Basler Botanische Gesellschaft
BBG | Schönbeinstrasse 6 | 4056 Basel | https://botges.ch | sekretariat@botges.ch

B A S L E R B O T A N I S C H E G E S E L L S C H A F T

71. Jahresbericht der BBG

2022

I. Einleitung:

Jedes Frühjahr freuen wir uns auf die *berauschende* Vielfalt von Blüten, Früchten und Gerüchen, die wir auf den kommenden Exkursionen erleben werden. Wir können diese *berauschende* Vielfalt auch wörtlich nehmen. Gerne erinnere ich mich an einer meiner ersten Auslandexkursionen als junger Doktorand nach Südfrankreich. Der damalige Kustos des Herbars am Botanischen Institut, Claude Farron (1935-2015), pflegte, nachdem er uns am Strassenrand in die verwirrende Vielfalt annueller Leguminosen eingeführt hatte, seine Erläuterungen zur Biodiversität in der Bar des lokalen Hotels, fortzusetzen. Die jeweilige Vielfalt an Frucht-und Bitter-Likören, diversen Suze‘s (Enzian-Liköre), oder lokalen Pernods (Anis-Spirituosen) und die dafür verwendete Vielfalt an Pflanzen war im wahrsten Sinne des Wortes umwerfend. Damals und bis heute ist dies ein guter Grund, die Beschäftigung mit pflanzlicher Biodiversität bis spät in den Abend fortzusetzen. Das Thema ist unerschöpflich, kann Kopfschmerzen erzeugen, muss aber nicht zwingend nur in Bars studiert werden. Amy Stewart, eine amerikanische Autorin publizierte dazu vor ein paar Jahren ein unterhaltsames Sachbuch, „*The Drunken Botanist*“. Es geht darin um die Vielfalt von Pflanzen, welche als Grundlage alkoholischer Getränke und für die grossartigsten Cocktails dieser Welt verwendet werden. Der Mensch hat im Verlauf seiner Geschichte zahllose Pflanzen durch Fermentation oder Destillation in Alkohol verwandelt, zuerst vermutlich unbeabsichtigt, später aus spirituellen Gründen, aus Erfindungseifer, Durst, Genialität oder schierer Verzweiflung. Dabei liefern Zucker und Stärkehaltige Gewächse den Alkohol, während eine fast unendliche Anzahl von Kräutern, Blüten, Früchten, Nüssen und Samen (Biodiversität eben) für die Aromatisierung alkoholischer Getränke verwendet werden.

Gerste ist wohl die erste und häufigste Pflanze, die der Mensch als Alkoholquelle verwendet hat. Biere und Whisky sind in der Kulturgeschichte des Westens ohne Gerste unvorstellbar. Der Mensch verbreitete die Gerste von ihrem Ursprung im Nahen Osten über die ganze Erde. Vor 7000 Jahren erreichte sie Spanien, vor 5000 Jahren China, und Kolumbus brachte sie auf seiner zweiten Reise in die Neue Welt. Weizen ist Rohstoff für die besten Wodkas, wird aber in der Regel zusammen mit Gerste, Roggen, oder Hirse verwendet. Seit dem Ende des 18. Jahrhunderts werden für minderwertige Wodkas auch Kartoffeln verwendet. Die Chinesen nutzen Hirse (*Sorghum*) zusammen mit Weizen, um den berüchtigten Maotai (53% Alkoholgehalt) zu produzieren, den schon die chinesischen Kaiser liebten und mit dem sich heute die Parteielite an ihren Banketten zuprostet. Ausländer sind gut beraten, an diesem Getränk nur zu nippen. Bier aus *Sorghum* ist in Asien und Afrika weitverbreitet und tatsächlich ist *Sorghum* global gesehen als Alkoholquelle ähnlich bedeutsam wie die Gerste. Die Japaner produzieren ihren Sake aus Reis, eine Technologie, die 7000 Jahre alt ist und aus dem Tal des Jangtse in China stammt, dort wo Reis ursprünglich domestiziert wurde. In Mexico wird seit 8000 ein fermentierter Saft von Agaven getrunken. Das mexikanische Nationalgetränk Tequila oder Mescal gilt als Getränk der Götter, aber es waren erst die Spanier, die aus dem vergorenen Saft der Agaven eine hochprozentige Spirituose destillierten. Neben Agavensaft nutzten die Einheimischen auch Mais, ebenfalls eine Poaceae, für alkoholartige Getränke. Dem Zuckerrohr schliesslich, einem weiteren Gras, verdankt die Welt den Rum, allerdings leider auch den Sklavenhandel und die Sklaverei auf den Plantagen der Karibik und anderswo.

