

Naturnotizen

November 2024



aktuell häufig zu sehen: Früchte beim Pfaffenhütchen

Das „Brot der Rotkehlchen“

Aus dem zähen Holz des Pfaffenhütchens wurden früher Stricknadeln, Orgelpfeifen und Schuhnägel hergestellt. Der Strauch ist in allen Teilen giftig.



2

Die noch geschlossenen Früchte sehen wie ein Birett aus, die (frühere) Kopfbedeckung katholischer Geistlicher (Pfaffen). Der Strauch trägt auch den Namen Spindelstrauch, da aus dem Holz in früheren Zeiten Spindeln hergestellt wurden.



Nach dem Öffnen kommen die Samen zum Vorschein, die aus der geöffneten Kapsel heraushängen. Die Samen sind von einem fleischigen **orange**farbenen

Samenmantel (Arillus) umgeben. Wenn man diesen Mantel entfernt, sind die weißen Samen zu erkennen (habe ich ausprobiert und entfernt, dabei werden die Finger orange gefärbt). Das **Rotkehlchen** und auch Drosseln fressen entweder nur den fleischig-orangefarbenen Mantel, der Samen fällt dabei zu Boden oder sie fressen beides...Weiß das jemand genau? Ich habe da widersprüchliche Angaben gefunden und konnte das selbst noch nicht beobachten.



typisch für das Pfaffenhütchen sind die sog. Korkleisten



so sehen im Mai/Juni die Blüten aus

Brennnessel, aktuell noch üppig zu finden

Die Brennnessel ist für die einen ein garstiges Kraut für die anderen eine Wunderpflanze und so unglaublich vielseitig in unterschiedlichen Bereichen.



im Jungstadium kann die ganze Pflanze verwendet werden



weibliche Große Brennnesseln im September mit den immens vitalstoffhaltigen Samen



- ist die heimische Vitalstoffkönigin
- mit die höchste Nährstoffdichte
- viele Mineralien, knochenstärkendes Kalzium und Magnesium
- hoher Eisenwert, viel Chlorophyll
- viele Antioxidantien
- stoffwechselanregend, durchspült die Harnwege
- 15 x so viel Vitamin C und 5 x so viel Magnesium wie Kopfsalat
- 4 x mehr Vitamin C als Zitrone
- bei älteren Pflanzen die oberen 2-3 Blattpaare ernten
- Samen außergewöhnlicher Vitalstoffgehalt
- sehr großes Spektrum in der Heilkunde
- „Brot“ der Schmetterlinge
- Düngungspflanze (Jauche)
- Faserpflanze zur Stoffherstellung

4



Aktuell ist die Brennnessel in allen Entwicklungsstadien anzutreffen. Oft auch noch nach dem Mähen im jungen Stadium, so dass wir sie komplett verwenden können. Zum Ernten Handschuhe tragen und Messer oder Schere verwenden.

Die kulinarische Verwendung ist seeeeehr vielseitig: Smoothie, Tee, Suppen, Spätzle, Knödel, Chips, Pesto, Bier, Eis, Aufläufe, Quiche, Spinat. Sehr zu empfehlen auch in Kombination mit Giersch.

Hier ein paar Rezepte:



Brennesselchips
sehr einfach zum
Zubereiten

Butterschmalz, Ghee oder Kokosöl in einer Pfanne erhitzen und Brennesselblätter nach und nach darin frittieren, auf Küchenpapier abtropfen lassen, ggf. mit Salz und Paprikapulver würzen, sind ungewürzt bereits sehr schmackhaft



Brennesseleis mit Bananen

vorher: 2 bis 3 sehr reife Bananen in Scheiben schneiden und gefrieren
2-3 Handvoll Brennesseltriebsspitzen
1 Tasse Eiswürfel
1 bis 2 EL Zitronensaft
1 Tasse Cashewkerne
Mark von 1 Vanilleschote

Eiswürfel, Cashewkerne und die gefrorenen Bananen in einem leistungsstarken Standmixer zuerst relativ grob zerkleinern.

