

# Nasch Garten

Vom knackigen Apfel bis hin zur essbaren Blüte: Rankweils Wälder, Wiesen und Gärten beschenken uns mit einer reichen Auswahl an natürlichen Köstlichkeiten. Kein Wunder, dass den einen oder anderen die Lust überkommt, zuzugreifen. Doch: Wo findet man die besten Leckerbissen in Rankweils Natur?

Es hat viele Gründe, dass Rankweil als „Garten Vorarlbergs“ bekannt ist. Bei uns kann man natürliche Streuobstwiesen und naturnahe Straßenbegrünung bewundern, im „Pfarrers Garten“ auf dem Liebfrauenberg saftiges Obst von den Bäumen naschen, im Wasserspielgarten beim Kindergarten Markt im kühlen Nass plantschen oder sich im St. Michael-Garten (ebenfalls auf dem Liebfrauenberg) zwischen heimischen Pflanzen erholen. Doch es gibt noch mehr zu entdecken. Tauch mit uns ein in diese Vielfalt und begeben dich auf eine paradiesische Reise durch den Ort!

## **Linders Garten: Vitamine von oben**

Seit rund einem Jahr ist der Linders Garten, ein verträumter, preisgekrönter Naturgarten am Fuße des Liebfrauenbergs, geöffnet. In ihm befinden sich wertvolle Apfelbäume mit seltenen, alten Sorten wie dem „Berner Rosenapfel“, dem „McIntosh“ oder dem „Geheimrat Dr. Oldenburg“, von denen Vitaminhungrige nach Herzenslust naschen dürfen. Die beste Zeit dafür ist der Herbst, wenn die reifen Früchte verführerisch in den Baumkronen hängen. Am besten lassen sich die runden Köstlichkeiten auf den Sitzmöbeln inmitten des saftig grünen Grases genießen.

**Linders Garten**  
Klostergässele  
(Ecke Thomas-Lehrer-Weg)

## **Delikatessen vom Rankler Waldboden**

Jedes Jahr im Herbst machen sich zahlreiche Pilzliebhaber auf, um die kleinen Lebewesen – welche übrigens weder zur Pflanzen-, noch zur Tierwelt gehören, sondern ihr eigenes „Reich“ bilden – zu sammeln. Dies ist jedoch nur zwischen 8 und 17 Uhr erlaubt, zwei Kilo pro Tag dürfen mitgenommen werden.

Wer sich nicht sicher ist, welche Arten genießbar sind, sollte sich unbedingt zuvor informieren und beispielsweise einen Kurs beim Pilzsachverständigen Günter Rigo belegen. Dieser sammelt im Praxisteil gerne mit seinen Kursteilnehmern im Vorderwald. Beginnend beim Landeskrankenhaus streift er in alle (Wald-)Richtungen, um Steinpilze, Pfifferlinge oder Parasole, aber auch Hexenröhrlinge oder Reizker zu finden.

