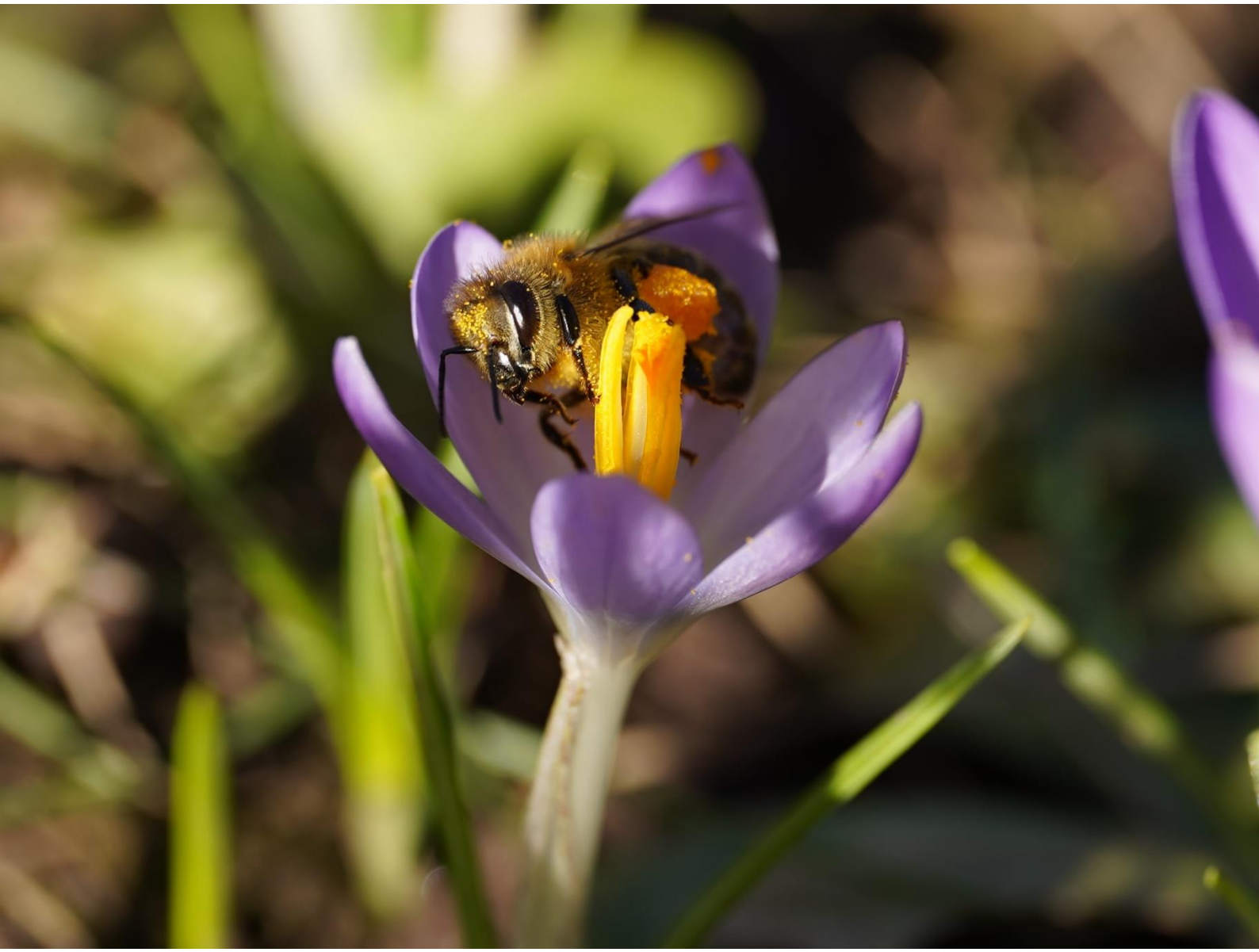
Naturnotizen

Februar/März 2021



Biene bei der Arbeit mit Pollenhöschen

Foto Achim Ochs

Bei den Bienen haben die Mädels die Hosen an…

Hier das sog. **Körbchen,** eine Vertiefung an den Hinterbeinen der weiblichen Bienen, bereit um für den Pollentransport befüllt zu werden. Befinden sich Pollen darin, wird es **Pollenhöschen** genannt.

