</b> <i>Pisum sativum</i> L. F4	<b>Krautstiel, Mangold</b> <i>Beta vulgaris</i> L. var. cicla F5	<b>Rhabarber</b> <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10	<b>Weinrose, Apfel-Rose</b> <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6
<b>Estragon</b> <i>Artemisia dracunculoides</i> L. O6	<b>Kresse, Garten-Kresse</b> <i>Lepidium sativum</i> L. S6	<b>Riesenkürbis, Kürbis</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch. F9	<b>Weizen 'Rouge de Gruyère'</b> <i>Triticum aestivum</i> L. H6
<b>Etagenzwiebel, Ägyptische Zwiebel</b> <i>Allium cepa</i> L. var. proliferum P3	<b>Lattich, Kopfsalat</b> <i>Lactuca sativa</i> L. S6	<b>Ringelblume</b> <i>Calendula officinalis</i> L. D5	<b>Wermut</b> <i>Artemisia absinthium</i> L. N10
<b>Federkohl</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabellica P5	<b>Lauch</b> <i>Allium porrum</i> L. T11	<b>Rübenkerbel</b> <i>Chaerophyllum bulbosum</i> L. I9	<b>Ysop</b> <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4
<b>Fenchel</b> <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. U8	<b>Linse</b> <i>Lens culinaris</i> Medik. I10	<b>Safran, Herbst-Safran</b> <i>Crocus sativus</i> L. N5	<b>Zucchetti</b> <i>Cucurbita pepo</i> L. F8
<b>Flaschenkürbis</b> <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. E11	<b>Löwenzahn</b> <i>Taraxacum officinale</i> L. D4	<b>Salbei, Gartensalbei, Grosser Salbei</b> <i>Salvia officinalis</i> L. O4	<b>Zuckerwurz</b> <i>Sium sisarum</i> L. T3
<b>Gartenampfer</b> <i>Rumex patiens</i> L. P10	<b>Marienglockenblume</b> <i>Campanula medium</i> L. I4	<b>Schabzigerklee, Blauer Bockshornklee</b> <i>Trigonella caerulea</i> L. N3	<b>Zwiebel</b> <i>Allium cepa</i> L. T10
<b>Gartenthymian, Gewürz-Thymian</b> <i>Thymus vulgaris</i> L. J3	<b>Majoran, Gartenmajoran</b> <i>Origanum majorana</i> L. J4		



