

Seine Entstehung

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.

Heute

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. Und auch wenn viele Ernteerträge in der Küche des Café du Château verarbeitet werden, wird ein grosser Teil des Gemüses nicht geerntet, um die Samenproduktion zu

Einige Zahlen

- 5500 m² Fläche
- Fast 300 Jahre alt
- Etwa 200 Arten und Sorten im Anbau
- 3 Gärtner und Gärtnerinnen kümmern sich um die tägliche Pflege
- Über 100 Führungen und Workshops im Jahr
- Seit 1998 restauriert und für die Öffentlichkeit zugänglich
- 20 Pflanzen mit Audioguide*
- 3 virtuelle Rundgänge, um den Gemüsegarten von zu Hause aus zu erkunden

* Der Audioguide zum Gemüsegarten stellt 20 Pflanzen des Gemüsegartens vor. Er ist mehrsprachig und kann am Empfang des Museums abgeholt werden oder über die App des Museums abgerufen werden.

ermöglichen. Das ganze Jahr über bieten Führungen, Workshops und öffentliche Veranstaltungen vielfältige und abwechslungsreiche Erlebnisse – alle Informationen finden Sie unter chateaudprangins.ch.

Thematische Beete

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?!

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.

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...

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...

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»!



Beschilderung und Bezeichnung

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 «Damaszener» ergänzt werden kann.



① HEUTIGE GEMEINSPRACHLICHE BEZEICHNUNG
Heute übliche Bezeichnung

② DIALEKT-BEZEICHNUNG
Im 18. Jh. übliche Bezeichnung

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

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*)

