Baumrätsel

Erkennst Du diese zwei Bäume?

Verbinde die zusammengehörigen Fotos mit einem Strich. Pro Baum sind es vier Fotos.
Du siehst die Wuchsform, die ersten zarten Blätter mit der Blüte, die Herbstfärbung und die Rinde der zwei Bäume. Einer von beiden blüht gerade draußen, geh doch raus und schau ob Du ihn findest!

Lösung:

Es handelt sich um die Birke und den Bergahorn.
Die Fotos 1, 3, 5 und 7 gehören zum Bergahorn und die Fotos 2, 4, 6 und 8 zeigen die Birke.

Wimmelbild

wo versteckt sich diese Blüte?

Möchtest Du auch eine Blumenwiese im Garten? Diese hier ist angesät und blüht für ein Jahr. Die Samen dafür kannst Du auch im Blumentopf zum Blühen bringen.
Wenn Du aus einer Rasenfläche eine wilde Wiese machen möchtest, findest Du Tipps beim Bund Naturschutz oder beim NABU - Naturschutzbund Deutschland e.V..

Auf einer Blumenwiese ist immer was los, hier tobt das wilde Leben: Hummeln und Bienen summen, Käfer kämpfen und schillernde Schmetterlinge flattern elfengleich von Blüte zu Blüte. Doch die wilde Blumenwiese ist nicht nur ein Beitrag zur Artenvielfalt, sie macht auch wesentlich weniger Arbeit als ein herkömmlicher Rasen.

Blatt und Blüte

Erkennst Du diese essbaren wilden Frühlingkräuter?
Links siehst Du von oben nach unten die
Blätter und rechts die **Blüten** von

- **Gewöhnlichem Giersch (Aegopodium podagraria)**
- **Gewöhnliche Vogelmiere (Stellaria media)**
- **Knoblauchsrauke (Alliaria petiolata (M. Bieb.)**
- **Bärlauch (Allium ursinum)**

In einen naturnahen Garten findest Du bestimmt alle vier Wildkräuter!
Diese vier blühen weiß und schmecken hervorragend als Würzkraut, Zugabe zu einem bunten Frühlingssalat, oder sogar sogar als Hauptgericht!
Beim Bärlauch etwa kannst du alles von der Zwiebel bis zu den Samen verwenden.
Alles Grün?
Schau sie Dir genau an, dann siehst Du deutliche Unterschiede zwischen den einzelnen Pflanzen.

Wenn Du Dir unsicher bist beim Sammeln, dann besorge Dir ein gutes Pflanzenbestimmungsbuch und hol Dir Hilfe bei Kräuterkundigen, da es auch ähnliche giftige Pflanzen gibt.
Jetzt aber los! Du wirst staunen mit welchen Gaumenfreuden dich die Wilden überraschen!

Welcher Baum bin ich?

Ich bin aus dem Osten eingewandert. Meine Samen haben sich als Vieh- und Wildfutter, zum Färben, Waschen und für Medikamente bewährt. Mein Stamm ist gerne linksherum drehwüchsig – warum das ist immer noch ein Rätsel!
Ich bin der Baum mit dem „schwärzesten“ Schatten und diente hierzulande zum Kühlen der Bierkeller, doch auch die Biergarten-Besucher und die Kinder lieben mich!

Besuche mich im Frühling - meine riesigen Knospen glänzen und sind harzig. Hier siehst du meine Blütenknospen und die sich entfaltenden Blätter, bald öffnen sich meine orchideengleich schönen Blüten. Gelbe Saftmale signalisieren den Bienen und Hummeln das ich Nektar anzubieten habe. Rote Saftmale sagen so viel wie: schon zu spät für Nektarsammler – ab zur nächsten Blüte!
Weist Du schon wer ich bin?

