
„Schokobeete“ im Palmengarten

ELLEN PLOSS & HILKE STEINECKE

1. Kakao und Schokolade

Passend zur großen Informationsausstellung „Cacao – Geschichte eines Welterfolgs, 22. Mai bis 20. September 2015“ ist das Thema „Kakao und Schokolade“ an verschiedenen Stellen im Garten präsent; in der Ausstellungsgalerie ist eine kleine Kakaopflanzung zu sehen, und im Tropicarium gedeihen an verschiedenen Standorten Kakaobäume. Obwohl *Theobroma cacao* in unseren Breiten nicht für die Kultur im Freien geeignet ist, gibt es draußen im Garten als Ergänzung zur Ausstellung zwei Sommerflorbeete, die dem Thema Kakao und Schokolade gewidmet sind. Die Beete dienen auch als Anregung dafür, zu Hause Balkonkästen oder Sommerblumenbeete „schokoladig“ zu gestalten.

2. Schokoladenbeet vor dem Eingangsschauhaus

Die vier Beete rund um das Wasserbecken vor dem Eingangsschauhaus sind ein Teil des Som-

merflors und diesmal als Schokoladenbeet bepflanzt. Es gibt hier zwar keinen einzigen Kakaobaum, dafür steht auf jeder der vier Flächen eine Bananenstaude, die die tropische Heimat des Kakaobaumes repräsentieren soll. Für die Beetflächen wurden solche Pflanzen ausgesucht, die nach Schokolade duften oder deren Blüten bzw. Blätter gold- bis schokoladenbraun gefärbt sind. So verströmen die Blätter von *Pelargonium* 'Chocolate Peppermint' einen Duft nach Pfefferminzschokolade. Die Schokoladenblume (*Cosmos atrosanguineus* 'Chocamocha') hat rotbraune Blüten, die nach Schokolade duften. Die bräunlichen Blätter der Süßkartoffel (*Ipomoea batatas* 'Dijon') verleihen mit ihrem üppigen Wuchs dem Beet bis zum Ende der Saison einen „schokoladigen“ Charakter.

Zudem wurden Pflanzen mit cremefarbenen (vanillefarbenen) Blüten integriert (z. B. *Tagetes erecta* 'Vanilla'), da Vanille bereits in vorkolumbianischer Zeit wichtige Zutat des ursprünglichen Schokoladengetränkes war. Auf die Vanilleblume (*Heliotropium arborescens*), eine klassische Sommerblume, wurde verzichtet, da ihre violettblauen Blüten nicht in das Farbkonzept des Beetes passen. Kakao ist ein beliebtes Genussmittel, weshalb hier auch Sorten mit Namensanspielungen auf andere Genussmittel (z. B. *Rudbeckia hirta* 'Cappuccino') aufgenommen wurden.



Abb. 1 (links): Schokoladenbeet im Eingangsbereich Mitte Juni 2015.

Abb. 2 (Seite 73 oben links): Verbenen, Petunien, Zweizahn, Minze und Studentenblume bringen Farbe ins Beet.

Abb. 3 (Seite 73 oben rechts): *Ocimum basilicum* 'Gusto Azzurro' (Basilikum).

Abb. 4 (Seite 73 unten links): *Tagetes erecta* 'Vanilla' (Studentenblume).

Abb. 5 (Seite 73 unten rechts): *Zinnia elegans* 'Limette' (Zinnie).





Verwendete Pflanzen:

Beta vulgaris var. *vulgaris* 'Bright Yellow' (Mangold), *Beta vulgaris* var. *vulgaris* 'Rhubarb Chard', *Bidens* 'Tweety Compact' (Zweizahn), *Cosmos atrosanguineus* 'Chocamocha' (Schokoladenblume), *Ipomoea batatas* 'Dijon' (Süßkartoffel), *Lobelia speciosa* 'Fan Burgundy' (Lobelia), *Ocimum basilicum* 'Gusto Azzurro' (Basilikum), *Pelargonium* 'Chocolate Peppermint', *Petunia* 'Chocolina' (Petunie), *Rudbeckia hirta* 'Cappuccino' (Sonnenhut), *Plectranthus scutellarioides* 'Cocoa Mint' (Buntnessel), *Tagetes erecta* 'Vanilla' (Studentenblume), *Tithonia rotundifolia* 'Goldfinger' (Mexikanische Sonnenblume), *Verbena* 'Vespita Fire Red' (Eisenkraut), *Zinnia elegans* 'Limette' (Zinnie).

