

Naturnotizen

Mai 2025



Der „Märkische Strauß“: groß, schwer, flugfähig.

Die Großtrappen, auch „Märkischer Strauß“ genannt, können bis zu 1 m groß werden und bis zu 16 kg wiegen (männliche Tiere). Sie gehören zu den schwersten flugfähigen Vögeln weltweit. Sie bewohnen offene und weite Landschaften. Bei uns können die sehr scheuen Tiere, Fluchtdistanz ca. 300m, in Bukow in Brandenburg beobachtet werden. Dort wurden für die Besucher Beobachtungshütten eingerichtet, so dass die Tiere nicht gestört werden.



2

Bei den Großtrappen hat im April die Balz begonnen und sie zieht sich bis in den Mai hinein. Die männlichen Tiere wollen der Damenwelt imponieren und drehen dabei ihr Gefieder nach außen, so dass die weiße Unterseite sichtbar wird - siehe Foto Seite 1

Hier gibt es bei Interesse weitere Infos und Bilder zu den Großtrappen
<https://www.brodowski-fotografie.de/beobachtungen/grosstrappe.html>

Zarter Waldbewohner mit frischem Grün: Waldsauerklee

Frisch grün und mit ganz zart-elfengleichen Blüten wächst der Waldsauerklee an schattigen, feuchten Plätzen im Wald, gerne in Bachnähe. Er kommt mit sehr wenig Licht aus (1% Tageslicht) und kann daher an Stellen wachsen, an denen es für andere Pflanzen zu dunkel ist.



Der Geschmack der essbaren Pflanze ist angenehm erfrischend-zitronig. Freue mich immer, wenn ich ihm im Wald begegne und genieße diese angenehme Erfrischung. In kleinen Mengen genießen und nicht täglich, da er Oxalsäure enthält wie z.B. Spinat oder Rhabarber.

3



Das Pflänzchen wird ca. 8-15 cm hoch

Bei Regen, Erschütterungen, Hitze und nachts klappen sich die Blätter nach unten. Diese Reaktion können wir erzeugen und beobachten, in dem wir mit der Hand über die Blätter streichen und nach kurzer Zeit sind sie nach unten geklappt.



Die Blätter treiben aus einem Rhizom im März/April aus und meist im Mai zeigen sich die mit rosa-lilafarbenen Adern durchzogenen Blüten.

Die botanische Bezeichnung „Oxalis“ leitet sich vom griechischen „oxus“ (sauer/Säure) ab. Die Artbezeichnung „acetosella“ ist eine Form der lateinischen Bezeichnung „acetosa“, welche ebenfalls mit „sauer“ übersetzt wird.

4

Die Keimblätter aus den Samen sehen noch nicht typisch aus:



Unter der Bezeichnung „Kleesäure“ oder auch „Kleesalz“ wurde die in der Pflanze enthaltene Oxalsäure von den sog. „Kleesiedern“ gewonnen und als Bleich-, Beiz- und Neutralisationsmittel verwendet. Im 19. Jahrhundert gelang die synthetische Herstellung der Oxalsäure.



Unsere Vorfahren waren der Meinung, dass der Kuckuck erst Waldsauerklee fressen muss, um seine Stimmer zu erhalten. Daher wurde das Pflänzchen auch Kuckucksblume genannt.

Klee ist nicht gleich Klee



Wiesenklee, auch Rotklee genannt

Der Waldsauerklee (*Oxalis acetosella*) gehört zur Familie der Sauerkleegegewächse (*Oxalidaceae*) und ist nicht verwandt oder verschwägert mit dem Wiesen- oder Weißklee. Diese gehören zur Unterfamilie der Schmetterlingsblütler (*Faboideae*) innerhalb der Familie der Hülsenfrüchtler (*Fabaceae*) und enthalten keine Oxalsäure.



Weißklee



Rotklee
(*Trifolium pratense*)

Wie viele Blüten siehst du? Meist fällt die Antwort so aus: „Ähm, ich sehe eine“.

Beim genaueren Betrachten ist zu erkennen, dass es sich bei dem Blütenköpfchen um einen Blütenstand mit viiiiielen Einzelblüten handelt.



So schön 😊, hier sind mit der Lupe die vielen einzelnen Schmetterlingsblüten gut zu erkennen.

