

NABU Friedberg – Kräutere- kursion: Vom Bocksbart bis zum Gänsefuß

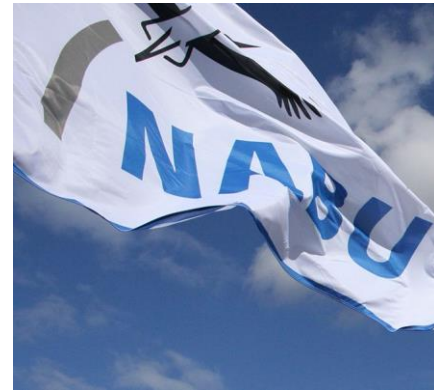
Friedberg, den 25. Juni 2022

Bei bestem Wetter startete die Kräuterekkursion des NABU Friedberg. Ruth Müller konnte viele Interessierte begrüßen und als Fachfrau führte Dr. Beate Alberternst die Gruppe durch den Dorheimer Wingert. Sie zeigte den Besuchern eine ganze Reihe von verwertbaren Kräutern, die manchmal ganz unscheinbar an Wegesrändern wachsen.

So fand Alberternst bereits auf dem kurzen Weg zum Wingert die ersten Kräuter am Wegrand, darunter die Wegwarte, mit lateinischem Namen *Cichorium intybus*, deren Wurzel verwendbar ist (Zichorienkaffee). Auch der seltene Bocksbart, dessen Blütenstiele essbar sind und nach Spargel schmecken und der Beifuß, ein bekanntes Küchengewürz, sind hier zu finden.

Eine Besonderheit sind die derzeit blühenden Pracht-Königskerzen. „Die Blüten lassen sich als Hustentee verwenden“, sagte Dr. Alberternst. „Diese Pflanze wird bei uns als Zierpflanze kultiviert und stammt ursprünglich aus Ost- bzw. Südosteuropa. Nach dem Bau der Umgehungsstraße hat sie sich hier angesiedelt. Vermutlich ist sie mit der angelieferten Erde hierher gelangt.“ Am Eingang zum Wingert machte die Referentin die Teilnehmer auf die Zaunrübe aufmerksam, die für den Menschen giftig ist aber die Nahrungsgrundlage für die Zaunrüben-Sandbiene darstellt. Diese Biene sammelt ihren Pollen und Nektar ausschließlich an der Zaunrübe. Auf den Schafweiden des Wingert fanden sich Pimpinelle und Schafgarbe. Pimpinelle, eines der sieben Kräuter der Grünen Soße, ist essbar und Schafgarbe ist sogar als Heilpflanze bekannt. Typische Pflanzen der angrenzenden Wiesen sind Wiesensalbei und der Glatthafer, die hier weit verbreitet sind.

Verschiedene Bodenstrukturen und Flächennutzungen, wie sie hier auf dem Wingert vorkommen, bieten völlig unterschiedlichen Pflanzengemeinschaften eine Heimat. Die Glatthaferwiesen auf den Streuobstgrundstücken und auf der anderen Seite eine Ackerfläche, also Bereiche mit offenem Boden. Hier wurden der Gänsefuß und die Brennnessel gefunden. Beide Gewächse können als Spinatersatz gegessen werden.



NABU Friedberg

Ruth Müller
Sprecherin des Vorstands
Zum Germaniabrunnen 24
61169 Friedberg
Tel. +49 (0)6031.5860
info@NABU-Friedberg.de
www.NABU-friedberg.de

NABU Friedberg
Zum Germaniabrunnen 24
61169 Friedberg

Vereinsregister VR 505,
Amtsgericht Friedberg;
Konto: Volksbank Mittelhessen;
IBAN: DE83 5139 0000 0087 0263 02
BIC: VBMHDE57
Spenden sind steuerlich absetzbar
anerkannter Naturschutzverband nach
Bundesnaturschutzgesetz
Mitglied im NABU Deutschland
Bundesgeschäftsstelle, Charitéstr. 3,
10177 Berlin



Mehr Infos

info@NABU-Friedberg.de

Außerdem entwickeln die Samen der Brennnessel, in einer Pfanne ohne Fett geröstet, einen nussigen Geschmack. So sind sie als Topping für einen Salat oder für Müsli bestens geeignet. Sowohl die Pflanze als auch deren Samen sind übrigens vorzügliche Mineralienspender. Gegen Ende der kleinen Exkursion machte die Referentin noch auf die Knoblauchsrauke aufmerksam. Frisch gepflückt findet sie als Knoblauchersatz Verwendung. Sie ist jedoch nur für kalte Speise geeignet. Auch der Vogelknöterich wächst hier, der früher als Futter für die Sittiche zu Hause gesammelt wurde.

Zum Abschluss ging es dann zum gemütlichen Teil über. Viele Fragen und Gespräche untereinander wurden dann bei einem Glas Dorheimer Wingertapfelsaft, frischem Roggenbrot vom Dorheimer Bäcker sowie dem von Ruth Müller zubereiteten vegetarischen Kräuteraufstrich geführt.

Anzahl Wörter: 392 / Anzahl Zeichen ohne Leerzeichen: 2.460 / mit Leerzeichen: 2.848

Bildunterschriften:

Bild 1: Beate Alberternst (4. Von li) weist auf einen Neubürger am Wingert hin – die gelb blühende Königskerze

Bild 2: Auch das gibt es – die giftige Zaunrübe, ein Schlinggewächs, das auch gerne in den Gärten wächst und nur schwer zu entfernen ist

Für Rückfragen:

Axel Müller, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit,
Tel. +49 (0)6031.5860,
Mobil +49 (0)151.539 739 10,
E-Mail info@nabu-friedberg.de