Unter den Früchten sind Trauben (*Vitis vinifera*), bzw. ihr Zucker zweifellos die wichtigste Quelle alkoholhaltiger Getränke. Archäologische Funde datieren die früheste Herstellung von Wein auf 6000 (in Armenien) oder sogar 7000 Jahre (in China) vor heute zurück. Die Ägypter, Griechen und Römer perfektionierten dessen Herstellung. Im Mittelalter überdauerte das Wissen der Weinherstellung in Klöstern, dank den Mönchen und der engen Verbindung von Wein und Religion. Interessanterweise produzierten die Ureinwohner der Neuen Welt Alkohol aus Mais, Agaven, Kaktusfrüchten, und Samen aber nicht aus Weintrauben. Es dauerte bis ins

13. Jahrhundert bis gebrannte Weine in Mode kamen. Die Holländer gaben diesen den Namen «*brandewijn*». Ihr Interesse war ursprünglich, Transportkosten zu sparen, indem sie billigen Wein aus dem französischen Cognac destillierten, um das Destillat später mit Wasser verdünnt als Weinersatz zu verwenden. Das jahrelang in Eichenfässer gelagerte Destillat namens Cognac verdankt seine Entdeckung angeblich einem in einer Lagerhalle vergessenen Transportfass. Neben Wein ist vergorener Apfelsaft seit den Griechen und Römer eine der wichtigsten Alkoholquellen. Äpfel (wie andere Kern- und Steinfrüchte) enthalten zwar weniger Zucker als Weintrauben und vergorener Apfelsaft deshalb weniger Alkohol. Ein grosser Vorteil ist hingegen, dass sich auch aus schlechten (gemeint sind nicht sortenreine) Äpfeln guter Alkohol erzeugen lässt und Äpfel auch im Norden, d.h. in einem weniger warmen Klima gut gedeihen.

In zahlreichen Weltgegenden beruht die traditionelle Trinkkultur auf einer Vielzahl weiterer Pflanzen, die wie die vorher erwähnten für die Herstellung alkoholischer Getränke verwendet werden: Bananen (*Musa acuminata*) in Uganda und Ruanda, Cashew-Früchte (*Anacardium occidentale*) in Brasilien, Cassava oder Maniok (*Manihot esculenta*) in Teilen Süd-Amerikas und der Karibik, Dattel-Palmen (*Phoenix dactylifera*) schon im alten Ägypten, Jackfrucht-Bäume (*Artocarpus heterophyllus*) in Indien, Marula oder Elefantenbäume (*Sclerocarya burrea*) seit 10'000 Jahren in Afrika, Araukarien (*Araucaria araucana*) in Chile und Argentinien, Pastinaken (*Pastinaca sativa*) in England, Feigenkakteen (*Opuntia* ssp.) in Mexiko, Savannen-Bambus (*Oxytenanthera abyssinica*), ein weiteres Gras in Tansania, Erdbeerbäume (*Arbutus unedo*) in Spanien, und Tamarinden (*Tamarindus indica*) in den Philippinen.

