

# Naturnotizen

## Juli 2025



1

Diptam

## Diptam – der Brennende Busch

(*Dictamnus albus*) einzige Arte der Gattung *Dictamnus*, Familie Rautengewächse (Rutaceae)

Diptam verströmet einen intensiven herb-fruchtig-zitronigen Duft und enthält sehr viele ätherische Öle, die bei Pflanzen verschiedene Aufgaben erfüllen. Unter anderem werden die flüchtigen Stoffe bei Hitze freigesetzt, verdunsten und schaffen dadurch um die Pflanze herum ein besonderes Mikroklima und dienen als Hitze- und UV-Schutz.



An sehr heißen windstillen Tagen ist es beim Diptam möglich, dass größere Mengen an ätherischen Ölen transpiriert werden und als „Dunstglocke“ die Pflanze umgeben. Diese kann sich von selbst entzünden und verpufft mit kleinen bläulichen Flämmchen, ohne dass die Pflanze dabei Schaden nimmt.



das sind die jungen Sprossen, die Pflanze wird ca. 1 m hoch



die Blüten haben eine lilafarbene Aderung und die Staubbeutel sind nach oben gerichtet



reifender Samenstand



sog. Sammelbalgfrucht, bei Samenreife werden die Früchte weggeschleudert und fliegen mehrere Meter weit

Diptam steht unter Naturschutz und ist in Mitteleuropa selten. Die Pflanze hat sehr spezielle Standortansprüche: warm, trocken, kalkhaltiger sowie nährstoffarmer Boden. Ich habe sie bei einer Orchideenexkursion auf dem Michaelsberg bei Untergrombach erstmals am Naturstandort gesehen.

Hummeln und Wildbienen geben sich an den Diptamblüten ein Stelldichein. Auch die Raupe vom Schwalbenschwanz ist am Diptam zu finden, obwohl diese normalerweise Doldenblütler bevorzugen.



am Pflanzenstängel sind viele Öldrüsen zu erkennen, wie rötliche „Pünktchen“

Diptam nicht berühren, denn bestimmte Inhaltsstoffe können in Verbindung mit Sonnenlicht bei manchen Menschen schmerzende Hautirritationen hervorrufen. Die Pflanze wirkt phototoxisch - „giftig bei Licht“. Darüber hinaus gilt Diptam in allen Teilen als giftig. Insbesondere im Mittelalter wurde Diptam bei zahlreichen gesundheitlichen Befindlichkeiten als Heilpflanze eingesetzt.

#### *Anmerkung*

*In der Provence kann man an heißen Nachmittagen die flüchtigen ätherischen Öle über den Lavendelfeldern „wabern“ sehen. Daher auch der Sammeltipp bei Pflanzen mit einem hohen Gehalt an ätherischen Ölen, diese noch vor der Mittagshitze zu ernten. Denn danach treten die Öle aus den Pflanzen heraus und der Gehalt in der Pflanze nimmt ab.*

## Schick in gelbschwarz – der Pirol (*Oriolus oriolus*)

Der Pirol ist trotz seiner leuchtend gelben Farbe und seiner Größe von ca. 22-25 cm schwer zu entdecken. Er fliegt flink und schnell sowie versteckt in hohen Baumkronen. Daher ist sein flötendes und melodisches „didlioh bülllooh“ oder auch „dü-delüü-lio“ mehr zu hören, als dass man ihn sieht.

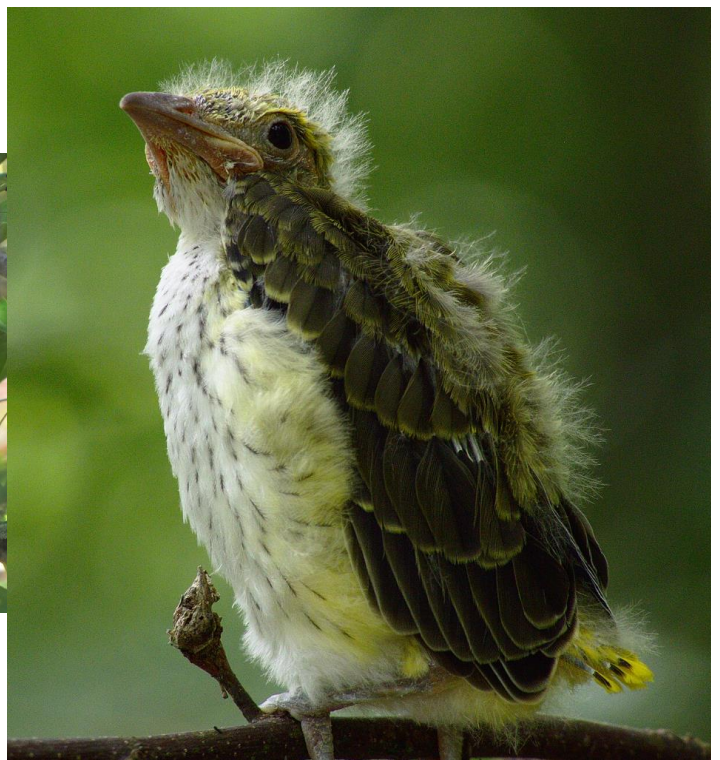
Wer mal Reinhören mag: <https://www.deutsche-vogelstimmen.de/pirol/?type1553>