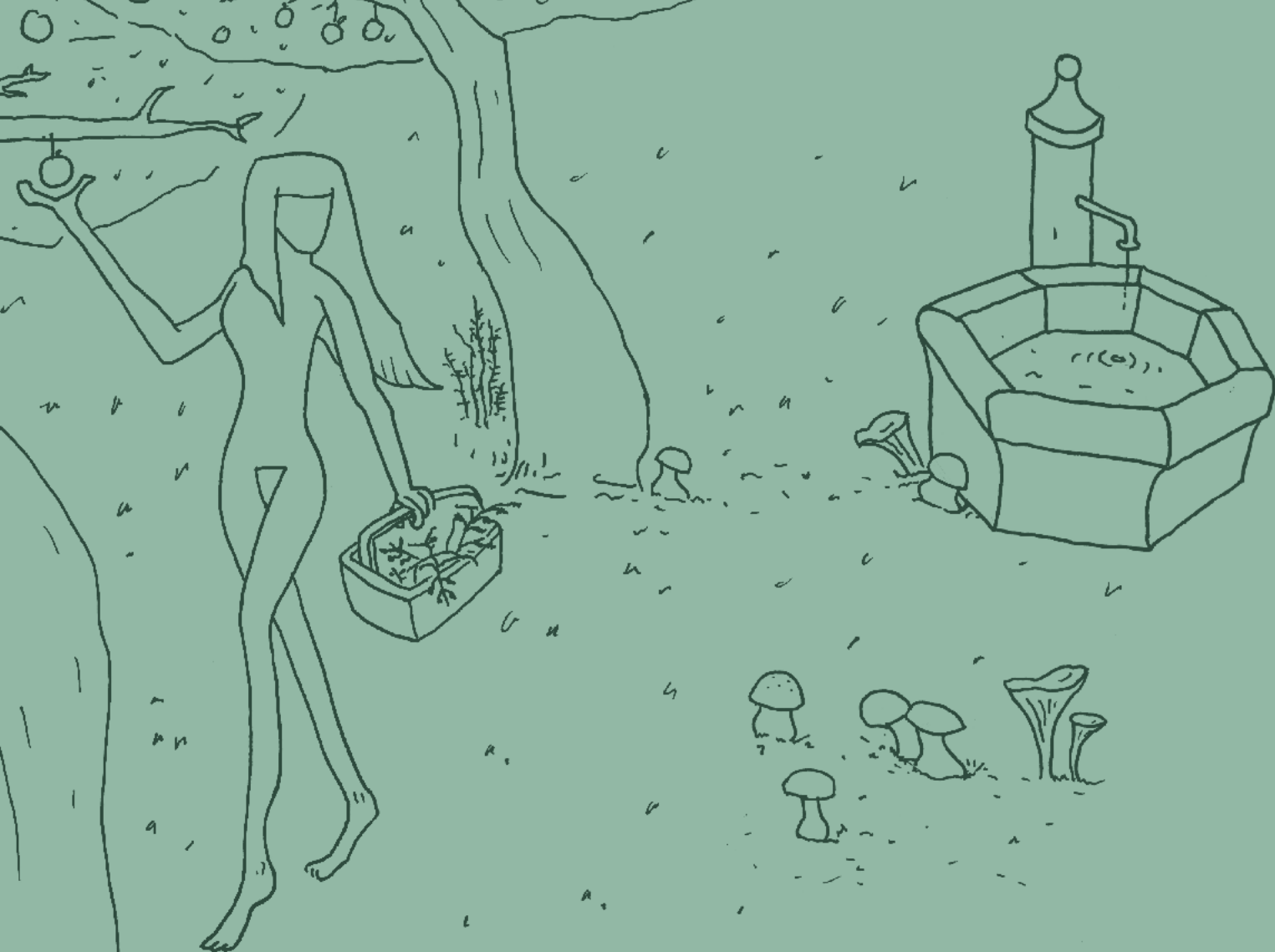
**Günter Rigo**  
pilzwelt.at

## **Glasklar und quellfrisch: Der Schufla Brunnen**

Werden Spaziergänger vom Durst geplagt, finden sie „In der Schaufel“ den Schufla Brunna, welcher 1985 zum 50-jährigen Jubiläum des Ortsteils erbaut wurde. Besonders sehenswert ist dieser im Frühjahr, wenn er sich inmitten der naturnahen Begrünung, hier einer Ansammlung von wunderschönen Margeriten und anderen Frühlingsblumen, präsentiert. Das klare Wasser des Trinkwasserbrunnens fließt in der frostfreien Periode von Ende März bzw. Anfang April bis Ende Oktober. Im Winter macht der „Durstlöcher“ etwa fünf Monate Pause.

**Schufla Brunna**  
In der Schaufel 6





### Mit Kräutern auf den Liebfrauenberg

Nur wenige wissen, welcher Schatz an Heil- und Esspflanzen sich auf dem Liebfrauenberg verbirgt. Am besten macht man sich mit einem Korb auf den Weg, um diese darin schonend zu sammeln.

Wer vorab eine fachkundige Meinung einholen möchte, kann sich bei Iris Lins vom Kräuternest beraten lassen und eine ihrer liebevoll gestalteten Veranstaltungen wie die Kräuterwanderung oder die DIY-Kräuterwerkstatt besuchen. Danach steht einem Spaziergang auf den Liebfrauenberg nichts mehr im Wege. „Allein in diesem Gebiet wachsen etwa 40-50 Kräuter“, so die Rankweilerin und zählt auf: „Am Fuße des Berges wächst Frauenhaar in den Mauerritzen, im Linders Garten Giersch und Labkraut, im Frühling auch Scharbockskraut unter den Apfelbäumen. Im St. Michaels-Garten verströmt Thymian seinen Duft, Spitzwegerich und Dost lassen sich dort ebenfalls pflücken. Und bei der Mauer des Pfarrheims finden sich Gänseblümchen, Gundelrebe und Gänsefingerkraut.“ Viel Spaß also beim Sammeln und Verwerten der natürlichen Kostbarkeiten!

**Kräuternest (Iris Lins)**  
krauternest.at

### Beerenstark: Der Vorderwald

Wer kennt sie nicht, die süßen Verlockungen am Wegesrand, die förmlich danach rufen, gepflückt zu werden? Auch Dominic Mayer vom Wirtshaus Hörnlingen sammelt die kleinen Köstlichkeiten: „Daraus kann man wunderbare Desserts wie eine Lavendel-Pannacotta mit marinierten Beeren oder eine Schokoterrine mit Walderdbeeren herstellen“, schwärmt der Gastronom. „Die Beeren sollten jedoch vor dem Verzehr gut gewaschen werden, um eine Ansteckung mit dem Fuchsbandwurm zu vermeiden. Am liebsten verwende ich Beeren, die nicht direkt in Bodennähe wachsen, wie Holunder- oder Brombeeren.“ Außerdem ist darauf zu achten, dass keine Hinweisschilder das Sammeln verbieten. Und natürlich bitte nur Exemplare essen, die man auch gut kennt. Werden diese Tipps befolgt, steht einem Sammel-Ausflug, beispielsweise in den Vorderwald, nichts mehr im Weg! Wollt ihr die Spezialitäten von Dominic Mayer kosten, freut er sich, wenn ihr bei ihm im Hörnlingen vorbeischaut:

**Wirtshaus Hörnlingen**  
Bahnhofstraße 25  
hoernlingen.at