Möglicherweise fragt Ihr Euch jetzt, weshalb ich bisher Gin nicht erwähnt habe. Die einzige obligatorische Zutat für die Herstellung von Gin sind Wachholderbeeren, die diesem den herben Geschmack verleihen. Grundlage für Gin ist neutraler, hochprozentiger Agraralkohol, der oft aus Getreide, manchmal aber auch aus Kartoffeln destilliert wird. Die Vielfalt von Gins beruht auf der Aromatisierung durch sogenannte Botanicals: Gewürzen, Kräutern, Beeren, Schalen und Rinden, für welche weit über 100 unterschiedliche Pflanzenarten genutzt werden. Zu den wichtigsten Botanicals gehören neben dem obligaten Wachholder, Zitrusschalen, Koriander, Engelwurz, Anis, Kubebenpfeffer, Kardamon, Mädesüss, Fenchelsamen und Zimt. In den letzten Jahren experimentieren Gin-Hersteller häufig mit immer exotischeren Kräutern, Früchten und Gewürzen. Die Vielfalt der Gin-Sorten ist für Botaniker ein wahres Eldorado an Gerüchen, Aromen und Geschmäckern.

Mit diesem Jahresbericht möchte ich übrigens keinesfalls Alkoholkonsum propagieren. Es reicht schon, die Nase in ein Gläschen zu stecken oder nur einen kleinen Schluck zu nehmen um die Vielfalt verwendeter Pflanzen in Nase und Gaumen zu erleben. Empfehlen möchte ich hingegen die Lektüre des «*Drunken Botanists*» von Amy Stewart. Die Lektüre ist umso genussreicher, je nüchterner dabei die geneigte Leserin ist.

Selbstverständlich kann auch der Besuch einer noch so gut ausgestatteten Bar die Vielfalt und den Genuss einer botanischen Exkursion nicht ersetzen. Deshalb freue ich mich, dass nach all den Gins, Cocktails, Wermuths, Destillaten und Kräuter-Likörs, die geholfen haben, die düsteren Winterabende aufzuhellen, wieder die Zeit der Exkursionen angebrochen ist.

II. Mitglieder:

Die BBG hat zur Zeit **425** Mitglieder, davon **7** Ehrenmitglieder, **29** Auslandmitglieder sowie **3** Kollektivmitglieder.

Seit der letzten Jahresversammlung konnten **19** Neu-Mitglieder in die Gesellschaft aufgenommen werden, und es kam zu **11** Austritten. Leider sind unter den Mitgliedern **3** Todesfälle zu verzeichnen. Verstorben sind: Max Seiler, Baden (Ehrenmitglied); Frau Alice Ebnöter, Basel und Frau Rosmarie Armbruster, Basel.

III. Vorstand:

Folgende Personen haben im Berichtsjahr 2021/22 im Vorstand mitgearbeitet:

Präsident:	Prof. Dr. Jürg Stöcklin *
Vizepräsident & Exk.-Organisator II:	Prof. Dr. Thomas Boller
Kassierin:	Rita Rufener
Aktuarin:	Sylvia Martinez
Sekretariat, Website:	Esther Schreier *
Kustodin:	Dr. Annekäthi Heitz-Weniger *
Exkursions-Organisator I:	Michael Ryf
Bibliothekar (Zeitschriften)	Thomas Brodtbeck
Bibliothekar (Bücher):	Martin Schläpfer
1. Beisitzer:	Ao. Univ.-Prof. Dr. Jean Nicolas Haas *
2. Beisitzer:	Dr. Jurriaan M. de Vos
3. Beisitzerin:	Dr. Lucienne C. de Witte

Der Vorstand traf sich zu fünf Sitzungen und erledigte die laufenden Geschäfte der Gesellschaft. Näheres zu den einzelnen Ressorts findet sich in den Tätigkeitsberichten der Vorstandsmitglieder (Kapitel IV).

