

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 | 2024

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.



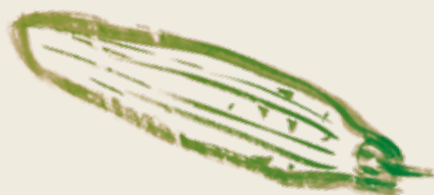
Ökologie im Gemüsegarten

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 «Damaszener» 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».



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

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*)



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 ein bis 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 giardinieri e ai giardinieri del castello il compito di moltiplicare una o 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 D'APICULTURE DE 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 August führt er auf Anfrage Besichtigungen der Bienenstöcke für Erwachsene und Kinder durch. Der Honig kann im Museumsshop gekauft werden.

SOCIÉTÉ D'APICULTURE DE 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 agosto 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.

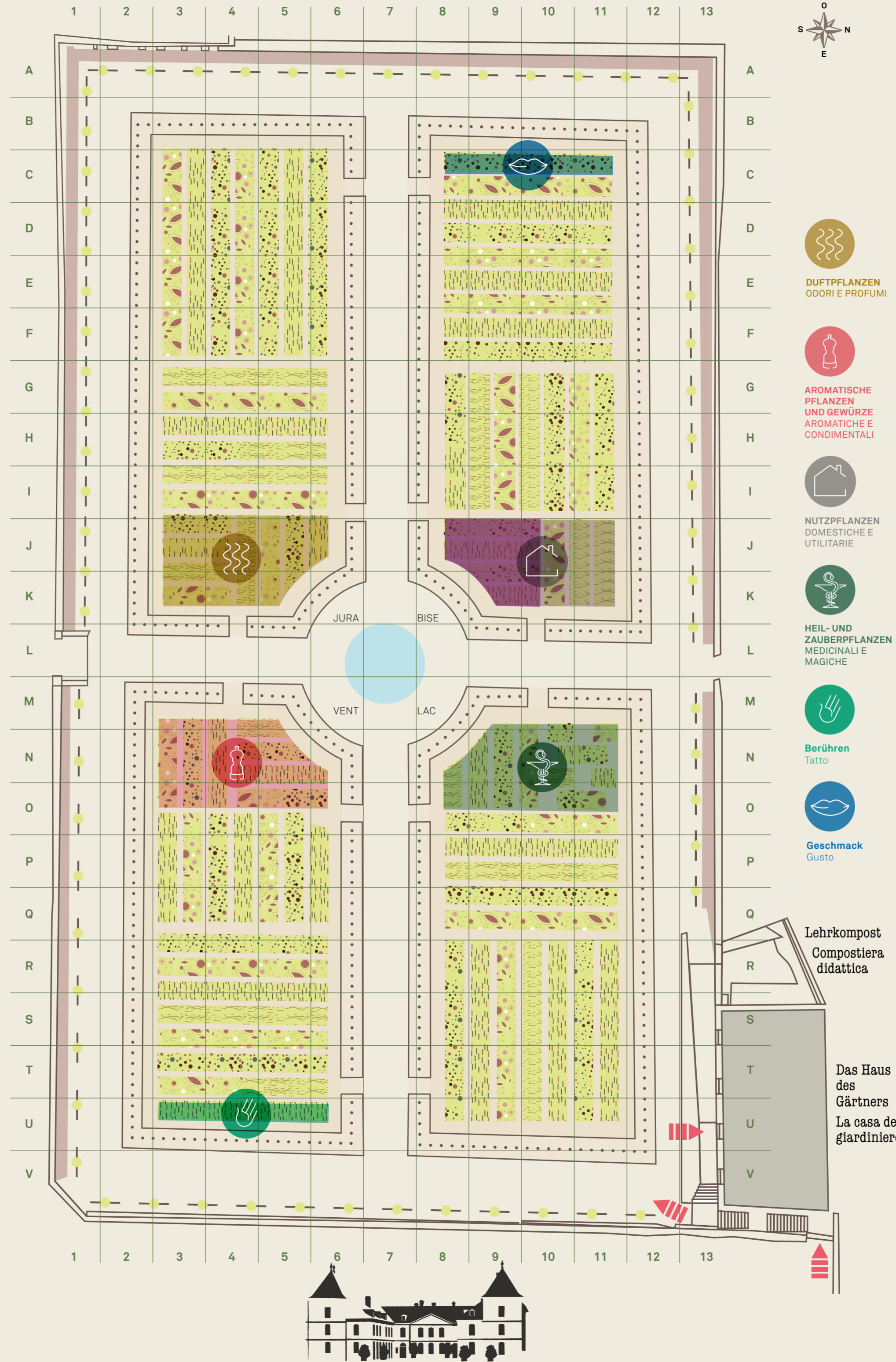
PROXICOMPOST

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.

