Naturnotizen

Dezember 2020

Stieglitz im Flug

Foto: istock ID 66831302 Cathy Doi

Stieglitzbesuch bei meiner Mutter im Garten Foto: Achim Ochs

Stieglitz

Diese auffallenden Vertreter vom gefiederten Volk kommen mit ihrem bunten Federkleid wie exotische Schönheiten daher. Sie wurden daher früher als Käfigvögel gehalten und sogar mit Kanarienvögel gekreuzt.

Viele Farben, viele Namen: Stieglitz, Distelfink, Goldfink, Nachtwächter, Farbenfroh, Augsburger Nachtwächter.

Einer der Rufe des Stieglitzes klingt für unsere menschlichen Ohren ähnlich wie „stiglitt, stiglitt". Die Augsburger Nachtwächter sollen in früheren Zeiten Uniformen in Stieglitzfarben getragen haben. Der weitere Name Distelfink zeigt die Vorliebe für die Samen von Disteln als Nahrungsquelle. Beliebt sind beim Stieglitz als Nahrungsquelle auch die Samenstände der Nachtkerze sowie der Wilden Karde.

Foto: Michael Radloff, www.naturfotografie-radloff.de

Die weiblichen und männlichen Stieglitze sehen für uns Menschen auf den ersten Blick gleich aus. Unterscheidung der Vogeldamen und Herren für unsere Augen:
Weibchen, auf dem Ast oben sitzend: rote Gesichtsmaske unten bis zur Augenmitte
Männchen, rechts: rote Gesichtsmaske unten bis zum Augenrand, fasst das Auge also beidseitig ein oder ragt sogar darüber hinaus.

Farbenfrohes Leichtgewicht

Der Stieglitz wiegt ca. 15 Gramm, das ist so viel bzw. so wenig wie zwei 1-Euro-Münzen

Stieglitze sind sowohl im ländlichen Bereich als auch in menschlichen Siedlungen anzutreffen z.B. in Gärten, Parks sowie in baum- und strauchreichen Landschaften. Sie lieben samenreiche Kräuter und Stauden. Gartentipp: Samentragende Stauden im Garten als Nahrungsquelle bis zum Frühjahr stehen lassen.

Die Welt der Vögel ist bunter….

Aus der menschlichen Sichtweise sehen bei manchen Vogelarten Weibchen und Männchen gleich aus wie z.B. Blaumeise oder Kohlmeise. Ganz anders bei den Gefiederten: Die meisten Vögel können andere bzw. mehr Farben wahrnehmen als wir Menschen!

Die Welt der Vögel ist bunter, da Vogelaugen über vier Augenzapfen (lichtempfindliche Zellen in der Netzhaut) verfügen. Daher können sie auch Farben im Ultraviolettbereich wahrnehmen und verfügen insgesamt über ein größeres sichtbares Farbspektrum.

Foto: pixabay.com theotherkey

Wenn also Frau Meise ihren Meisenkaiser betrachtet, sieht sie ihn bunter als wir. Ebenso ergeht es Frau Stieglitz, wenn sie Herrn Stieglitz erblickt – dann sieht er für sie noch bunter aus und mit anderen Farben, die für uns nicht sichtbar sind.

Anmerkung: Das menschliche Auge besitzt drei Augenzapfen, Katzen und Hunde haben zwei.

Ein vergessener Küchenstar - Nachtkerzenwurzel

Für Johann Wolfgang von Goethe und seine Zeitgenossen war die Nachtkerzenwurzel, damaliger Name der Nachtkerze: Rapontika, im Winter ein Gourmetgemüse. Seine Frau hatte daher im Garten Nachtkerzen ausgesät. Heute ist die kulinarische Verwendung in Vergessenheit geraten.

Mir schmeckt die Wurzel sehr gut als Rohkost und dann z.B. geraspelt über den Salat oder andere Speisen gestreut. Sie kann aber auch gekocht, wie z.B. Schwarzwurzeln, zubereitet werden.

Der obere Teil der Wurzel ist häufig rötlich marmoriert, was der Nachtkerzenwurzel auch den Namen „Schinkenwurz" eingebracht hatte.

Die Nachtkerzenwurzel wurde sehr geschätzt und es galt in früheren Zeiten der Spruch: „Ein Pfund Nachtkerzenwurzel verleiht so viel Kraft wie ein Zentner Ochsenfleisch."