(* Redaktionsteam BAUHINIA)

IV. Die einzelnen Tätigkeitsbereiche des Vorstands:

1. Bauhinia

Bericht des Redaktors Daniel Küry

Nach der Bearbeitung aller eingereichten Manuskripte, erschien im Jahr 2022 die Bauhinia 28/2022 mit einem Umfang von 111 Seiten. Die Artikel berichten von der Neuentdeckung von *Carex glacialis* in der Schweiz und Italien, von der Entwicklung der Flora im Naturschutzgebiet der Petite Camargue Alsacienne und von einem Projekt zur Wiedereinführung des Frauenschuhs in der Schweiz. Zudem wird der Funktion von Pflanzen und Tieren als Orakel auf den Grund gegangen und es werden verschiedene Forschungsergebnisse aus dem Nachlass

von Gustav Senn vorgestellt. Zwei Beiträge über Carl Friedrich Hagenbach und dessen Basler Flora runden zusammen mit fünf Rezensionen den Inhalt des Heftes ab. Besten Dank dem gesamten Redaktionsteam für die Unterstützung sowie den Personen, die bei der Review und der Korrektur der Manuskripte und der gesetzten Artikel mitgewirkt haben.

Ein neuer Bauhinia-Band ist in Vorbereitung und wird Beiträge des Bauhin-Symposiums vom Herbst 2022 enthalten. Die Artikel dieses Bands werden erstmals eine DOI-Nummer erhalten und auf dem Repositorium «eterna» der Universitätsbibliothek Basel hinterlegt werden, was ihre Auffindbarkeit deutlich verbessert. Auch die zurückliegenden Artikel der Bauhinia sollen mit der eterna-Plattform der Universitätsbibliothek zugänglich gemacht werden. Ein gedruckter Band soll jedoch weiterhin erscheinen und alle Artikel sollen weiter als pdf auf der Website der BBG zugänglich sein.

2. Administration und Webseite

Bericht der Ressort-Verantwortlichen Frau Esther Schreier

Administration

Die Arbeiten im Ressort Administration/Sekretariat umfassten dieselben Bereiche wie im Vorjahr und brachten einen Arbeitsaufwand im üblichen Rahmen (Details siehe Ressortbericht 2020/2021).

Knapp 50 Mitglieder ohne Zugang zu E-Mail und Web wurden weiterhin auf Papier und per Post informiert. Beim Rundmailversand (rund 350 Adressen) zeigten sich gegen Ende des Jahres zunehmend Schwierigkeiten mit den technischen Vorgaben der verschiedenen Mailanbieter, einem Themenfeld, das uns viel Zeit kostete. Dennoch konnten im Berichtsjahr 30 Versände durchgeführt werden.

Von Mai bis Dezember 2022 lief die Einarbeitung meiner Nachfolgerin ins Ressort parallel zur sonstigen Arbeit. Per 1. Januar 2023 ging die Administrationsarbeit ganz in die Hände von Dóra Steták über.

BBG Website

Die Website der BBG wurde im Berichtsjahr technisch und inhaltlich aktuell gehalten, aber nicht weiter ausgebaut. Die Exkursionsorganisatoren Thomas Boller und Michael Ryf betreuten weiterhin die Exkursionsseiten.

Unsere Website wurde auch im Berichtsjahr von der Basler Firma Graviton technisch unterhalten, und sie half bei Problemen stets zeitnah und zuverlässig.

Ab Juni 2022 übernahm Sylvia Martinez (bisher Abendvorträge) die gesamte Betreuung und Aktualisierung der Website. Die Sekretariatsarbeiten werden dadurch verschlankt.

3. Exkursionen

Bericht von Michael Ryf und Thomas Boller (Exkursions-Verantwortliche):

Endlich wieder ein Exkursions-Jahr ohne Corona-Einschränkungen! Wir konnten es diesmal wie angekündigt und ohne Verzögerungen und Verschiebungen mit einer «Eröffnungs-exkursion» in die Reinacher Heide beginnen, unter Führung des Vorstandsmitglieds Lucienne

de Witte. Sie zeigte uns diverse Möglichkeiten auf, mit «Apps» auf dem Handy und der Handy-Kamera Pflanzen zu bestimmen. Das führte beim Apéro im «Häxehüüsli» zu angeregten Diskussionen ...