Lösung:

Ich bin die gewöhnliche Rosskastanie

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

BRE-SE-BRE KNÖDEL

(BREzen-SEmmel-BREnnnessel KNÖDEL)

Zutaten für ca. 20 Knödel:
500g Brezen und Semmeln vom Vortag in feine Scheiben geschnitten
½ l Milch
4 Eier
8 EL fein gehackte junge Brennnesselblätter
150 g Cheddar klein gewürfelt
1 TL Salz
Etwas Pfeffer

So geht's:
- Das Knödelbrot für die BRE-SE-BRE KNÖDELN in eine Schüssel geben und mit der heißen Milch übergießen.
- Schüssel abdecken und für 5 Minuten stehen lassen, Knödelbrot in der Schüssel wenden und weitere 5 – 10 Minuten durchziehen lassen.
- Eier, Brennnesseln, Cheddar, Salz und Pfeffer dazugeben und mit den Händen kräftig durch kneten.
- Mit nassen Händen ca. 20 kleine Knödel formen und diese in kochendes Salzwasser geben. Bei schwacher Hitze 20 Minuten kochen lassen.

BRE-SE-BRE Knödel schmecken ausgezeichnet zu Rahmgemüse oder Schwammerl-Sahne-Soße und am nächsten Tag in Scheiben geschnitten und in Butter gebraten mit einem bunten Salat.

Guten Appetit!

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Lust auf wildes Grün?

Die Weide als Nahrungslieferant

Heute habe ich die Wildbienen nahe der alten Kiestrasse besucht. Ich bin ja kein Spezialist auf dem Gebiet, aber es wird wohl die Weiden-Sandbiene sein, die da eine ganze Kolonie bildet.

Diese Art nistet im Boden. Sie mag Pionierstandorte mit Sand, Kies und offenem Boden.

Die Weibchen graben dort einen etwa 30 Zentimeter langen Gang, von dem die Brutzellen abzweigen. Als Larvennahrung tragen sie den Pollen der Weidenkätzchen in ihre Brutkammern ein.

Übrigens Ostereier lassen sich auch an Birken- Hasel- oder sonstigen Zweigen aufhängen, es muss nicht ausschließlich Weide sein, die ist gerade jetzt für die Insekten sehr wichtig.

Lust auf wildes Grün?

Klopapierrollen, Konservendosen – es sammelt sich ja so Manches an mit der Zeit!

Plane ein alternatives Wohnquartier für Balkon oder Fensterbank!
Die Wilden Grünen sind nicht anspruchsvoll, ein paar Quadratzentimeter in einer Klorolle sind für den Start ins Leben für Veilchen, Schlüsselblume und Co. vollkommen ausreichend.

Später ist ein Umzug in eine größere Konservenrolle vorteilhaft - auch hier bietet sich Wohnkomfort zum Nulltarif!

Alternativer Wohnraum ist aktuell total angesagt. Ja sogar einige anspruchsvolle Kulturpflanzerl sind in diesem hippen Quartier bei so viel bunter Vielfalt glücklich!

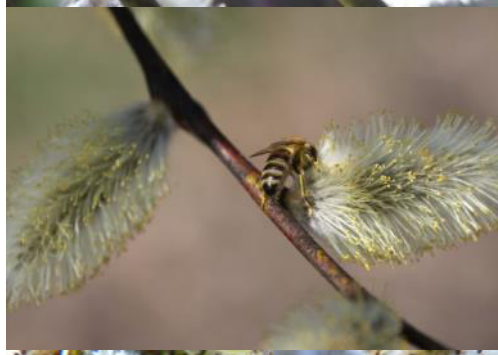
Die Weide (Salix)

Auf den Fotos siehst Du unterschiedliche Blüten der Weide. Kinder lieben wir die pelzigen Kätzchen ganz besonders!
Weiden sind in der Regel zweihäusig getrenntgeschlechtig, das heißt es gibt weibliche und männliche Bäume.

Die Weide umfasst etwa 450 Arten, z. B. Salweide, Silberweide, Korbweide, Purpurweide, Reifweide….
Die Kraut-Weide wird nur einige Zentimeter groß, andere erreichen 30 m Höhe. So weitgefächert wie die Größe ist auch die Nutzbarkeit der verschiedenen Arten.

Die Weide wurde als Todesbaum gefürchtet, als Hexenbaum gemieden oder als Lebensbaum verehrt.

Sie bietet mit ihrem Nektar die ideale Frühlingsnahrung für Hummeln, Wildbienen und die Honigbiene,
sie dient als Böschungs- und Uferbefestigung,
sie ist eine alte Heilpflanze,
sie wird zu Faserplatten, Zellstoff oder Papier verarbeitet,
sie ist ein nachwachsender Rohstoff z. B. für Flechtwände, in geflochtenen Ausfachungen von Fachwerk, …
und heute wieder vermehrt in der Weidenflechterei – ein Weidenkorb ist schön, stabil, sehr langlebig und garantiert plastikfrei!



Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Anemonen – Vom Winde verweht

Es lebte einmal eine Nymphe namens Anemona am Hof der Göttin Flora und Zephyr, dem Gott des Windes. Sie war sehr schön und liebte es ihr langes Haar im Wind wehen zu lassen. So kam es, dass sich Zephyr, der Gott des Windes, in sie verliebte.

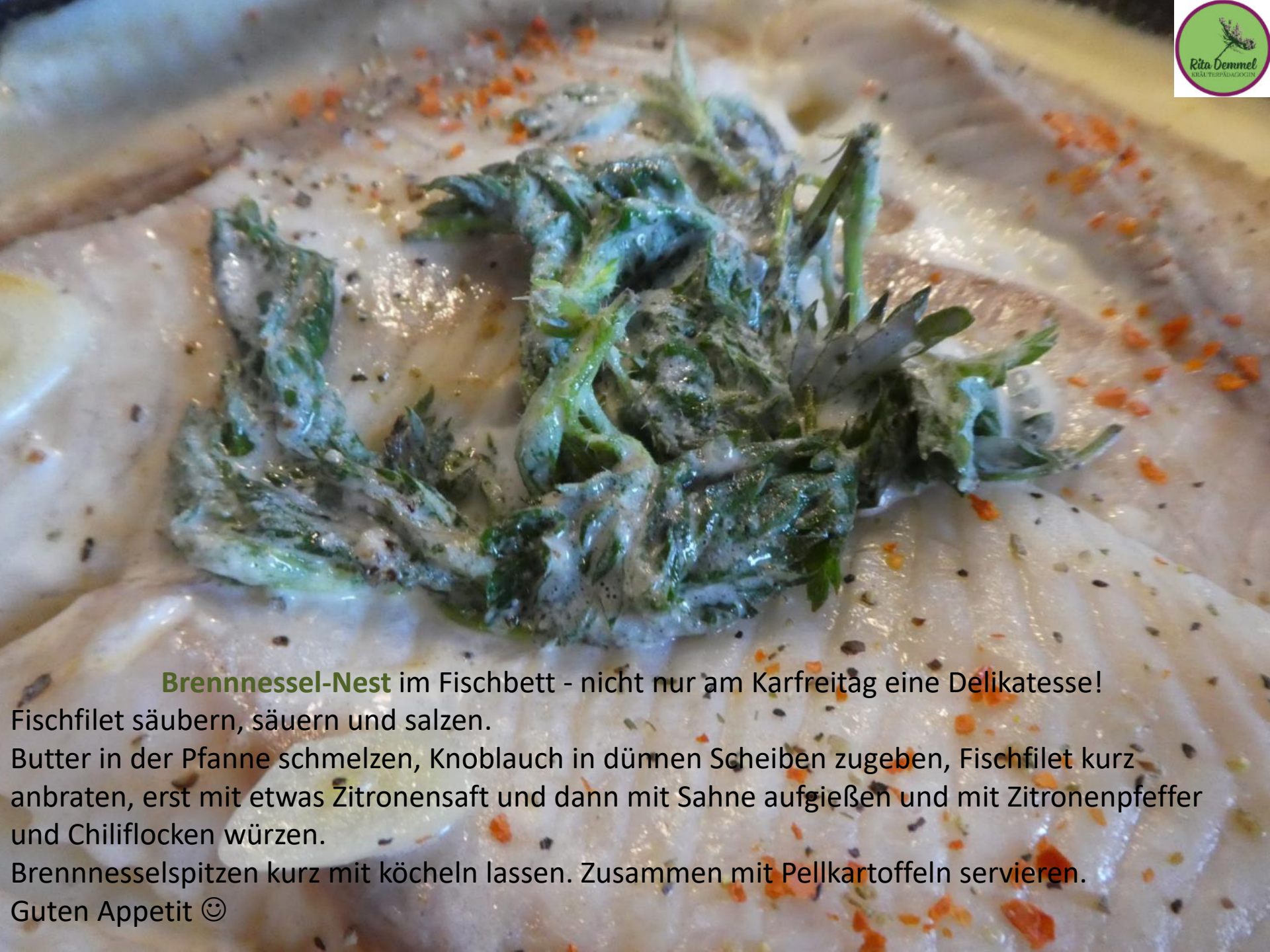
Doch das brachte der Armen kein Glück: Flora, die eifersüchtige Gattin des Windgottes bemerke die heimliche Liebe und verwandelte die Nymphe in eine kleine Blume - das Windröschen.