Ist die Biene während dem Blütenbesuch mit Blütenstaub/Pollen bedeckt, siehe oben, dann putzt sie sich mit den Beinen, das nennt sich „bürsten" oder „höseln". Dadurch befördert sie die Pollen in die Körbchen an ihren Hinterbeinen. Damit die kostbare Fracht gut zusammenhält, gibt sie Speichel und Nektar zu den Pollen hinzu. Sind beidseitig die Körbchen und/oder der Nektarmagen voll, wird alles am Bienenstock abgeliefert. Die befüllten Körbchen werden Pollenhöschen genannt.

oben: Biene mit Pollenhöschen

re: Die bunte Vielfalt der gelagerten Pollenvorräte zeigt die unterschiedlichen Blüten-Pollenquellen. Die Pollen werden im Bienenstock an die Larven verfüttert und werden daher auch als Bienenbrot bezeichnet.

Bäume beim Trinken belauschen

Jetzt ist eine gute Zeit um bei Birken, etwas später dann bei Buchen, ein ganz besonderes Naturschauspiel wahrzunehmen: „das-in-Saft-gehen-der-Bäume“: Mehrere Hundert Liter Wasser steigen im Frühling in den Baumstämmen auf und auch die entlegenste Knospe wird am äußersten Ästchen mit Wasser versorgt – eine wahre Meisterleistung der Bäume! Und wir können dabei lauschen:

Dazu das Ohr an einen Baumstamm mit dünner Rinde legen z.B. Birke oder Buche. Ist es der richtige Zeitpunkt, klingt es wie das Rauschen eines Baches.

In manchen Jahren erwische ich den sehr kurzen richtigen Zeitpunkt, in manchen leider nicht…

Wenn das große Rauschen beginnt, kommt der Frühling Foto: WolfgangVoglhuber

Mit einem Stethoskop, gibt es für ca. Euro 10,00 zu kaufen, gelingt es noch besser. Doch auch hier ist der richtige Zeitpunkt gefragt. Dieser ist von außen nicht erkennbar – also Ohren bzw. Stethoskope ran an die Bäume und Lauscher auf! Viel Vergnügen damit…

Frühlingsfrisches von der Birke

Hier die aktuell noch geschlossen **männlichen Blütenkätzchen** der Birke (auf dem Foto vergrößert dargestellt). Während dem gesamten Winter habe ich diese manchmal verzehrt z.B. vermahlen und dann als aromatische Zutat über' s Essen gestreut. Sie enthalten Mineralien sowie Bitter- und Gerbstoffe.

In früheren Zeiten wurde das „Kätzchenmehl" (auch aus noch geschlossenen Hasel- und Erlenkätzchen) dem Brotteig hinzugefügt.

Ende März, je nach Witterung auch etwas später:

Die jungen Birkenblätter und die grünlichen **weiblichen Blütenkätzchen** zeigen sich.

li: **weibliche Blütenkätzchen**, re: **männliche Blütenkätzchen**

Die **weiblichen Blüten**, aus denen die Samen entstehen, sind ca. 4 cm lang und an den seitlichen Kurztrieben zu finden. Sie stehen erst nach oben und hängen dann nach unten. Sie können in diesem Stadium – wie oben zu sehen -verzehrt werden

Die männlichen, dann zu diesem Zeitpunkt ca.10 cm **gelblich-länglichen Kätzchen**, sitzen am Ende der Zweige. Sie sind geöffnet und geben Pollen frei. In diesem Stadium verwende ich sie kulinarisch nicht mehr.

Hier gut zu erkennen: die **weiblichen Blüten** und die **männlichen Blüten** der Birke.

Unmittelbar nach dem Blattaustrieb können die jungen und zarten Birkenblättchen als Salatbeigabe oder für den grünen Smoothie verwendet werden. Schon nach kurzer Zeit werden sie derber und zäh. Dann können die Birkenblätter zum Trocknen und für heilende oder kosmetische Anwendungen verwendet werden. Die Blätter enthalten: Vitamin C, Bitterstoffe, Gerbstoffe, Flavonoide sowie ätherisches Öl.

Rezept für einen Birkenblätter-Smoothie, 2 Portionen:

- 1 Handvoll junger Birkenblätter
- 1 Apfel
- 1/4 Salatgurke
- 1 Handvoll Wildpflanzen oder 1 Romana-Salatherz
- ca., 400 ml Wasser, je nachdem wie „smooth" es werden soll

Je nach Geschmack noch ein Stückchen Ingwer und/oder 1/2 Orange dazugegeben, im (Hochleistungs)Mixer pürieren und genießen.

Marienkäfer

Marienkäfer riechen, wie andere Insekten auch, mit ihren Fühlern.

Demnächst kommen die gepunkteten Tierchen aus ihren Winterverstecken…

Als Kind habe ich Marienkäfer „geärgert", bis diese ein gelbliches Sekret abgesondert haben, im Kindermund „Käferpipi".