# Orto del Château de Prangins 2023

Italiano | Latino

<b>Aglio orsino</b> <i>Allium ursinum</i> L. N4	<b>Cerfoglio</b> <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. G9	<b>Grano saraceno</b> <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench T9	<b>Rómice alpino, Rabarbaro alpino,</b> <i>Rumex alpinus</i> L. P9
<b>Anice</b> <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	<b>Cerfoglio bulboso</b> <i>Chaerophyllum bulbosum</i> L. I9	<b>Issopo</b> <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4	<b>Rómice erba pazienza</b> <i>Rumex patientia</i> L. P10
<b>Asparago</b> <i>Asparagus officinalis</i> L. P10	<b>Cetriolo</b> <i>Cucumis sativus</i> L. E11	<b>Lattuga</b> <i>Lactuca sativa</i> L. S6	<b>Rosa balsamina</b> <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6
<b>Assenzio vero</b> <i>Artemisia absinthium</i> L. N10	<b>Cicoria comune, Radicchio</b> <i>Cichorium intybus</i> L. C3	<b>Lavanda</b> <i>Lavandula angustifolia</i> L. O8	<b>Rosmarino</b> <i>Rosmarinus officinalis</i> L. N5
<b>Atriplice degli orti</b> <i>Atriplex hortensis</i> L. I6	<b>Cipolla</b> <i>Allium cepa</i> L. T10	<b>Lenticchia</b> <i>Lens culinaris</i> Medik. I10	<b>Rucola, Ruchetta</b> <i>Eruca sativa</i> Mill. R9
<b>Barbabietola</b> <i>Beta vulgaris</i> L. var. vulgaris F6	<b>Cipolla d'inverno, Cipolletta</b> <i>Allium fistulosum</i> L. C9	<b>Lepidio ortense, Crescione inglese</b> <i>Lepidium sativum</i> L. S6	<b>Ruta comune</b> <i>Ruta graveolens</i> L. N9
<b>Basilico</b> <i>Ocimum basilicum</i> L. I8	<b>Cipolla egiziana</b> <i>Allium cepa</i> L. var. proliferum P3	<b>Lupino giallo</b> <i>Lupinus luteus</i> L. G10	<b>Rutabaga, Cavolo navone</b> <i>Brassica napus subsp. napobrassica</i> L. O5
<b>Bietola, Bieta</b> <i>Beta vulgaris</i> L. var. cicla F5	<b>Coronopo, Plantaggine barbatella</b> <i>Plantago coronopus</i> L. F4	<b>Macerone</b> <i>Smyrniolum olusatrum</i> L. P4	<b>Salvastrella minore, Bibinella</b> <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4
<b>Borracina acre</b> <i>Sedum acre</i> L. M4	<b>Crocio, Zafferano</b> <i>Crocus sativus</i> L. O9	<b>Maggiarana</b> <i>Origanum majorana</i> L. J4	<b>Salvia domestica, Salvia maggiore</b> <i>Salvia officinalis</i> L. O4
<b>Borracina bianca</b> <i>Sedum album</i> L. N5	<b>Borragine</b> <i>Borago officinalis</i> L. F5	<b>Melissa vera</b> <i>Melissa officinalis</i> L. O9	<b>Scalognò</b> <i>Allium ascalonicum</i> L. O8
<b>Calendula fiorencio</b> <i>Calendula officinalis</i> L. D5	<b>Dolcetta, Galinetta, Formentino</b> <i>Valeriana locusta</i> L. U9	<b>Melone, Popone</b> <i>Cucumis melo</i> L. E8	<b>Scorzobianca</b> <i>Tragopogon porrifolius</i> L. P3
<b>Campanula, Giulietta</b> <i>Campanula medium</i> L. I4	<b>Dragoncello, Estragone</b> <i>Artemisia dracunculoides</i> L. O6	<b>Nasturzio, Cappuccina</b> <i>Tropaeolum majus</i> L. C5	<b>Scorzoneria</b> <i>Scorzoneria hispanica</i> L. P3
<b>Campanula selvatica, Imbutini</b> <i>Campanula trachelium</i> L. I4	<b>Erba cipollina</b> <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10	<b>Origano comune</b> <i>Origanum vulgare</i> L. J3	<b>Sedano</b> <i>Apium graveolens</i> L. T6
<b>Carciofo</b> <i>Cynara cardunculus subsp. scolymus</i> (L.) S11	<b>Fagiolo comune</b> <i>Phaseolus vulgaris</i> L. I11	<b>Patata</b> <i>Solanum tuberosum</i> L. D9	<b>Sisaro, Sisero</b> <i>Sium sisarum</i> L. T3
<b>Carduccio, Cardo, Cardone</b> <i>Cynara cardunculus</i> L. G6	<b>Farinello Buon-Enrico, Tutta buona</b> <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	<b>Pisello, Taccole</b> <i>Pisum sativum</i> L. F4	<b>Spinacio</b> <i>Spinacia oleracea</i> L. S6
<b>Carota</b> <i>Daucus carota</i> L. C3	<b>Fava</b> <i>Vicia faba</i> L. I10	<b>Porcellana, Porcaccia</b> <i>Portulaca oleracea</i> L. O4	<b>Tarassaco, Dente di leone</b> <i>Taraxacum officinale</i> L. D4
<b>Cavolfiore</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. botrytis Q5	<b>Finocchio</b> <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. U8	<b>Porro</b> <i>Allium porrum</i> L. T11	<b>Timo maggiore</b> <i>Thymus vulgaris</i> L. J3
<b>Cavolo nero</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. palmifolia Q5	<b>Frumento 'Rouge de Gruyère'</b> <i>Triticum aestivum</i> L. H6	<b>Prezzemolo</b> <i>Petroselinum crispum</i> L. I9	<b>Trigonella blu, Balsamo</b> <i>Trigonella caerulea</i> L. N3
<b>Cavolo piuma</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. sabellica P5	<b>Ginestrino purpureo</b> <i>Tetragonolobus purpureus</i> Moench G10	<b>Rabarbaro</b> <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10	<b>Zucca</b> <i>Cucurbita maxima</i> Duch. F9
<b>Cavolo rapa</b> <i>Brassica oleracea</i> L. var. gongylodes P4	<b>Girasole del Canadá, Topinambur, Tartufo</b> <i>Helianthus tuberosus</i> L. H6	<b>Rafano</b> <i>Armoracia rusticana</i> L. T5	<b>Zucca dei pellegrini, Zucca a fiasco</b> <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. E11
<b>Cavolo, Cabis</b> <i>Brassica oleracea</i> L. S. Q6	<b>Ravanello, Ramolaccio</b> <i>Raphanus sativus</i> L. R3	<b>Zucchino</b> <i>Cucurbita pepo</i> L. F8	

