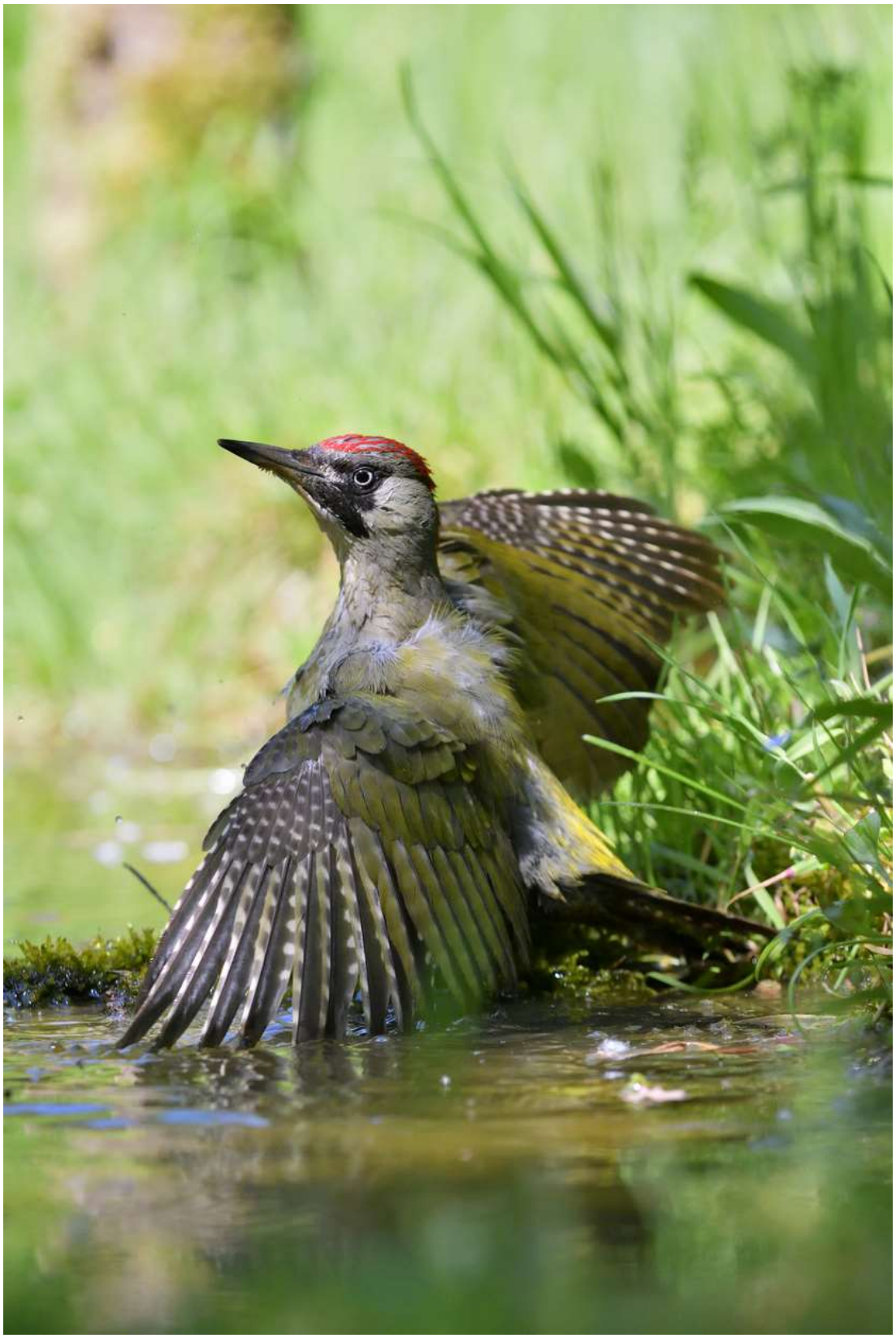
Naturnotizen Juli 2021



Frau Grünspecht im Badezimmer

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

Grünspecht

Der Grünspecht ist in lichten, aufgelockerten Wäldern und Waldrändern, auf Streuobstwiesen mit altem Baumbestand und in Parks zu Hause. Er sucht seine Nahrung, im Gegensatz zu anderen Spechtarten, auf dem Boden: Ameisen. Seine lange und klebrige Zunge kann bis zu 10 cm aus dem Schnabel herausschnellen. So kommt er an die krabbelnden Leckerbissen auf dem Boden bzw. in den Ameisengängen im Nest.
Die Kinderstube für den Nachwuchs zimmert ein Grünspechtpaar gemeinsam in einem alten Baum.