Dieses Sekret ist kein Käferpipi und auch kein Käferblut, sondern eine übel riechende, für Insekten z.B. Ameisen auch giftige Abwehrflüssigkeit, die bei Gefahr aus Poren in den Kniegelenken der Marienkäfer ausgeschieden wird. Daher lassen z.B. auch Vögel lieber die Schnäbel von den Gepunkteten , denn sie wissen, wie übel diese schmecken. Nicht nur das Sekret, auch die rote Warnfarbe der Käfer teilt anderen Tieren mit: „Vorsicht, ich schmecke übel und/oder bin giftig für dich, je nach deiner Körpergröße".

Marienkäfereier im Vergleich mit Streichholzköpfchen

Marienkäferlarve, die Larven sind je nach Art zwischen 1,5 und 15 mm lang

Die Marienkäfer sind gefräßige Raubtiere und haben es sowohl als erwachsene Käfer als auch als Larven auf Blattläuse abgesehen.

Adalia, Coccinella und Co.

Augenmarienkäfer
Anatis ocellata

Siebenpunkt
Coccinella septempunctata

Zweipunkt
Adalia bipunctata

eine von vielen Farbvarianten

Zehnpunkt
Adalia decempunctata

eine von vielen Farbvarianten

Vierzehnpunkt
Propylea 14-punctata

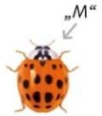
Vierzehnpunkt
Calvia 14-guttata

Etwa 80 Marienkäfer-Arten kommen in Deutschland vor, manche davon mit deutlichen Farbvarianten.

Marienkäfer und ihre Larven sind fleißige Blattlausvertilger: Mehr als 50 Läuse können sie an einem Tag fressen.

Siebenpunkt

In den letzten Jahren hat sich der Asiatische Marienkäfer in Europa stark ausgebreitet. Diese Art kommt in sehr vielen Farbvarianten vor. Die meisten zeigen ein schwarzes „M“ auf dem Halsschild.



Asiatischer Marienkäfer
Harmonia axyridis

Wie Schmetterlinge durchlaufen auch Käfer eine vollkommene Verwandlung: vom Ei über die Larve und Puppe zum Käfer, hier gezeigt am Beispiel des Siebenpunkt-Marienkäfers.

Larve von Coccinella

So kann man die Entwicklung eines Marienkäfers beobachten:

- *eine fast ausgewachsene Marienkäferlarve suchen*
- *einen Stängel mit Läusen durch ein gelochtes Papier in ein Wasserglas stellen, das Ganze in ein größeres Gefäß geben*
- *die Larve zu den Läusen setzen; Läuse-Nachschub nicht vergessen*

Aufgepasst: ab dem 6. Tag der Puppenruhe wird es spannend ...

Viel Erfolg!

Larve

Zweiundzwanzigpunkt
Psyllobora 22-punctata

Wawra's Naturpostkarten

mit Genehmigung von Johannes Wawra

Wilde Karde Naturschule Daniela Schneider www.wildekarde-naturschule.de

Taglilien – ein schmackhaftes Frühgemüse aus dem Garten

So sieht in meinem Garten der Austrieb der Taglilien aktuell aus.

Taglilien im Juni/Juli

In Asien werden Taglilien als Gemüse verwendet und angebaut.

Die frischen Sprosse der Taglilien können roh in den Salat oder gedünstet mit Zwiebeln und Olivenöl zubereitet werden. Der Geschmack ist lauchähnlich, jedoch zarter und milder. Hier gibt es weitere Informationen und ein Rezept für Pasta mit Taglilienlauch: http://www.wildkrautgarten.de/2013/05/11/raffinierte-wildkrautkueche-pasta-mit-taglilien-lauch/

Ein Vorgeschmack auf den Sommer☼: mit Meer-rettich-Frischkäse-Creme gefüllte Taglilienblüten.

Sehr schmackhaft…und so knackig frisch!

re: Blütenworkshop-Teilnehmer haben die gefüllten Taglilien so schön arrangiert.

Darauf können wir uns mit Augen und Gaumen freuen: Sumpfdotterblume (nur für's Auge), Wiesenschaumkraut (für den Gaumen, sehr schmackhaft mit Schärfe), im Hintergrund blühende Schlehen.

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint im Mai 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.

Fotonachweis:S. 1, Achim Ochs, S. 3 unten Wolfgang Voglhuber, pixabay.de: S. 2 oben, S. 6 oben u. rechts, wikimedia.org: S. 2 u.li Frank Mikley CC-BY-SA-2.5, u.re. Waugsberg CC-BY-SA-3.0, S. 6 li u. Friedrich Böhringer CC-BY-SA-2.5, S. 8 o.r. Kurt Stüber CC-BY-SA-3.0, S. 9 Guido Gerding CC-BY-SA-3.0, alle übrigen Daniela Schneider, Abbildung S. 7 Johannes Wawra