Lebensräume sind Auwälder, lichte Wälder und Parks, gerne mit Wassernähe. Als Langstreckenzieher überwintert er im tropischen Afrika und ist bei uns zwischen Mai und August anzutreffen bzw. zu hören. Im Karlsruher Raum ist der Pirol z.B. im Weiherwald im Sommerquartier.

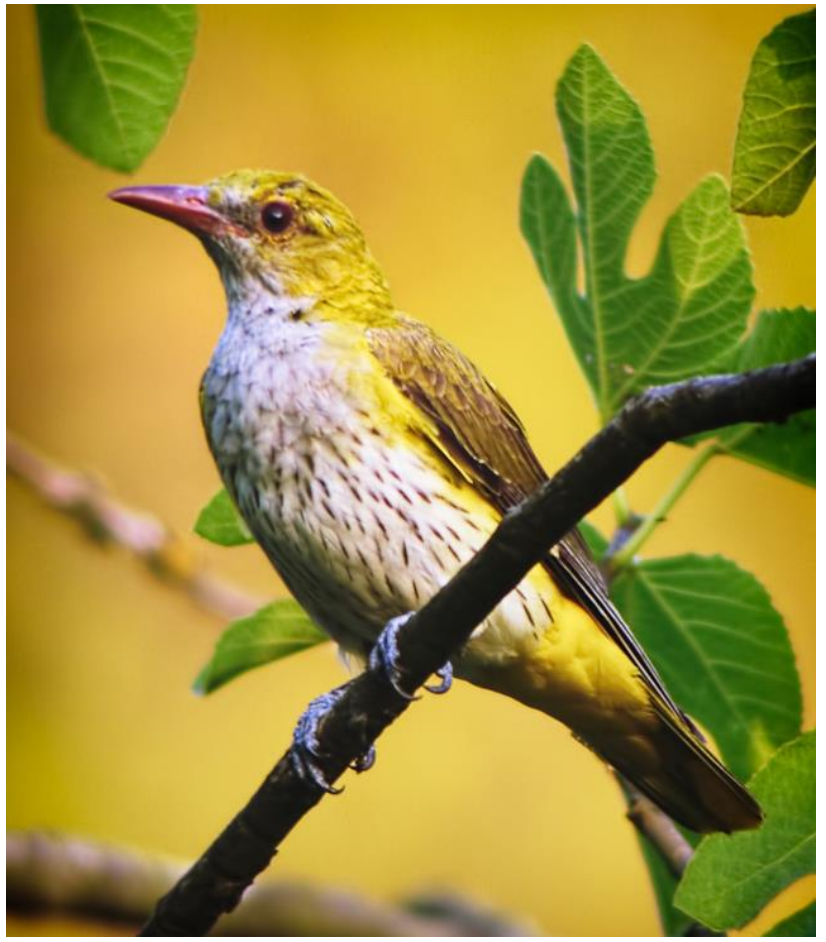


6





männlicher Pirol



weiblicher Pirol

Die Gemeinde Göttin in Schleswig Holstein trägt den Pirol im Wappen.



**Gewöhnlicher Dost** (*Origanum vulgare*), Familie Lippenblütler (*Lamiaceae*)  
weitere Namen: Wilder Oregano, Wilder Majoran, Blauer Dunst, Dosten  
Heil- und Würzpflanze



Dost bewohnt gerne meist trockene und überwiegend sonnige Standorte wie z.B. Heckenränder, lichte Wälder, sonnige Hänge und auch Mager- und Trockenrasen. Er ist sehr genügsam, „nasse Füße“ mag er allerdings nicht. Gedeiht auch gut im Garten an einem warmen Platz und wird ca. 60 cm hoch.

Die Pflanze gehört zur Familie der Lippenblütler, enthält u.a. ätherische Öle und hat einen vierkantigen Stängel, so wie alle Lippenblütler. Doch nicht jede Pflanze die einen vierkantigen Stängel hat, ist ein Lippenblütler.