Foto: A.Trepte, www.avi-fauna.info

Herr Grünspecht: der Fleck an Wange und Schnabelansatz ist rot sowie schwarz eingerahmt. Bei den weiblichen Grünspechten ist der Fleck an der Wange schwarz, siehe Titelfoto.

Der Ruf des Grünspechtes erinnert an einen lachenden Menschen. Daher hat er auch den Beinamen „Lachender Hans".
Hier eine Hörprobe: https://www.deutsche-vogelstimmen.de/grunspecht/

Der Grünspecht ist ggf. auf den ersten Blick mit dem seltenen Grauspecht zu verwechseln. Dieser ist kleiner, die Grauspechtmännchen haben nur einen kleinen roten Fleck auf dem Vorderkopf, bei den Weibchen fehlt dieser ganz und der Kopf ist grau.

Die, die am Weg wartet…

Es war einmal vor langer Zeit…eine Prinzessin wollte ihren geliebten Prinzen heiraten. Dieser jedoch zog gen Osten erstmal hinaus in die weite Welt, um sich nach seiner Rückkehr mit ihr zu vermählen. Die Prinzessin stand täglich vor der Stadt mit Blick nach Osten am Wegesrand und wartete auf den Geliebten und wartete und wartete…Der Prinz kehrte eines Tages verkleidet aus einer anderen Richtung in die Stadt zurück und …mit einer anderen Frau! Die Prinzessin wartete immer noch am Wegesrand – bis an ihr Lebensende. Zur Erinnerung daran ist am Wegesrand, mit wunderschönen blauen Blüten, **die Wegwarte** zu finden. Diese wartet heute stellvertretend immer noch am Wegesrand, blüht früh morgens, der aufgehenden Sonne zugewandt. Da sie vom langen Warten erschöpft ist, welken die Blüten bereits nachmittags.

intensiv-blaue Blüten, früh morgens, 6.00 – 7.00 Uhr, kurz vor dem Öffnen

geöffnete Blüten in himmel-blau

nachmittags, bei Hitze bereits früher, sind die Blüten verwelkt

Aktuell verzehre ich von der Wegwarte die blauen geöffneten Blüten – habe auch welche direkt vor der Haustür ☺. Sollen die Blüten z.B. bis abends halten, so pflücke ich sie in den frühen Morgenstunden und stelle sie in einer Salatbox in den Kühlschrank.

Der Grundgeschmack der Blüten ist, typisch für die Pflanzenfamilie der Korbblütler, bitter. Doch bitter macht fitter! Aus unserer Kulturnahrung sind die Bitterstoffe weitestgehend herausgezüchtet und diese sind für unsere Gesundheit doch so immens wichtig.

Bei der Wegwarte ist alles essbar: Blätter, Stängel, Blüten, Wurzeln. Aus den getrockneten und gerösteten Wurzeln wurde/wird der „Muckefuck" hergestellt.

Chicoree ist übrigens eine Varietät der Wegwarte. Der Wurzelstock wird angetrieben und die Triebe werden abgedeckt, damit sie hell bleiben.

Bei weiterem Interesse an der Wegwarte gibt es z.B. hier einen sehr schön gestalteten Artikel mit Fotos von Monika Wurft:
https://naturparkschwarzwald.blog/wegwarte-wissen-und-gewinnen/

Verschiedene Insekten geben sich auf der Wegwartenblüte ein Stelldichein: oben Schwebfliege, unten stürzt sich eine Biene kopfüber in die Tagesarbeit

Dieser Fuchs ist ein leibhaftiger Fuchs, auch wenn er wie ausgestopft und dahindrapiert dasteht. Gesehen auf dem Brocken im Harz in der Nähe der Haltestelle der Brockenbahn.

Wilde Malve & Co.

Wilde Malve

Rosenmalve

Jetzt ist Malvenzeit!
Die bei uns vorkommenden Malvenarten sind in allen Teilen essbar. Aktuell verkoste ich die Blüten und die „Käselaibchen" - siehe nächste Seite.

Diesen Tipp habe ich vor kurzem erhalten:
Die Malvenblüten trocknen – werden dann bläulich -, um sie im Winter zu lutschen, falls mal der Hals rau sein sollte.

Die Blüte, wie auch die gesamte Pflanze, ist schleimhaltig. Die Schleimstoffe wirken u.a. reizmildernd und entzündungshemmend.