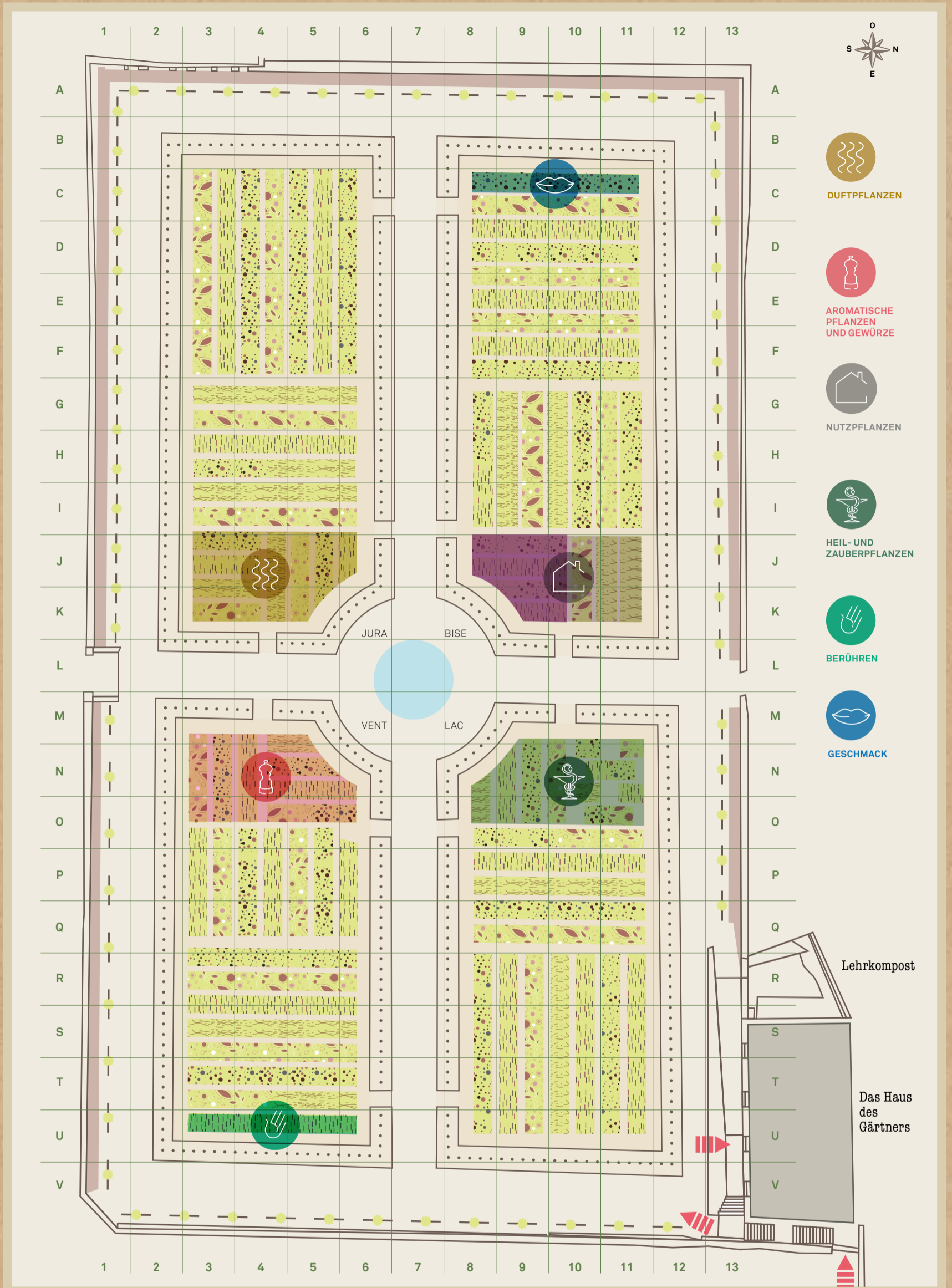


Der Gemüsegarten des Château de Prangins 2026



Deutsch | Latein

Ackerbohne, Saubohne, Feldbohne <i>Vicia faba L.</i>	U11
Ampfer, Alpenampfer <i>Rumex alpinus L.</i>	H9
Anis, Änis <i>Pimpinella anisum L.</i>	N3
Artischoke <i>Cynara cardunculus subsp. scolymus (L.)</i>	S11
Bärlauch <i>Allium ursinum L.</i>	N4
Basilienkraut, Basilikum <i>Ocimum basilicum L.</i>	Q9
Blumenkohl <i>Brassica oleracea var. botrytis</i>	T8
Borretsch, Gurkenkraut <i>Borago officinalis L.</i>	T3
Buchweizen <i>Fagopyrum esculentum Moench</i>	I11
Chicorée, Zichorie, Wegwarte <i>Cichorium intybus L.</i>	C3
Dost, Wilder Majoran <i>Origanum vulgare L.</i>	J3
Echte Kamille, Feldkamille <i>Matricaria camomilla L.</i>	J4
Edel-Gamander <i>Teucrium chamaedrys L.</i>	O4
Erbse, Kapuziner <i>Pisum sativum var. medullar</i>	T10
Erbse, Keffe <i>Pisum sativum L.</i>	T10
Erdbeere Madame Moutot <i>Fragaria ananassa</i>	R5
Estragon <i>Artemisia dracunculus L.</i>	O6
Etagezwiebel, Ägyptische Zwiebel <i>Allium cepa L. var. proliferum</i>	P3
Federkohle <i>Brassica oleracea L. var. sabellica</i>	T8
Fenchel <i>Foeniculum vulgare Mill.</i>	Q4
Flaschenkürbis <i>Lagenaria siceraria (Molina) Standl.</i>	G5
Gartenbohne <i>Phaseolus vulgaris L.</i>	Q4
Gartenthymian, Gewürz-Thymian <i>Thymus vulgaris L.</i>	J3
Gewöhnliche Seifenkraut <i>Saponaria officinalis L.</i>	J2
Grosser Lavendel <i>Lavandula angustifolia L.</i>	O8
Gurke <i>Cucumis sativus L.</i>	F3
Guter Heinrich, Wilde Melde <i>Chenopodium bonus-henricus L.</i>	F3
Haferwurzel <i>Tragopogon porrifolius L.</i>	Q6
Himbeere <i>Rubus idaeus L. de la Conieri</i>	D9
Hirschhornsalz, Krähennuss-Wegerich <i>Plantago coronopus L.</i>	F4
Kapuzinerkresse <i>Tropaeolum majus L.</i>	T5
Kardone <i>Cynara cardunculus L.</i>	F4
Kartoffel, Erdäpfel <i>Solanum tuberosum L.</i>	F6
Kerbel <i>Anthriscus cerefolium (L.) Hoffm.</i>	N3
Kleinblütige Königskerze <i>Verbascum thapsus L.</i>	U5
Kohl, Kabis <i>Brassica oleracea L.</i>	T8
Kohlrabi <i>Brassica oleracea var. gongyloides L.</i>	R9
Kleiner Wiesenknopf <i>Sanguisorba minor Scop.</i>	C4
Krautstiel, Mangold <i>Beta vulgaris L. var. cicla</i>	I8
Kresse, Garten-Kresse <i>Lepidium sativum L.</i>	Q5
Lattich, Kopfsalat <i>Lactuca sativa L.</i>	D8
Lauch <i>Allium porrum L.</i>	F5
Linse <i>Lens culinaris Medik.</i>	R10
Löwenzahn <i>Taraxacum officinale L.</i>	E4
Lupine <i>Lupinus luteus L.</i>	R10
Majoran, Gartenmajoran <i>Origanum marjorana L.</i>	J4