Gemüsegarten des Château de Prangins 2024

Deutsch | Latein

Ackerbohne, Saubohne, Feldbohne <i>Vicia faba</i> L. U11	Gurke <i>Cucumis sativus</i> L. C5	Melde, Gartenmelde <i>Atriplex hortensis</i> L. T6	Scharfer Mauerpfeffer <i>Sedum acre</i> L. M4
Ampfer, Alpenampfer <i>Rumex alpinus</i> L. P9	Guter Heinrich, Wilde Melde <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	Melisse, Zitronenmelisse <i>Melissa officinalis</i> L. O9	Schnittlauch <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10
Anis, Änis <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	Haferwurzel <i>Tragopogon porrifolius</i> L. E8	Melone <i>Cucumis melo</i> L. C5	Schwarzwurzel <i>Scorzonera hispanica</i> L. E11
Artischoke <i>Cynara cardunculus</i> subsp. <i>scolymus</i> (L.) S11	Hirschhornsalat, Krähenfuss-Wegerich <i>Plantago coronopus</i> L. F4	Möhre, Karotte, Rüebli <i>Daucus carota</i> L. I5	Sellerie <i>Apium graveolens</i> L. F8
Bärlauch <i>Allium ursinum</i> L. N4	Kapuzinerkresse <i>Tropaeolum majus</i> L. D11	Nesselblättrige Glockenblume <i>Campanula trachelium</i> L. I4	Spargel <i>Asparagus officinalis</i> L. P10
Basilienkraut, Basilikum <i>Ocimum basilicum</i> L. O6	Kardone <i>Cynara cardunculus</i> L. F6	Palmkohl <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>palmifolia</i> I11	Spargelerbse, Spargelbohne <i>Tetragolobus purpureus</i> Moench Q11
Blumenkohl <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> I11	Kartoffel, Erdäpfel <i>Solanum tuberosum</i> L. T8	Pastinak <i>Pastinaca sativa</i> L. H5	Speiserübe <i>Brassica rapa</i> subsp. <i>rapa</i> L. I8
Borretsch, Gurkenkraut <i>Borago officinalis</i> L. D8	Kerbel <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. I9	Petersilie <i>Petroselinum crispum</i> L. Q3	Spinat <i>Spinacia oleracea</i> L. G3
Buchweizen <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench S5	Kleinblütige Königskerze <i>Verbascum thapsus</i> L. U5	Pferdeepich, Smyrnenkraut <i>Smyrniolum olustratum</i> L. G9	Steckrübe, Bodenkohlrabi <i>Brassica napus</i> subsp. <i>napobrassica</i> L. I10
Chicorée, Zichorie, Wegwarte <i>Cichorium intybus</i> L. C3	Kleiner Wiesenknopf <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4	Rande, Rote Rübe <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i> Q5	Steinwurz, Tripmadam, Weisser Mauerpfeffer <i>Sedum album</i> L. N5
Dost, Wilder Majoran <i>Origanum vulgare</i> L. J3	Kohl, Kabis <i>Brassica oleracea</i> L. G11	Rauke, Rukola <i>Eruca sativa</i> Mill. I10	Topinambur <i>Helianthus tuberosus</i> L. E8
Erbse, Keffe <i>Pisum sativum</i> L. O9	Kohlrabi <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> I10	Rettich <i>Raphanus sativus</i> L. H9	Vogel-Wicke <i>Vicia cracca</i> L. R10
Estragon <i>Artemisia dracunculoides</i> L. O6	Krautstiel, Mangold <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> Q4	Rhabarber <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10	Weinrose, Apfel-Rose <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6
Etagenzwiebel, Ägyptische Zwiebel <i>Allium cepa</i> L. var. <i>proliferum</i> P3	Kresse, Garten-Kresse <i>Lepidium sativum</i> L. G5	Riesenkürbis, Kürbis <i>Cucurbita maxima</i> Duch. C4	Wein-Raute, Garten-Raute <i>Ruta graveolens</i> L. N9
Federkohle <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabellica</i> I11	Lattich, Kopfsalat <i>Lactuca sativa</i> L. F8	Rosmarin <i>Rosmarinus officinalis</i> L. N5	Ringelblume <i>Calendula officinalis</i> L. D9
Fenchel <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. R6	Lauch <i>Allium porrum</i> L. C3	Safran, Herbst-Safran <i>Crocus sativus</i> L. N5	Wermut <i>Artemisia absinthium</i> L. N10
Flaschenkürbis <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. C5	Linse <i>Lens culinaris</i> Medik. U10	Saat-Platterbse <i>Lathyrus sativus</i> L. R10	Winterzwiebel <i>Allium fistulosum</i> L. C8
Gartenampfer <i>Rumex patientia</i> L. P10	Lupine <i>Lupinus luteus</i> L. R11	Safran, Herbst-Safran, Grosser Saibel <i>Salvia officinalis</i> L. O4	Ysop <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4
Gartenbohne <i>Phaseolus vulgaris</i> L. U9	Majoran, Gartenmajoran <i>Origanum marjorana</i> L. J4	Salbei, Gartensalbei, Grosser Saibel <i>Salvia officinalis</i> L. O4	Zuckerwurzel <i>Sium sisarum</i> L. T3
Gartenthymian, Gewürz-Thymian <i>Thymus vulgaris</i> L. J3	Marien-Glockenblume <i>Campanula medium</i> L. I4	Schabzigerklee, Blauer Bockshornklee <i>Trigonella caerulea</i> L. N3	Zwiebel <i>Allium cepa</i> L. G5
Grosser Lavendel <i>Lavandula angustifolia</i> L. O8	Meerrettich <i>Armoracia rusticana</i> L. T5	Schalotte <i>Allium ascalonicum</i> L. H6	