3. Schokoladenfarben auf dem Azubibeet

Die Auszubildenden des Palmengartens (Gärtner und Gärtnerinnen Fachrichtung Zierpflanzenbau) planen jedes Jahr die Sommerbepflanzung für das Beet zwischen dem Café Siesmayer und dem Gesellschaftshaus. Hier wurde die Frage thematisiert, welche Farbe denn eigentlich Schokolade hat. Braun, na klar! Aber wie viele Brauntöne man bei Schokolade findet, ist abhängig von ihrer Zusammensetzung, z. B. vom Anteil der Kakaobutter oder des Milchpulvers.

Da gibt es die tiefbraune bis fast schwarze Bitterschokolade oder den reinen Kakao. An diese erinnert das Laub der Knollenbegonie, der Süßkartoffel, der Buntnessel oder die samtige schwarzrote Blüte der Schokoladenblume.

Abb. 6 (Seite 74 oben links) : *Cosmos atrosanguineus* 'Chocamocha' (Schokoladenblume).

Abb. 7 (Seite 74 oben rechts): Im Schokoladenfarben-Beet dominiert das Purpurglöckchen.

Abb. 8 (Seite 74 unten links): *Plectranthus scutellarioides* (Buntnessel) mit schwarzroten Blättern.

Abb. 9 (Seite 74 unten rechts): *Ipomoea batatas* 'Midnight Lace' (Süßkartoffel).

Abb. 10 (oben): Schokoladenfarben von fast Schwarz bis Weiß.

Abb. 11 (unten): *Begonia* Cultivar *Tuberhybrida*-Gruppe 'Mocca Weiß' (Knollenbegonie).





Vollmilch- oder Nougatschokolade mit dem typischen „Schokoladenbraun“ repräsentieren die Gräser und die Purpurglöckchen-Blätter, die das Beet gleichzeitig locker und luftig wirken lassen. Und wie ist es mit Weißer Schokolade, die vom Kakao keine färbende Bestandteile mehr enthält? Die cremefarbenen Blüten z. B. von *Tagetes erecta* 'Vanilla' spielen auf diese Schokoladensorte an. Zum Abschluss – quasi als Sahnehäubchen – sind reinweiße Blüten integriert. *Osteospermum ecklonis* 'Summersmile Cream'

'Cream' bietet sich hierfür an, da sich die Blüten kontinuierlich von Mai bis Oktober bilden.

Im Zusammenspiel ergeben sich raffinierte Farbkontraste, die je nach Lichteinfall und Betrachtungswinkel ganz unterschiedlich wirken.

Verwendete Pflanzen:

Begonia Cultivars Tuberhybrida-Gruppe 'Mocca Weiß' (Knollenbegonie), *Carex petriei* 'Bronze Form' (Braunsegge), *Cosmos atrosanguineus* 'Chocamocha' (Schokoladenblume), *Cosmos bipinnatus* 'Sonata Weiß' (Kosmee), *Heuchera* Cultivars 'Sweet Tea' (Purpurglöckchen), *Ipomoea batatas* 'Midnight Lace' (Süßkartoffel), *Lobularia maritima* 'Easter Bonnet Lemon' (Duftsteinrich), *Osteospermum ecklonis* 'Summersmile Cream' (Kapkörbchen), *Pennisetum setaceum* 'Rubrum' (Lampenputzergras), *Plectranthus scutellarioides* (Buntnessel), *Tagetes erecta* 'Vanilla' (Studentenblume).

Abb. 12 (oben links) *Heuchera* Cultivar 'Sweet Tea' (Purpurglöckchen) in Kombination mit *Cosmos bipinnatus* 'Sonata Weiß' (Kosmee).

Abb. 13 (unten): Im Morgenlicht glitzerndes Schokoladenfarben-Beet der Azubis nach dem Wässern.