# Führungen durch den Gemüsegarten

## Visite guidate all'orto storico

Jeden Monat bieten wir Führungen durch den Gemüsegarten auf Französisch und Englisch. Eine Stunde, um über ökologische Praktiken im Gemüsegarten, Lebensmittelkonservierung und heimische Biodiversität zu diskutieren oder unsere Bienenstände zu besuchen. Entdecken Sie die Techniken von gestern und morgen und dabei en Gemüsegarten von allen Seiten.

Ogni mese offriamo visite guidate dell'orto in francese e inglese. Un'ora per discutere di pratiche ecologiche nell'orto, parlare di conservazione degli alimenti, visitare un apiario o anche scoprire cos'è la biodiversità domestica. Un incontro sulle tecniche di ieri e di domani per scoprire l'orto da tutte le prospettive.

Datum: [www.chateaudeprangins.ch](http://www.chateaudeprangins.ch)

Dauer: 60 Minuten

Preis: Im Eintrittspreis inbegriffen

# Workshops Laktofermentation

## Laboratori lattefermentazione

Wie kann man im Winter Spargeln oder Gurken essen, ohne seinen CO<sub>2</sub>-Fussabdruck zu sprengen? Ganz einfach dank Laktofermentation! Keine Sorge, es hat nichts mit Laktose zu tun, sondern ist eine uralte Konservierungsmethode, bei der die auf Gemüse natürlich vorkommenden Mikroorganismen verwendet werden. Nehmen Sie an unseren Workshops teil, um mehr über diesen einfachen Prozess zu erfahren, und so Ihre Ernte mit sehr wenig Mitteln und viel Originalität zu erhalten! Am Ende des Workshops nehmen Sie Ihre Kreation mit nach Hause!

Come mangiare asparagi o cetrioli in inverno senza far esplodere l'impronta di carbonio? È semplice grazie alla lattefermentazione, che non ha nulla a che fare con il lattosio. È un metodo di conservazione secolare che utilizza i microrganismi naturalmente presenti sulle verdure. Venite a scoprire durante i nostri laboratori un procedimento semplice per preservare le vostre coltivazioni con pochissimi mezzi e tanta originalità! Alla fine del workshop, andrete via con la vostra creazione!

Datum : [www.chateaudeprangins.ch](http://www.chateaudeprangins.ch)

Dauer: 120 Minuten

Preis: CHF 40/Person, Eintritt ins Museum inbegriffen

Anmeldung obligatorisch, beschränkte Anzahl Plätze

Ein mehrsprachiger Audioguide mit Informationen zu 25 Pflanzen des Gemüsegartens kann am Museumsempfang ausgeliehen werden. Das Haus des Gärtners präsentiert alte Sorten und neue Herausforderungen rund um die vier Themenbereiche Biodiversität, Agronomie, Pflanzensexualität und Pflanzenmigration. Der Eintritt ist frei.

Un'audioguida plurilingue e disponibile all'ingresso del museo, fornisce spiegazioni su 25 piante dell'orto. Aperti al pubblico tutto l'anno, il la casa del giardiniere presenta antiche varietà e sfide attuali, attraversando quattro temi: la biodiversità, l'agronomia, la sessualità e la migrazione. Ingresso gratuito.