Der Rotklee ist essbar und im Frühling können die jungen Triebe verwendet werden und ab ca. Mitte Mai die mild und leicht süßlich schmeckenden Blüten kleingezupft als Salatzutat, essbare Deko, im Kräuterquark oder als Tee. Darüber hinaus findet der Rotklee Verwendung in der Naturheilkunde, insbesondere in der Frauenheilkunde.

Hier ein einfaches Rezept:

Rotkleeblüten-Aufstrich



2 Hand voll Rotkleeblüten,
Blättchen direkt unterhalb des
Blütenköpfchens bleiben dran
1 Packung Streichkäse oder vegane
Variante
Pfeffer, Zitronensaft

Rotkleeblüten fein schneiden und mit dem Streichkäse vermischen, leicht pfeffern, 1-2 Spritzer Zitrone, umrühren und abschmecken - das war's auch schon.

7

Knäckebrot mal ganz anders:

Rotkleeblütenknäckebrot

Rotkleeblüten

ca. 2-3 EL Mehl

etwas Salz und das war's auch schon

Rotkleeblütenköpfe sammeln, die oberen drei Blättchen bleiben dran, Menge für ein ca. DINA 4 großes Stück fertiges Knäckebrot: „normale“ Stofftasche zu gut 1/3 mit Blüten füllen

Blüten leicht befeuchten, die noch feuchten - nicht nassen! - Blüten mit ca. 2-4 EL Mehl - ich habe Dinkelmehl 630 verwendet - und etwas Salz in einer Schüssel mischen, ergibt eine gut zusammenhaltende formbare Masse, ca. 10 Minuten ruhen lassen. (Die Blütenköpfchen könnten auch gewaschen werden, dann sehr gut abtropfen lassen und vorsichtig etwas ausdrücken.)



Die Masse auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streichen.

Bei 120 Grad ca. 60 bis 80 Minuten, hängt von der Feuchtigkeit ab, trocknen. Vorgang immer wieder überprüfen, bis das Brot bräunlich und knusprig geworden ist.



Brot vollständig aushärten lassen, ggf. Temperatur abschalten und bei Restwärme noch im Ofen lassen, muss gut „knäcken“. Nach dem vollständigen Abkühlen in einer Dose aufbewahren.

Wie sonstiges Knäckebrötchen auch gut haltbar. Oder gleich verspeisen... guten Appetit 😊

Schnee im Mai?

Weiche, weiße und längliche Wattebäusche sind im Mai auf Wiesen und Straßen sowie schwimmend auf Flüssen zu finden





Beim genaueren betrachten des „Sommer-schnees“ fallen darin eingebettet kleine „Dingens“ auf, das sind die Samen. Mit dem Wind beginnt ihre Reise in die große weite Welt.

Öfters wird der Flaum mit den Samen fälschlicherweise als Pollen bezeichnet. Pappeln blühen sehr zeitig im Jahr und der Pollenflug ist bereits vorbei, wenn andere Bäume noch nicht einmal an irgendwelche Aktivitäten „denken“.

Der Pappelflaum, auch heimische Baumwolle genannt, besteht aus Zellulose. Er kann nicht versponnen werden, da er nicht die Festigkeit und die dafür notwendige Länge besitzt. Er hat allerdings bemerkenswerte Eigenschaften: die weltweit feinsten hohlen Textilfasern, eine ideale Wärmeisolierung, atmungsaktiv, gute Fähigkeit, Wasserdampf auf- und abzugeben, leicht und hypoallergen und wird für Kissen- und Bettdeckenfüllungen sowie als Jackeninnenfutter verwendet.



10

Weitere Infos und Produkte siehe bei Interesse hier:
<https://www.pappella.de/pappelflaum/pappelflaum.php> oder
<https://www.birnbaumblau.de/andere-produkte/pappelflaum/>



Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint im Juli 2025

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.

Fotonachweis

istock: S. 5 oben Harald Biebel; pixabay.com: S. 1, S. 3, S. 5 unten, S. 6, S. 10 unten, S. 11; Daniela Schneider: S. 7, S. 8; wikimedia-creative-commons: CC BY-SA: S. 2 Администрация Волгоградской области 3.0, S. 4 oben André Karwath aka Aka 2.5, S. 4 unten Krzysztof Ziarnik, Kenraiz 4.0, S. 9 oben Sciencia58 3.0, S. 10 oben Rasbak 3.0