Nachtkerze im 1. Standjahr = Wurzelzeit

im 2. Standjahr: ab Juni blühend

Die Wurzeln können ab ca. November bis zum Frühjahr, solange die Blattrosette kompakt ist und „wie ein Bierdeckel" am Boden klebt, ausgegraben werden.

Nachtkerzen sind zweijährig, das bedeutet z.B.: in 2020 hat sich von den im diesjährigen Sommer ausgefallenen Samen eine Blattrosette mit Wurzel gebildet. Während der dunklen Jahreszeit sammelt die Pflanze Kraft, um im Frühjahr 2021 hochzuwachsen und ab ca. Juni zu blühen und Samen zu bilden. Die Wuirzel verholzt, wird ungenießbar und die Pflanze stirbt im Herbst 2021 ab.

Von der ursprünglich aus Nordamerika stammenden Pflanze ist alles essbar: Blätter, Blüten, Samen (Nachtkerzenöl wird auch kosmetisch verwendet), Wurzeln. Die Öffnungsbewegung der Blüten bei Dämmerungsbeginn kann von unserem menschlichen Auge wahrgenommen werden – das ist der „Kinotipp" für den nächsten Sommer! Die Blüten sind eine hervorragende Nahrunsquelle für (Nacht)Insekten.

Nachtkerzen im Wildwuchs bevorzugen sonnige und trockene Standorte mit nährstoffarmen Böden. Im Garten habe ich auch einige Nachtkerzen, die sich immer wieder selbst aussäen und die ich auch bei Hitze im Sommer nicht gießen muss.

Weitere Namen sind: Abendlicht, Nachtrose, Rübenwurzel.

Alle Angaben beziehen sich auf die Gewöhnliche Nachtkerze (Oenothera biennis).

Fichtennadeln kulinarisch

Vielen ist die Fichte (Picea abies) als Holz- und Brennstoff und auch als Fichtennadelschaumbad bekannt. Sie war der Baum des Jahres 2017 und ist die häufigst anzutreffende Baumart* in unseren Kulturwäldern.

Die Fichte ist sehr vielseitig und auch als Nahrungsmittel bieten junge und zarte Triebspitzen, die männlichen Blütenknospen, Samen und insbesondere die Nadeln einen großen geschmacklichen Facettenreichtum.

**Natürlicherweise wäre die Rotbuche die häufigste Baumart in Deutschland, aktuell auf Platz 3.*

Im Dezember hat sich die Fichte auf die kalte Jahreszeit eingestellt und die Nadeln fühlen sich derb und fest an.

Sie enthalten u.a. aber viel Vitamin C sowie ätherische Öle, harzige Anteile und Gerbstoffe und schmecken, z.B. als Fichtennadelsalz verarbeitet, überraschend aromatisch-frisch-delikat.

Foto
<u>typisch Fichte:</u>
hängende Zapfen (ugs. „Schwarzwaldbanane")

Nadel: spitz, piekst und „sticht", rund um den Zweig angeordnet

Rezept Fichtennadelsalz:

Was wird benötigt:

- Fichtennadeln
- getrocknete Zitronenzesten
- grobes Salz
- kleine Schraubgläser oder sonstige Vorratsgläser

Vorbereitung:

Fichtennadeln trocknen (fallen getrocknet von selbst vom Zweig)

Bio-Zitrone waschen und trockenreiben, feine Zesten abziehen und ebenfalls trocknen

Zubereitung

- 3 EL grobes Salz
- 3 EL getrocknete Fichtennadeln
- ½ - 1 EL getrocknete Zitronenzesten

Die Mengenangaben sollen nur ein Anhaltspunkt sein. Manchen schmeckt das Fichtennadelsalz besser im Verhältnis Salz und Fichtennadeln 2:1. Da selbst ausprobieren, wie es für den persönlichen Geschmack optimal ist.

Fichtennadeln und Zitronenzesten kleinschneiden und mit dem Salz vermischen, alles sehr fein vermahlen und in Vorratsgläschen füllen.

Passt sehr gut zu Fisch, Wildgerichten, macht sich gut in der Salatsoße, zu Kartoffeln und Pilzgerichten.
Sparsam verwenden, ist sehr aromatisch.

Foto links: als Geschenk auch immer ganzjährig willkommen

Da hatte die Hasel in unserem Garten pelzigen Besuch…

Alles Liebe und Gute auf dem Weg ins neue Jahr für uns alle!

Aufjeden Winter folgt ein neuer Frühling!

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint voraussichtlich im Februar 2021.

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.