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Rama-dua-i

Kennst Du Rama-dua-i?

Das ist die situationsbedingt reduzierte Variante von Rama-dama!
Handschuhe und Mundschutz hast Du eh schon an? Dann pack doch auch noch den Müllsack ein beim nächsten Spaziergang!
Wieder zu Hause kannst Du berichten von Deinem ekligsten, größten oder kuriosestem Fund!



Brennnessel-Nest im Fischbett - nicht nur am Karfreitag eine Delikatesse!

Fischfilet säubern, säuern und salzen.

Butter in der Pfanne schmelzen, Knoblauch in dünnen Scheiben zugeben, Fischfilet kurz anbraten, erst mit etwas Zitronensaft und dann mit Sahne aufgießen und mit Zitronenpfeffer und Chiliflocken würzen.

Brennnesselspitzen kurz mit köcheln lassen. Zusammen mit Pellkartoffeln servieren.

Guten Appetit ☺

Lust auf wildes Grün?

Beim Spazierengehen kann man gerade die **Gewöhnliche Traubenkirsche** (*Prunus padus* L.) blühen sehen.
Sie gehört zu den Rosengewächsen.
Ihre Blüten betören durch den Duft nach Bittermandel.
Wer sich im Spätsommer einen köstlichen Likör aus den reifen Früchten ansetzen möchte,
kann sich jetzt schon mal umschauen, wo dann die erbsengroßen schwarzen Steinfrüchte zu finden sind.
Ein Traubenkirschen-Likör Rezept findest du in der „Wilden Ecke“ auf der Homepage:
http://www.wilde-moehre-muenchen.de/kraeuter.html ; TIPP 7/2018
Achtung – nur pflücken, wenn Du Dir absolut sicher bist bei der Bestimmung der Pflanze!

Gewöhnlicher Gundermann
Glechoma hederaceae L.
KriechenderGünsel
(*Ajuga reptans*)
Rita Demmel

Gewöhnlicher Gundermann
(Glechoma hederaceae L.)

Kriechender Günsel
(*Ajuga reptans)*

Zur Zeit kannst Du in der Wiese diese beiden Lippenblütengewächse mit den 4-kantigen Stängeln entdecken. Ihr Nektar lockt Hummeln und Bienen an. So direkt nebeneinander fällt die Unterscheidung leicht.

Die bezaubernden Blüten sind unterschiedlich im Farbton, und auch die Blätter sind deutlich verschieden.

Der Gundermann hat nierenförmige, leicht eingekerbte Blätter.

Dem Gundermann wurden magische Kräfte nachgesagt. Er wird seit Jahrtausenden von uns genutzt und hat in Mystik, Heilkunde und Kräuterküche einiges zu bieten!

Siehe: https://www.loewenzahn.at/produkt/2670/12-ungezaehmte-pflanzen-fuers-leben/

Ein April Morgen im Wald

Frittata mit Bärlauchknospen, Löwenzahnblüten und Spargel

Zutaten für eine große Tartform:

- 1 kg geschälten Spargel
- etwas Butter
- 2 Kaffeetassen voll mit Bärlauch-Knospen
- in paar Bärlauchblätter kleingeschnitten
- 50 g geriebenen Parmesan
- ein paar frische Löwenzahnblüten
- evtl. etwas Schinken
- 12 Eier
- 120 ml Sahne
- Salz, Pfeffer

So geht's:

Den Spargel in Stücke schneiden und ca. 15 Minuten dünsten, danach den Boden einer gebutterten Tartform damit auslegen.
Darüber die Bärlauchknospen, ein paar feingeschnittenen Bärlauchblätter und die Löwenzahnblüten geben.
Die Eier mit der Sahne, 30 g Parmesan und den Gewürzen verrühren und über den Spargel und die Wildkräuter gießen.
Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad Umluft für circa 20-30 Minuten garen.
Kurz vor Ende der Garzeit den restlichen Käse über die Frittata geben und goldgelb werden lassen.
Guten Appetit ☺