Danach die Brennessel, Zitronensaft sowie das Vanillemark hinzufügen und alles zu einer cremigen Masse pürieren, gleich servieren.

...und, neben dem Brennnesselspinat, ein Klassiker:



Brennnesselsuppe

für 4 Personen

- 8-10 Handvoll Brennnesseltriebe
- 4 mittelgroße Kartoffeln
- 2 Karotten
- 1/2 Stange Lauch
- 1 bis 2 Zwiebeln
- 1 - 2 Knoblauchzehen
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Sahne oder vegane Alternative
- Salz & Pfeffer
- Muskat
- (Oliven)öl

Bitte beachten: Die Brennnesseln fallen, wie Spinat auch, während dem Kochen zusammen.

Zubereitung:

- Zwiebeln kleinschneiden, Kartoffeln und Gemüse kleinschneiden
- Öl in einem Topf erwärmen und Zwiebeln glasig dünsten
- Kartoffeln, Karotten sowie die angequetschten Knoblauchzehen hinzugeben
- mit Gemüsebrühe auffüllen
- die geschnittenen Brennnesselblätter und den Lauch hinzugeben, sanft köcheln lassen bis die Kartoffeln weich sind
- Sahne oder vegane Alternative nach Belieben hinzugeben und pürieren
- ggf. mit Salz, Pfeffer und geriebener Muskatnuss abschmecken

Brennnesselarten:

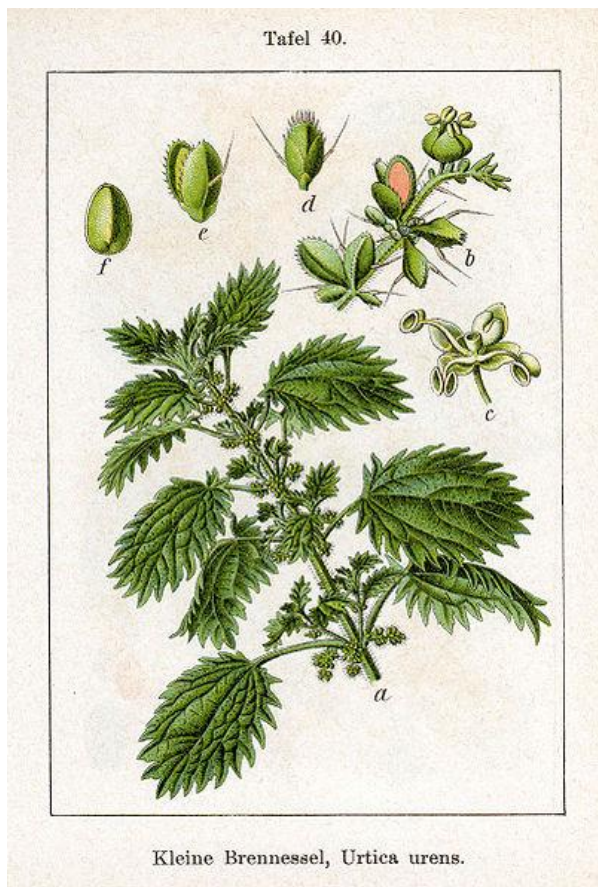


Große Brennnessel:

Sie hat getrenntgeschlechtliche Pflanzenindividuen, also weibliche und männliche Brennnesseln. Das nennt sich zweihäusig, die Geschlechter sind auf zwei Häuser verteilt. Bei den weiblichen GB. reifen die immens vitalstoffhaltigen Samen, die männlichen GB liefern die Pollen zur Bestäubung/Befruchtung.

Die GB ist eine Staude, also eine ausdauernde Pflanze und treibt jedes Jahr wieder neu aus den Wurzeln aus.

7



Kleine Brennnessel

Sie hat rundlichere Blätter, mehr Brennhaare und kommt nicht so häufig vor wie die Große Brennnessel. Sie ist einhäusig, d.h. die Geschlechter befinden sich in „einem Haus“ also männliche und weibliche Blüten kommen getrennt voneinander, aber auf einer Pflanze vor.

