Naturnotizen

März/April 2020

Spitzwegerich mit Blütenknospen

Pilzaroma ohne Pilze

Der König der Wege, der Spitzwegerich (rich = Herr, König), beschenkt uns in den nächsten 1 bis 2 Wochen mit seinen ersten Blütenknospen mit herrlichem Pilzaroma.

In der Mitte der Blattrosette sind die geschlossenen Blütenköpfchen anzutreffen. Ich verzehre sie gerne z.B. als Wiesensnack direkt vor Ort. Für mich ein wunderbarer „Pilzgenuss" und das ohne Pilze!
Je nach Region und Witterung dauerst es auch noch, bis die Blütenknospen sich zeigen. Wenn sich im Jahreslauf die Blütenköpfchen von unten nach oben öffnen, schmecken sie nicht mehr so gut.

Die jungen Blätter können, in kleine Querstreifen geschnitten, vitalstoffreich den Salat bereichern. Ist das Jahr weiter fortgeschritten, die Blätter aus der Mitte entnehmen, sonst ist das sehr faserig.

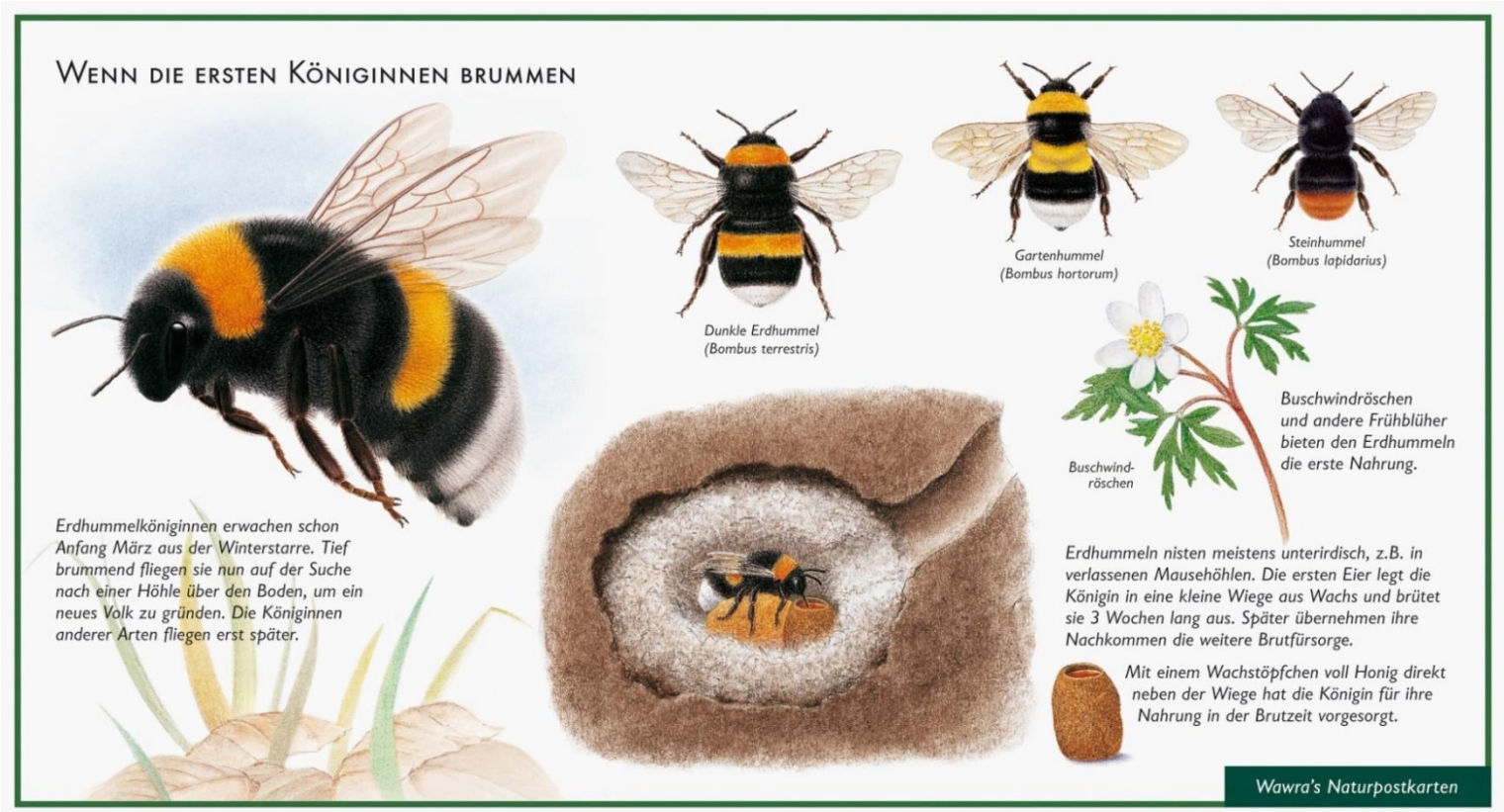
Der Spitzwegerich wurde 2014 zur Arzneipflanze des Jahres gekürt.
Hier finden sich z.B. weitere Infos zum König der Wege:
https://www.kraeuter-buch.de/kraeuter/Spitzwegerich.html