Marien-Glockenblume <i>Campanula medium L.</i>	I4	Pferdeeeppich, Smyrnenkraut <i>Smyrniololustratum L.</i>	I5	Safran, Herbst-Safran <i>Crocus sativus L.</i>	N5	Spargelerbse, Spargelbohne <i>Tetragolobus purpureus Moench</i>	R11	Weinrose, Apfel-Rose <i>Rosa rubiginosa L.</i>	K6
Meerrettich <i>Armoracia rusticana L.</i>	T5	Rande, Rote Rübe <i>Beta vulgaris L. var. vulgaris</i>	I9	Salbei, Gartensalbei, Grosser Salbei <i>Salvia officinalis L.</i>	O4	Speiserübe <i>Brassica rapa subsp. rapa L.</i>	E9	Wermut <i>Artemisia absinthium L.</i>	N10
Melde, Gartenmelde <i>Atriplex hortensis L.</i>	D9	Rauke, Rukola <i>Eruca sativa Mill.</i>	G10	Sand-Thymian, Feld-Thymian <i>Thymus serpyllum L.</i>	J2	Spinat <i>Spinacia oleracea L.</i>	S4	Winterzwiebel <i>Allium fistulosum L.</i>	C8
Melisse, Zitronenmelisse <i>Melissa officinalis L.</i>	O9	Rettich <i>Raphanus sativus L.</i>	E8	Schalotte <i>Allium ascalonicum L.</i>	I3	Steckrübe, Bodenkohlrabi <i>napobrassica L.</i>	R9	Ysop <i>Hyssopus officinalis L.</i>	N4
Melone <i>Cucumis melo L.</i>	I10	Rhabarber <i>Rheum rhabarbarum L.</i>	O10	Scharfer Mauerpfeffer <i>Sedum acre L.</i>	M4	Steinwurz, Tripmadam, Weisses Mauerpfeffer <i>Sedum album L.</i>	N5	Zitronenthymian <i>Thymus x citriodorus Pers.</i>	J2
Möhre, Karotte, Rübli <i>Daucus carota L.</i>	F8	Riesenkürbis, Kürbis <i>Cucurbita maxima Duch.</i>	G5	Schnittlauch <i>Allium schoenoprasum L.</i>	C10	Topinambur <i>Helianthus tuberosus L.</i>	S4	Zuckerwurzel <i>Sium sisarum L.</i>	T3
Nesselblättrige Glockenblume <i>Campanula trachelium L.</i>	I5	Ringelblume <i>Calendula officinalis L.</i>	T4	Schwarzwurzel <i>Scorzonera hispanica L.</i>	Q5	Vogel-Wicke <i>Vicia cracca L.</i>	T10	Zwiebel <i>Allium cepa L.</i>	H3
Palmkohl <i>Brassica oleracea L. var. palmifolia</i>	T8	Römische Hundskamille <i>Anthemis nobilis L.</i>	J5	Sellerie <i>Apium graveolens L.</i>	S3	Wald-Erdbeere <i>Fragaria vesca L.</i>	R3		
Pastinak <i>Pastinaca sativa L.</i>	F10	Rosmarin <i>Rosmarinus officinalis L.</i>	N5	Spargel <i>Asparagus officinalis L.</i>	P10	Wein-Raute, Garten-Raute <i>Ruta graveolens L.</i>	N9		
Petersilie <i>Petroselinum crispum L.</i>	Q3	Saat-Platterbse <i>Lathyrus sativus L.</i>	T10						