Die Kleine Brennnessel ist einjährig, d.h. im gleichen Jahr erfolgen Austrieb, Blüte und Samenreife. Danach beendet die Pflanze ihr Leben. Im nächsten Frühjahr sprießen aus den Samen vom Vorjahr die neuen Pflanzen.

Beim Spaziergang im Wald finden sich auf dem Waldboden Buchenblätter mit grünen Stellen? Das ist eine sog. **Grüninsel**:



Die im Buchenblatt lebende Larve der Buchenminiermotte gibt einen Stoff ab, der verhindert, dass die Buche im Herbst um die Larve herum das Blattgrün abbauen kann. In dieser „Grüninsel“ frisst sich das Tier durch, bis es das Blatt verlässt, um sich zu verpuppen.



Grüninsel im Buchenblatt, gut zu erkennen ist der sich verdickende Fraßgang des Insekts, da es ja nach und nach größer wird.

Eicheln und Bucheckern mit kreisrunden Löchern?

Jetzt häufig zu sehen: Haselnüsse und Eicheln mit Löchern. Wer macht die Löcher rein?



Haselnuss mit Ausbohrloch

Foto: www.arbofux.de

Die zur Familie der Rüsselkäfer gehörenden Haselnussbohrer sowie die sehr ähnlich aussehenden Eichelbohrer sind verantwortlich für die Löcher.

Die Eiablage erfolgt in den noch jungen Haselnuss- bzw. Eichelfrüchten. Im Innern entwickelt sich dann die Larve.

9



Haselnussbohrer

Foto: Bärbel Schulz

Die Körpergröße, ohne „Bohraufsatz“, liegt zwischen 6 und 8 mm.

Auflösung Rätsel der letzten Ausgabe

Gemeiner Stechapfel, auch Weißer Stechapfel genannt, eine einjährige Giftpflanze
(als Antwort war Stechapfel völlig ausreichend)



10

Das Los hat entschieden und den Buchpreis hat Patricia Kober aus Karlsruhe gewonnen. Ich wünsche ganz viel Freude damit 😊

Was ist denn das?



Was so skurril und außerirdisch anmutet ist der Fruchtkörper des ungenießbaren Pilzes **Roter Gitterling**.

Er stammt aus dem Mittelmeerraum und ist bei uns sehr selten anzutreffen.

Nach dem Entfalten der etwa tennisballgroßen Gitterkugel aus einem sog. Hexenei entströmt ein starker aasartiger Geruch, wie bei der Stinkmorchel. Mit seiner Farbe und dem Geruch imitiert der Pilz die Lieblingsspeise von Schmeißfliegen: verwesendes Fleisch. Auf der Innenseite befindet sich die Sporenmasse, die von den Fliegen aufgefressen und anderswo wieder ausgeschieden wird und somit für die Verbreitung sorgt.

11



Das Lebewesen Rote Gitterling ernährt sich von abgestorbenem organischem Material und ist damit ein sog. Saprophyt. Er durchzieht mit seinen Pilzfäden die Erde und lebt im Verborgenen, bis sich zur Vermehrung die Fruchtkörper zeigen, die wir im Allgemeinen „Pilz“ nennen.



Habt alle eine wunderbare Herbst- und schon bald Adventszeit ☺
Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint im Februar 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

pixabay.com: S. 2, S. 12; istock.com S. 6; Daniela Schneider: S. 3 oben, S. 4, S. 5, S. 8

S. 9 oben: Thomas Lohrer arbobux.de, S. 9 unten: Bärbel Schulz

wikimedia-creative-commons: CC BY-SA 1.2: S. 10 o.re bdk, S. 10 unten GFDL/CC-by sa, S. 11 oben Siga; CC BY-SA 3.0: S. 11 u.li Angelos Papadimitriou (Aggelos(Xanthi)); CC BY-SA 4.0: S. 3 u.re R.A. Nonenmacher