8

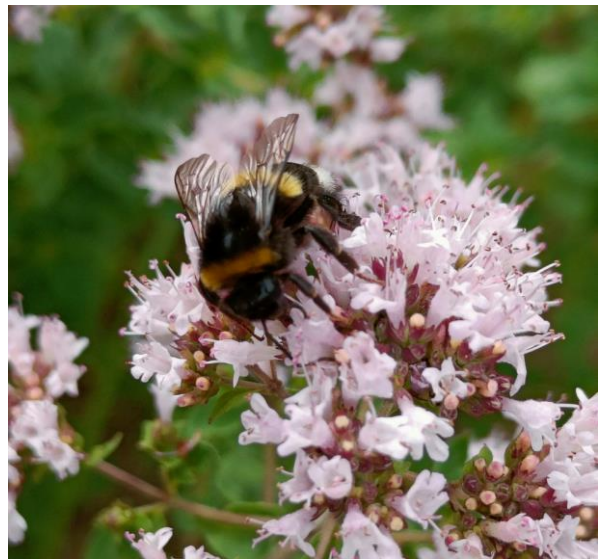


Aufgrund des Nektargehaltes der Blüten ist Dost, insbesondere um die Mittagszeit, ein Insektenmagnet: Wildbienen, Schwebfliegen, Hummeln, verschiedene Schmetterlinge wie z.B. Großes Ochsenauge, Distelfalter, Hauhechel-Bläuling, Schachbrettfalter, Kleines Wiesenvögelchen, Scheckenfalter lieben ihn.

Dost eignet sich prima zum Würzen von Pasta und Pizza, als Ölauszug, zum Getränke aromatisieren sowie zum Trocknen als Gewürz, angenehm aromatisch.



Frühere Bezeichnung: Wohlgemut (= guten Mutes). Die Bauern mischten Dost unter die Speisen. Sie meinten, dass ihre Knechte dadurch gut gelaunt und motiviert sind. In der Heilkunde vor allem bei Verdauungsstörungen und als Hustentee eingesetzt.



Erntetipps:

Blätter: Stängel mit den Blättern vor der Blüte abschneiden, trocknen, dann die Blätter vom Stängel entfernen, fein zerkleinern, Stängel nicht mitverwenden.

Blüten: Wie bei allen Pflanzen, verändert sich auch beim Dost mit der Blüte der Geschmack in den Blättern. Daher vom blühenden Dost den oberen Teil der Pflanze mit den Blüten ernten und trocknen. Danach die Blüten ohne Stängel sehr fein zerkleinern, damit man nicht auf einem „Böbbel“ rumkaut. Die Ernte sollte wegen dem Gehalt an ätherischen Ölen in den Vormittagsstunden an einem trockenen Tag erfolgen.

Das Zerkleinern der getrockneten Blätter bzw. Blüten kann auch erst kurz vor Verwendung erfolgen.

## Aufstrich mit Dost & Co.

Blühenden Dost fein schneiden, z.B. etwas Schafgarbenblüte (Würzmenge) und Blüte der Wilden Möhre ebenfalls fein schneiden, mit Frischkäse oder einem anderen Aufstrich/Streichcreme z.B. Toskana o.ä. vermischen, Prise Salz und Pfeffer, (getrocknete) Tomatenstücke und Schafskäse zufügen, alles vorsichtig mischen und z.B. mit Baguette reichen. Aufstrich kann auch mit Nudeln, Reis oder Kartoffeln verwendet werden.



10

## Wilde Limo mit Apfelsaft

- 1 Liter Apfelsaft
- 4-6 Stängel blühender Dost
- 2 Stängel blühende Schafgarbe
- ca. 4-6 Salbeiblätter
- 1 Bio-Zitrone
- 1 Glaskrug oder anderes Gefäß

Die Pflanzen ggf. waschen, in ca. 10 cm Stücke schneiden und diese mit z.B. dem Wellholz anquetschen, damit gut Saft austreten kann. Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Alles zusammen in den Glaskrug geben und mit Apfelsaft übergießen, 4-6 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank ziehen lassen. Absieben und genießen 😊, nach Geschmack mit (Sprudel)Wasser vermischen (hatte ich nicht gemacht).

Kann auch mit anderen aromatischen Pflanzen hergestellt werden

Anmerkung: Wenn wir das Küchenkraut Oregano kaufen, ist das „Mittelmeer Oregano“ mit verschiedenen Arten und noch intensiver als unser Wilder Oregano/Dost. Die botanische Gattung *Origanum* umfasst ca. 40 Arten. Obwohl man Oregano zuerst mit Italien in Verbindung bringt, stammt das Wort aus dem Altgriechischen und bedeutet „Freude des Berges“. Einer Legende nach wurde das würzige Kraut von Aphrodite, der Göttin der Liebe, erschaffen und frisch Vermählte wurden mit Oreganokränzen geschmückt.