Weitere ganztägige Exkursionen führten uns mit Vreni Wiemken und Thomas Boller ins Waldbrandgebiet von Leuk und vom Urmiberg zur Rigi Scheidegg, mit Gregor Kozlowski in den Botanischen Garten von Fribourg und durch die Altstadt («Stadtflora»!), mit Andreas Erhardt in die Vogesen, mit Jurriaan de Vos zur *Campanula latifolia* in der Combe du Valanvron im äussersten Westen der Schweiz und mit Barbara Känel und Nina Richner zum revitalisierten Furtbach im dichtbesiedelten Furttal.

Für besonders engagierte Botaniker und Botanikerinnen gab es ausserdem den «Dies botanicae» auf dem Herzberg und eine Exkursion zum Scheltenpass unter dem Motto «Herbarisieren für die BBG».

Wie mittlerweile üblich fanden auch fünf der beliebten halbtägigen Exkursionen in der Nähe statt, drei mit Heiner Lenzin zu Flühen in der Regio Basiliensis und zwei mit Thomas Brodtbeck und Martin Schläpfer unter dem Motto «60 Jahre nach Max Moor».

Ein Höhepunkt war die fünftägige Exkursion nach Orsières anfangs Juli, auf der wir das Gebiet des Grossen St. Bernhard erkundeten. Wir hatten viel Glück mit dem Wetter. Einzig beim Ausflug, der uns zum höchsten Punkt hinauf führte, vom Grand Saint Bernard zur Aussichts-plattform beim Grande Chenalette auf 2800 m ü. M., wurden wir von einem plötzlichen Gewitter überrascht, mit Blitz und Donner und Hagelschlag – zum Glück nur für ein paar Minuten.

4. Herbarium

***Bericht von Annekäthi Heitz-Weniger (Kustodin)**:*

Aurélie Grall hat sich als Kuratorin gut eingearbeitet, ist kompetent, tatkräftig und hilfsbereit und betreut das Herbar der BBG hervorragend. Jurriaan de Vos hat weiterhin die Oberaufsicht über die Herbarien Basel, wozu auch das BBG-Herbar gehört.

In einem ausführlichen Jahresbericht hat Aurélie Grall ihre Arbeit Ende September 2022 der Stiftung zur Förderung der Pflanzenkenntnis, welche ihre Stelle finanziert, vorgestellt.

Ein grosser Fortschritt ist der Platzgewinn durch die neu eingebaute Kompaktus-Anlage im Herbarraum in Bottmingen. So wurden am Ende jeder Einheit leere Schachteln eingefügt, sodass die seit langem übervollen Schachteln nach und nach aufgeteilt werden können. Bei *Ranunculus* und *Medicago* ist dies nun geschehen. Die Monokotylen sind neu im Raum des Institutsherbars untergebracht, vereint mit allen Monokotylen der Basler Herbarien, aber als separate Sammlung. Das ganze BBG-Herbar wird somit in klimatisierten Räumen aufbewahrt.

Aurélie Grall konnte auch alte Sammlungen aufarbeiten, so z.B. 30 noch unbestimmte Pflanzen aus Kamerun von Peter Rudin – vor 65 Jahren gesammelt!

Margrit Bieri hat ihr Herbar in 4 Ordnern der BBG geschenkt, begleitet mit einem Gedicht zur Entstehung ihrer kleinen, kostbaren Sammlung.

Folgende weitere Schenkungen konnten wir entgegennehmen: Das Herbarium Estoppey, 273 Belege, vor allem aus dem Jura, dem Mittelland und der Region Biel sowie das Herbarium vom leider früh verstorbenen Hans Meier-Küpfer, im Umfang von 9 Bananenschachteln, mit Schwerpunkt Regio basiliensis.

Auch für Forschung wurde das Herbar genutzt: Zwei Doktoranden arbeiteten zu Primulaceen und Solanaceen, betreut von Jurriaan de Vos und Verena Schünemann, sowie eine Masterstudentin, betreut von Jurriaan de Vos.