Orto del Château de Prangins 2024

Italiano | Latino

Aglio orsino <i>Allium ursinum</i> L. N4	Cerfoglio <i>Anthriscus cerefolium</i> (L.) Hoffm. I9	Lavanda <i>Lavandula angustifolia</i> L. O8	Ruta comune <i>Ruta graveolens</i> L. N9
Anice <i>Pimpinella anisum</i> L. N3	Cetriolo <i>Cucumis sativus</i> L. C5	Lepidio ortense, Crescione inglese <i>Lepidium sativum</i> L. G5	Rutabaga, Cavolo navone <i>Brassica napus</i> subsp. <i>napobrassica</i> L. I10
Asparago <i>Asparagus officinalis</i> L. P10	Cicerchia <i>Lathyrus sativus</i> L. R10	Lupino giallo <i>Lupinus luteus</i> L. R11	Salvastrella minore, Bibinella <i>Sanguisorba minor</i> Scop. C4
Assenzio vero <i>Artemisia absinthium</i> L. N10	Cicoria comune, Radicchio <i>Cichorium intybus</i> L. C3	Macerone <i>Olustratum</i> L. G9	Salvia domestica, Salvia maggiore <i>Salvia officinalis</i> L. O4
Atriplice degli orti <i>Atriplex hortensis</i> L. T6	Cipolla <i>Allium cepa</i> L. G5	Maggiorana <i>Origanum marjorana</i> L. J4	Scalognò <i>Allium ascalonicum</i> L. H6
Barbabetola <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>vulgaris</i> Q5	Cipolla d'inverno, Cipolletta <i>Allium fistulosum</i> L. C8	Melissa vera <i>Allium officinalis</i> L. O9	Scorzobianca <i>Scorzonera porrifolius</i> L. E8
Basilico <i>Ocimum basilicum</i> L. O6	Cipolla egiziana <i>Allium cepa</i> L. var. <i>proliferum</i> P3	Melone, Popone <i>Cucumis melo</i> L. C5	Scorzonera <i>Scorzonera hispanica</i> L. E11
Bietola, Bieta <i>Beta vulgaris</i> L. var. <i>cicla</i> Q4	Coronopò, Piattaggine barbatella <i>Plantago coronopus</i> L. F4	Nasturzio, Cappuccina <i>Tropaeolum majus</i> L. D11	Sedano <i>Apium graveolens</i> L. F8
Borracina acre <i>Sedum acre</i> L. M4	Crescione inglese <i>Lepidium sativum</i> L. G5	Origano comune <i>Origanum vulgare</i> L. J3	Sisaro, Sisero <i>Sium sisarum</i> L. T3
Borracina bianca, Pinocchiella <i>Sedum album</i> L. N5	Croco, Zafferano <i>Crocus sativus</i> L. N5	Pastinaca comune <i>Pastinaca sativa</i> L. H5	Spinacio <i>Spinacia oleracea</i> L. G3
Borragine <i>Borago officinalis</i> L. D8	Dragoncello, Estragone <i>Artemisia dracunculoides</i> L. O6	Patata <i>Solanum tuberosum</i> L. T8	Tarassaco, Dente di leone <i>Taraxacum officinale</i> L. D4
Calendula fiorencio <i>Calendula officinalis</i> L. D9	Erba cipollina <i>Allium schoenoprasum</i> L. C10	Pisello, Taccole <i>Pisum sativum</i> L. O9	Timo maggiore <i>Thymus vulgaris</i> L. J3
Campanula, Giulietta <i>Campanula medium</i> L. I4	Fagiolo comune <i>Phaseolus vulgaris</i> L. U9	Porro <i>Allium porrum</i> L. C3	Trigonella blu, Balsamo <i>Trigonella caerulea</i> L. N3