Die Majestäten sind unterwegs…

Wer jetzt im Frühling eine Hummel fliegen sieht, hat eine königliche Majestät auf Wohnungssuche entdeckt. Denn außer der begatteten Jungkönigin stirbt bei den Hummeln im Herbst das gesamte Volk ab.

Die Königin ernährt sich nach der Winterstarre aus Vorräten in ihrem Honigmagen. Sind diese aufgebraucht, ist es für die Majestät immens wichtig, nektar- und pollenspendende Blüten zu finden wie z.B. Krokusse, Buschwindröschen, Weide.

War die Wohnungssuche von Erfolg gekrönt wie z.B. Mäuselöcher, verlassene Vogelnester oder Felsspalten, gründet sie ein neues Volk und betreibt Brutpflege, bis die ersten Töchter ausgeschlüpft sind. Für diese Zeit hat sie sich im Nest ein „Honigtöpfchen" angelegt – siehe unten



Grafik oben mit Genehmigung von Johannes Wawra

Hummeln können ihre Flügel „auskuppeln", heizen dann mit ihrer Brustmuskulatur den Körper auf und können so, auch dank ihres Pelzes, bei niedrigen Temperaturen fliegen. Es kommt auch immer wieder vor, dass man eine völlig entkräftete Majestät findet, die zu wenig Nektar „getankt" hat. Ihr kann man mit einer stärkenden Zuckerlösung weiterhelfen: ½ TL Zucker in lauwarmem Wasser auflösen und der königlichen Hoheit auf dem Löffel kredenzen. Details siehe hier: https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/insekten-und-spinnen/hautfluegler/hummeln/06351.html

Damit ist nicht nur einer Hummel weitergeholfen, sondern einem ganzen zukünftigen Hummelvolk!

Wilder Kressegeschmack

Das Behaarte Schaumkraut (Cardamine hirsuta), auch Gartenschaumkraut, Vielstängeliges oder Viermänniges Schaumkraut genannt, bietet uns im zeitigen Frühjahr einen leckeren Kressegeschmack vor der Haustür.

Die Pflanze ist einjährig und wird ca. 10 bis 25 cm hoch. Die weiße Blüte zeigt sich meist bereits schon im Feburar. Wir können die gesamte Pflanze samt Wurzeln verwenden und in diesem Frühjahr fällt sie mir „überall" auf.

Hier die Blattrosette mit den typischen gefiederten Blättern. Die Endfieder der Blattrosettenblätter ist größer als die anderen Blätter.
Anmerkung gefiedert: Ein Blatt der Pflanze besteht aus mehreren Einzelblättern

Die weiß blühende Pflanze gehört zu den Kreuzblütlern. Der für diese Pflanzenfamilie typische Inhaltsstoff Senfölglycosid macht den kresseartigen Geschmack aus.