Ferner arbeitet Aurélie Grall auch wissenschaftlich; sie befasst sich zurzeit mit Farnen. In diesem Zusammenhang kümmert sie sich auch um das Herbarium von Tadeus Reichstein, in der Hoffnung, es wieder nach Basel holen zu können.

Weiterhin arbeiten Hani Elsuede und Regula Meyer für die Digitalisierung der Herbarbelege. Zurzeit werden die digitalisierten Herbaretiketten abgetippt und die Daten in eine Excelliste aufgenommen.

Die neue Datenbank «Digitalis» ist nun auf einem von der Universität zur Verfügung gestellten Server eingerichtet, und die Metadaten der BBG-Belege wurden bereits migriert. Aufgenommen in die Datenbank sind nun 267'733 Herbarbelege, die 23'932 Arten von 3'394 Gattungen umfassen.

Mein grosser Dank geht an alle Mitarbeitenden im Herbar, insbesondere an Aurélie Grall, Hani Elsuede, Regula Meyer, Jurriaan de Vos und Andreas Huber.

5. Bibliothek der BBG

Bericht von Thomas Brodtbeck und Martin Schläpfer (Bibliothekare)

Im Austausch mit der Bauhinia konnten in gewohnter Weise gehaltvolle Zeitschriftennummern eingeordnet werden.

Auch im vergangenen Vereinsjahr wurden wieder zahlreiche Bücher in die Bibliothek der Basler Botanischen Gesellschaft aufgenommen. Die Zusammenarbeit mit der Universitätsbibliothek klappt gut: die Bücher werden von uns vorbeigebracht und dort im System erfasst und mit einer Laufnummer versehen. Wir holen sie anschliessend an der UB wieder ab, kleben die Etiketten auf und ordnen die Bücher am richtigen Standort in der BBG Bibliothek in Bottmingen ein.

Unter den Neuanschaffungen möchten wir zwei Werke hervorheben: ‚*Carex* de France‘ und ‚Les Fougères et plantes alliés d‘Europe‘. Zwei ausgezeichnet gemachte Monographien, die ihresgleichen im deutschen Sprachraum suchen.

6. Diathek

Bericht von Dr. Manfred H. Liersch:

Während der Berichtsperiode wurden keine Dias verlangt oder ausgeliehen.

Auf Anfrage von Annekäthi Heitz bin ich bereit, die digitalisierten Bilder von H. J. Müller, welche der BBG geschenkt wurden, ab Anfang Mai 2023 zu verwalten. Die Originale der Bilder werden von der ETH-Bibliothek archiviert und stehen der Öffentlichkeit auch so zur Verfügung.

7. Flechtensammlung der Herbarien Basel

Bericht von Dr. Manfred H. Liersch:

Laut Auskunft von Jurriaan de Vos gab es während der Berichtsperiode mehrere Interessenten, welche die Sammlung eingesehen haben.

V. Stiftung zur Förderung der Pflanzenkenntnis:

Die Präsidentin des Stiftungsrats, Frau Dr. Annekäthi Heitz-Weniger, informiert die an der Jahresversammlung der Botanischen Gesellschaft Anwesenden, welche Aktivitäten im Geschäftsjahr 2022 von der Stiftung unterstützt wurden.

VI. Vorträge

Bericht des Präsidenten Prof. Dr. Jürg Stöcklin:

Im Herbstsemester 2022 fanden, gemeinsam organisiert mit dem Botanischen Institut der Universität Basel, sieben Vorträge unter dem Titel "Botanische Abendkolloquien: *Ökologie und Vegetation der Erde*" im Hörsaal des Botanischen Instituts statt. Erfreulicherweise konnten dank dem Abklingen der Corona-Epidemie die Vorträge wieder ohne Schutzmassnahmen und mit Präsenz der Zuhörer im Hörsaal stattfinden, was lebhafte Diskussionen und anregende Gespräche mit den Vortragenden anlässlich der Nachsitzung ermöglichte. Ein Höhepunkt war der erste Vortrag von Prof. Richard Primack, anlässlich des Bauhin-Symposiums im September aus Anlass des 400-jährigen Jubiläums der Publikation von Caspar Bauhins Basler Flora: *«Catalogus plantarum circa Baseileam sponte nascentium»* einer der frühesten Lokalfloren weltweit, mit welcher dieser die Basis legte für die floristische Erforschung der Region Basel.