Campanula selvatica, Imbutini <i>Campanula trachelium</i> L. I4	Farinello Buon-Enrico, Tutta buona <i>Chenopodium bonus-henricus</i> L. F3	Prezzemolo <i>Petroselinum crispum</i> L. Q3	Veccia montanina <i>Vicia cracca</i> L. R10
Carciofo <i>Cynara cardunculus</i> subsp. <i>scolymus</i> (L.) S11	Fava <i>Vicia faba</i> L. U11	Rafano <i>Armoracia rusticana</i> L. T5	Verbasco tasso-barbasco <i>Verbascum thapsus</i> L. U5
Carduccio, Cardo, Cardone <i>Cynara cardunculus</i> L. F6	Finocchio <i>Foeniculum vulgare</i> Mill. R6	Rabarbaro <i>Rheum rhabarbarum</i> L. O10	Zucca <i>Cucurbita maxima</i> Duch. C4
Carota <i>Daucus carota</i> L. I5	Ginestrino purpureo <i>Tetragolobus purpureus</i> Moench Q11	Ravanello, Ramolaccio <i>Raphanus sativus</i> L. H9	Zucca dei pellegrini, Zucca a fiasco <i>Lagenaria siceraria</i> (Molina) Standl. C5
Cavolfiore <i>Brassica oleracea</i> var. <i>botrytis</i> I11	Girasole del Canadà, Topinambur, Tartufolo <i>Helianthus tuberosus</i> L. E8	Rómice, Erba pazienza <i>Rumex patientia</i> L. P10	Zucchini <i>Cucurbita pepo</i> L. F5
Cavolo, Cabis <i>Brassica oleracea</i> L. G11	Grano saraceno <i>Fagopyrum esculentum</i> Moench S5	Rómice alpino, Rabarbaro alpino <i>Rumex alpinus</i> L. P9	
Cavolo nero <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>palmifolia</i> I11	Issopo <i>Hyssopus officinalis</i> L. N4	Rosa balsamina <i>Rosa rubiginosa</i> L. K6	
Cavolo piuma <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>sabellica</i> I11	Rosmarino <i>Rosmarinus officinalis</i> L. N5	Rucola, Ruchetta <i>Eruca sativa</i> Mill. I10	
Cavolo rapa <i>Brassica oleracea</i> var. <i>gongylodes</i> I10	Lattuga <i>Lactuca sativa</i> L. F8		

Führungen durch den Gemüsegarten

Visite guidate all'orto storico

Jeden Monat bieten wir Führungen durch den Gemüsegarten auf Französisch und Englisch an. 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 einen Gemüsegarten von allen Seiten.

Ogni mese offriamo visite guidate dell'orto in francese ed 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.

chateaudeprangins.ch

Workshops Laktofermentation

Laboratori lattofermentazione

Wie kann man im Winter Spargeln oder Gurken essen, ohne seinen CO₂-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 lattofermentazione, 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!

chateaudeprangins.ch



Ein mehrsprachiger Audioguide mit Informationen zu 25 Pflanzen des Gemüsegartens kann am Museumsempfang ausgeliehen werden oder zu finden in der Museums-App.

Un'audioguida plurilingue e disponibile all'ingresso del museo, fornisce spiegazioni su 25 piante dell'orto o si trovano nell'App del museo.