## Taubergießen - Badischer Dschungel am Oberrhein



Im Naturschutzgebiet Taubergießen in den Oberrheinauen bei Rust ist eine ganz eigene Fauna und Flora anzutreffen. Das Gebiet zieht sich entlang des Alt-Rheins und kann wandernd oder mit einer geführten Stocherkahnfahrt erlebt werden. Es wird auch Badischer Dschungel oder Amazonas am Oberrhein genannt.

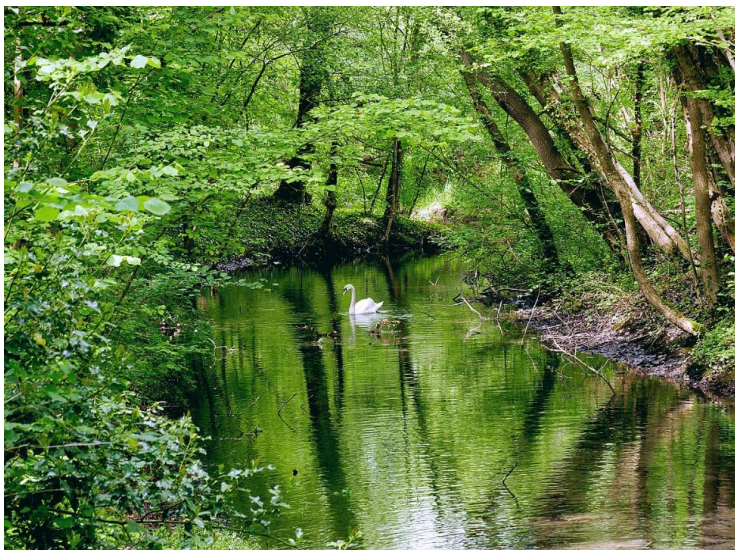
11



Im Frühling blühen auf den umliegenden Wiesen verschiedene Orchideenarten und es gibt eine reiche Tierwelt: z.B. Schmetterlinge, Insekten, Amphibien, Reptilien sowie Vögel die gerne am und im Wasser leben wie z.B. Haubentaucher, Eisvogel und Pirol. Das Landschaftsgebiet gibt uns einen Eindruck, wie es vor der Rheinbegradigung durch J.-G.Tulla entlang des mäandrierenden Rheins ausgesehen hat.



12



Der Name Taubergießen leitet sich ab von „Taub“ als Bezeichnung der Fischer für ein nährstoff- sowie sauerstoffarmes Gewässer.

Unter „Gießen“ versteht man unterirdisch fließende Teile eines Flusses, die wieder an die Oberfläche treten.

## Wasserstellen für Vögel und Insekten



täglich frisches Wasser und Trinkstelle reinigen

Im Sommer sind Wasserstellen für das Volk der Gefiederten und der geflügelten Sechsbener immens wichtig. Wir können sehr einfach für die Wasserversorgung und Abkühlungsmöglichkeit beitragen. Infos siehe hier: <https://www.nabu-shop.de/wasserstelle-fuer-voegel-und-insekten>



Insekten benötigen einen sicheren Landeplatz auf dem sie Halt finden.



**Habt alle einen schönen bunten Sommer und einen wunderbaren Urlaub.**

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint Ende Sept./Anfang Oktober 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](mailto:info@wildekarde-naturschule.de) oder den Link im Begleitschreiben nutzen.

Fotonachweis: istock: S. 13; pixabay.com: S.1, S. 4, S. 5, S. 11 unten; S. 14, Daniela Schneider: S. 8 oben, S. 9, S. 10; wikimedia-creative-commons: CC BY-SA: S. 2 Jörg Hempel 3.0, S. 3 li o 3.0 Tholis S. 3 re o Uschen 4.0, S. 3 li u 1.2 Jirka. S. 3 re u Borealis55 gemeinfrei, S. 6 oben 2.0 Michel Idre, S. 6 li u 4.0 Ivan Medenica, S. 6 re u 4.0 Herr Rookes, S. 7 li o 4.0 Kaptn Chemnitz, S. 7 re o 2.0 Paco Gómez aus Castellón, Spanien, S. 7 unten wikipedia, S. 8 li Ivar Leidus 4.0, S. 8 mi Wilhelm Zimmerling PAR 4.0, S. 8 re Michael Apel 2.5, S. 11 o 2.5 Fritz Geller-Grimm, S. 12 o 4.0 Walli210, S. 12 unten 4.0 Alis Hohberg