Die Blätter sind leicht behaart und der Stängel ist kantig. Öfters ist die gesamte Pflanze oder Teile davon violett überlaufen.

Eine vitalstoffkräftige Bereicherung mit Vitamin C, Mineral- und Bitterstoffen, Leber- und Galle anregend – so kommt der wintermüde Stoffwechsel auf Touren ☺

Foto hier links: Monika Wurft hier geht es zu ihrer aktuellen kostenlosen Online-Kräuterführung: www.monika-wurft.de/kräuterführung-online/

Am Blütenstängel sind die Fiederblättchen eher eliptisch-länglich. Auf der rechten Bildseite sind die sich entwickelnden Samenschoten gut zu erkennen, die oberen Schoten überrragen die Blüten. Die Samen können auch verzehrt werden. Bei Reife springen die Schoten auf und die Samen verteilen sich.

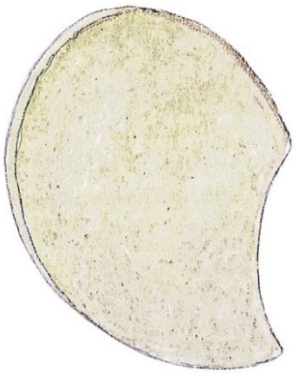
Mmmhhh, wer Kressegeschmack mag, wird dieses Pflänzchen lieben! Hier mein Quarkbrot mit kleingeschnittenem Behaartem Schaumkraut. Die lila-farbenen Blüten sind von der Purpurroten Taubnessel.

Tür auf – Frühlingszeit!

Die Weinbergschnecken sowie die anderen „Häuslesschnecken" überwintern, in dem sie sich in ein Erdloch eingraben und das Gehäuse mit einem Kalkdeckel verschließen.

Gut eingedeckelt kommen die Weinbergschnecken über den Winter

Spezielle Drüsen geben dazu ein kalkhaltiges Sekret ab, das an der Luft fest wird. Die „Haustür" ist nicht luftdicht, damit die Schnecke nicht erstickt. Während der Winterstarre sind Atmung und Herzschlag sowie Stoffwechsel herabgesetzt.



Meist im April machen die Weinbergschnecken ihre Haustüren wieder auf und die Kalkdeckel sind mit etwas Glück im Garten zu finden.

Grafiken auf dieser Seite mit Genehmigung von Johannes Wawra, www.naturverlag.de

Weinbergschnecken fressen mit ihrer „Raspelzunge" abgeschnittene, welke sowie modernde Blätter, manchmal auch das Gelege von Nacktschnecken. Sie können in freier Natur bis zu 10 Jahre alt werden und bevorzugen Gebiete mit kalkreichen Böden – gut für „Häusles- und Türenbau".

Schnecken haben kein Hörorgan und können daher die Welt der Töne nicht erleben, sie sind taub. Sie nehmen ihren Lebensraum durch Tasten und Fühlen wahr. Sie riechen gut – allerdings haben sie dazu keine Nase wie wir, sondern sog. Riechzellen. Mit den „Augen" am Ende der langen Fühler können sie hell und dunkel unterscheiden.

Schneckiger Buchtipp: Die Geräusche einer Schnecke beim Essen von Elisabeth Tova Bailey

Mit dem Haus auf dem Rücken im Gleichgewicht Foto: pixabay.com

Im Mai gibt es urlaubsbedingt keine Ausgabe. Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint Mitte Juni 2020.

Die Naturnotizen dürfen weitergeleitet werden. Die Inhalte dürfen für private und gewerbliche Zwecke genutzt werden. Meine Fotos stelle ich auf Anfrage kostenfrei zur Verfügung. Ist eine Bildquelle angegeben, dann direkt dort nachfragen, Kontakt kann ich ggf. herstellen.

Wer sich abmelden möchte: kurze Mitteilung an: info@wildekarde-naturschule.de oder den Link im Begleitschreiben nutzen.