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Knoblauchsrauke

(Alliaria petiolata)

Die Knoblauchsrauke ist ein Kreuzblütler – je zwei Blütenkronblätter stehen sich kreuzförmig gegenüber.
Das intensive Aroma dieser Pflanzenfamilie hat die Menschen seit langer Zeit angeregt, schmackhafte Gemüsesorten daraus zu züchten.
Durch geschickte Ausleseverfahren verschiedener Kreuzblütler ist die Vielfalt an unseren Kohlsorten entstanden, ebenso Radieschen, Meerrettich, Radi aber auch Raps und Senf gehören in diese Pflanzenfamilie.

Rezept für Knoblauchsrauken - Crêpes :

4 Eier
etwas Salz
¼ l Milch mit den feingehackten Blättern der Knoblauchsrauke pürieren
150 g Mehl

Mehl in die Kräutermilch rühren und eine halbe Stunde quellen lassen.
In einer gefetteten Pfanne dünne Crêpes ausbacken und je nach Geschmack mit Käse, Tomaten oder Schinken servieren. Guten Appetit ☺

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Die **Gewöhnliche Rosskastanie**
(Aesculus hippocastanum)

Die **Rosskastanie** kommuniziert durch die Farbgebung ihrer Blüten mit den bestäubenden Insekten! Beim Aufblühen zeigt sich in der weißen Blüte ein gelbes Farbmal. Bienen fahren voll auf Gelb ab und wissen „Das Buffet ist eröffnet“!

Später wird aus dem gelben ein rotes Mal – die Rosskastanie steuert diesen Farbwechsel durch den pH-Wert in der Blüte. Die Biene verplempert ihre Zeit nicht mehr mit diesen Blüten, den Rot ist für die Biene als Farbe nicht wahrnehmbar. Davon profitiert wiederum die Rosskastanie, denn so besucht das fleißige Bienchen noch mehr von den unbestäubten Blüten. Ziemlich genial – oder?

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Auch brummende Hummeln tummeln sich am Büffet

Du spazierst im Mai entlang blühender Hecken und nimmst einen starken, sehr eigenen Geruch wahr?
Dann schau mal genau - wahrscheinlich findest Du einen **Weißdorn** (Crataegus) in voller Blüte! Insekten "fliegen" auf seinen Duft!
Er eignet sich hervorragend als heimische Heckenpflanze und bietet Mensch und Tier Heilmittel, Schutz und Nahrung.
Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Wilde Würze aus Bärlauch (*Allium ursinum*)

Hier siehst Du ganz deutlich die Bärlauchblüte. Gerade entwickeln sich die Kapselfrüchte aus dem tief dreifach gefurchten grünen Fruchtknoten des Bärlauchs. Sie umhüllen die Samen. Als essbare Garnitur ist der blühende Bärlauch ein leckerer Hingucker!
Fein würzig und knackig schmecken die abgeblühten Fruchtstände. Diese kannst Du einlegen, oder frisch zum Würzen verwenden. Da alle Pflanzenteile des Bärlauch essbar sind kannst Du Dich ruhig mal durchkosten!

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Die **Wiesen-Margerite** *(Leucanthemum vulgare)*

Ein Korb voller Blüten:
In der Vergrößerung erkennst du in der Mitte des Blütenkörbchens die **gelben Röhrenblüten**, die von meist 25 **weißen Zungenblüten** umrahmt werden.
Was man für eine große Blüte halten könnte besteht eigentlich aus vielen einzelnen Röhren- und Zungenblüten.
Sie gehört zur Familie der Korbblütler.

Margeriten heißen im Volksmund auch Johannesblumen oder **Orakelblumen**.
Erinnerst Du Dich an „Er liebt mich, er liebt mich nicht…“
Schon mal Margerite gekostet? Die Blüten der Margerite sind essbar. Achtung aber nicht bei Korbblütler Allergie!

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN

Im Münchner Umland entdeckst Du mit etwas Glück noch ungedüngte Wiesen.
Hier findest Du Margeriten oft zusammen mit Wiesensalbei, Bocksbart, Schafgarbe und Lichtnelke… Welch eine Freude für Mensch und Tier!

Rita Demmel
KRÄUTERPÄDAGOGIN