15. Sept. 2021 **Prof. Dr. Richard B. Primack**, Biology Department, Boston University, USA.

„Climate change effects on wildflowers, trees and birds: Building on the observations of the famous American environmental philosopher Thoreau, author of Walden"

29. Sept. 2022 **Dr. Jürg Schmid**, Amateur-Entomologe, Ilanz GR.

„Die Wirtspflanzen alpiner Kleinschmetterlinge"

20. Okt. 2022 **Prof. Dr. Severin Irl,** Biogeographie und Biodiversität, Institut für Physische Geographie, Goethe-Universität Frankfurt, Deutschland

„Geheimnisse der Inselflora – Über die Entstehung und Gefahren für die Pflanzendiversität auf den Kanaren"

3. Nov. 2022 Prof. Dr. Sabine Rumpf, Departement Umweltwissenschaften, Universität Basel
„Arktisch-alpine Flora in Zeiten des Klimawandels: Der unschätzbare Wert von Langzeitforschung"

17. Nov. 2022 **Prof. Dr. Klaus Schäppi,** Departement Umweltwissenschaften, Universität Basel

„Pflanzenmikrobiome für eine nachhaltige Landwirtschaft"

1. Dez. 2022 **Dr. Daniel Küry,** Life Science AG, Basel

„Quellen – ein vergessener Lebensraum wird wachgeküsst"

15. Dez. 2022 **Prof. Dr. Andreas Jürgens,** Technische Universität Darmstadt, Deutschland

„Düfte des Todes: Wie Blütenpflanzen ihre Bestäuber manipulieren"

Auch der traditionelle Weihnachtsapéro konnte wieder stattfinden, was viele Mitglieder sehr geschätzt haben. Herzlichen Dank an Bruno Erny und Edith Zemp für die Organisation.

Wir danken für die Mitarbeit bei Organisation und Durchführung Vorträge: Prof. Ansgar Kahmen, Maura Ellenberger und Franziska Grob.

VII. Bauhin-Symposium

Zusammen mit den Herbarien des Botanischen Instituts der Universität Basel organisierte die BBG am 15./16. September 2022 ein internationales wissenschaftliches Symposium mit Workshop zu Ehren von Caspar Bauhin (1560–1624). Anlass war das 400-jährige Jubiläum der Publikation seiner Basler Flora aus dem Jahre 1623. Das Thema des Symposiums lautete «*400 Years Botanical Collections: Implications for Present-Day Research*». Das Organisationskomitee bestand aus Dr. Jurriaan de Vos, Kurator der Herbarien Basel, Prof. em. Dr. Jürg Stöcklin, Präsident der BBG und Sylvia Martinez MSc, vom Departement Umweltwissenschaften. Symposiumssprache war Englisch. Am Symposium nahmen 100 Teilnehmer aus insgesamt 11 Ländern teil, die von der Rektorin der Universität begrüsst wurden. Am Symposium gab es zwei eingeladene Key-Note Vorlesungen, 22 Vorträge und 31 Poster. Die Teilnehmenden hatten Gelegenheit eine Ausstellung in der Universitätsbibliothek Basel über das historische Herbar von Caspar Bauhin und historische Publikationen zur Flora von Basel zu besichtigen, und an Führungen im Botanischen Garten teilzunehmen. Finanziert wurde die Tagung durch Beiträge der Teilnehmenden, der Trägerorganisationen und diverse Drittmittel von Stiftungen. Die Ergebnisse des Symposiums werden als Sonderausgabe der Zeitschrift Bauhinia im Herbst 2023 publiziert. Das Symposium, welche die aktuelle Bedeutung von Herbarien für botanische Forschungen zu den Themen Evolution, Systematik und Klimawandel ins Zentrum rückte, war ein Erfolg und dürfte nicht das Letzte seiner Art gewesen sein.

VIII. Finanzen

Eine Zusammenstellung der Jahresrechnung 2022, die Bilanz per 31.12.2022 sowie das Budget für das Jahr 2023 kann beim Präsidenten angefordert werden oder findet sich im nur für Mitglieder zugänglichen Bereich der Website (Intranet).

An dieser Stelle möchte der Vorstand dem Kanton BS, der Stiftung zur Förderung der Pflanzenkenntnis sowie ganz besonders allen Mitgliedern, welche die BBG mit Spenden bedacht haben, für ihre finanzielle Unterstützung herzlich danken.

VIII. Schlusswort

Auch die Schweizer Flora hat zur Diversität alkoholischer Getränke beigetragen. Berühmt ist z.B. Iva, ein Engadiner Kräuterlikör, der heute wieder erhältlich ist. Iva ist die rätoromanische Bezeichnung der Moschus-Schafgarbe, *Achillea moschata*. Der Kräuterlikör wird schon seit Jahrhunderten als Heilmittel gegen Magenverstimmungen genutzt und vermutlich von Frauen auch für Abtreibungen. Die früheste Erwähnung von Iva verdanken wir Konrad Gessner, dem Naturforscher und Arzt aus Zürich, der sie als *Iva moschata Rhaetis* in seinem Kräutergarten aufzog. Nachdem ein Bündner ihn auf die Pflanze aufmerksam gemacht hatte, schickte er einen seiner Schüler in die Wildnis Hochrhätiens, um die Wunderpflanze für seinen Garten zu sammeln. In seiner Korrespondenz mit dem Augsburger Arzt und Humanisten Adolph Occo rühmte er deren Heilwirkung. Albrecht v. Haller beschrieb 1768 ausführlich die medizinische

Verwendung von Iva. 1860 begann der Apotheker Samuel Bernhard in Samaden zuerst in seiner Apotheke und dann in einem Fabrikationsbetrieb mit der industriellen Herstellung von Iva-Getränken. Iva gab es als Ivabitter und Ivawein als Tinktur und Heilmittel, sowie als Crême d'Iva und Fleur d'Iva, letzteres beides feine Liköre. Die Produkte wurden zum Renner und an der Landesausstellung 1887 wurde dem Iva eine grosse Zukunft prophezeit. Der Erfolg des Iva verdankt sich wohl nicht zuletzt dem Geist des «*wilden Fräulein*», welches auf der Etikette des Likörs als holdes Mädchen in alpiner Umgebung die Pflanze pflückt. Die Moschus-Schafgarbe wurde nämlich in Bünden auch als «*Wildfräulikraut*» bezeichnet. Eine alte Sage erläutert den Namen: «*Es hätten einst, in jenen grauen Jahren, als das Volk noch im innigsten Verkehr mit der Natur stand und gute und böse Geister Bach und Busch belebten, zwei Frauen hoch auf einer Alp Besuch gemacht und seien nach frohen Stunden spät durch die wilde einsame Gebirgslandschaft wieder talwärts gestiegen. In einer Schlucht aber sei die eine, von Krämpfen geschüttelt, plötzlich darnieder gesunken. Nachdem dann ihre erschrockene Gefährtin hinweggeeilt sei, um Beistand zu holen, sei unversehens eine Gestalt in weiss schimmerndem Kleide vor die Kranke hingetreten, habe vom Fels eine Iva gepflückt und sie ihr schweigend dargereicht. Nachdem die Leidende das duftende Kraut gegessen habe, seien ihre Schmerzen wie weggeblasen gewesen, und sie habe allein zu Tale wandern können.»* (Vom Wildfräuleinkraut, Bündner Jahrbuch 1968).

Basel, den 25. April 2023

Der Präsident der BBG

Jürg Stöcklin

Die Jahresversammlung der BBG hat am 25. April 2023 den vorliegenden Jahresbericht genehmigt.