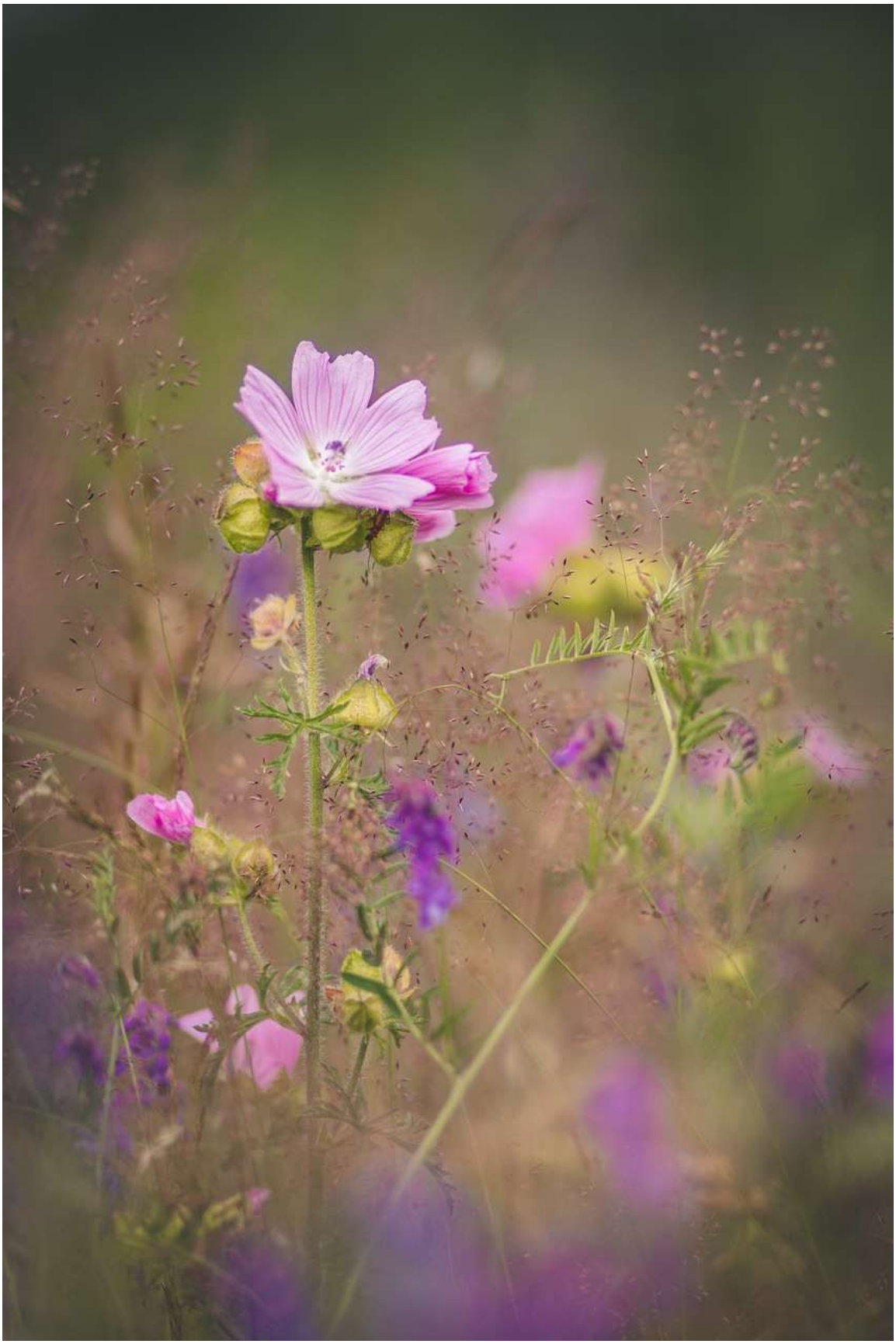
rechts im Foto:
Ein tierischer Besucher, der auf den grünen Kelchblättern einer Blüte sitzt.

Die Kelchblätter verlängern sich nach und nach, damit sie später als Hülle für die reifenden Samen wirken können.

links im Foto und **lila umkringelt:**
Die rosafarbenen Blütenblätter sind verblüht und abgefallen.
Die reifenden Samenstände werden von den nun verlängerten Kelchblättern eingehüllt.

Foto unten: Die Kelchblätter hüllen die reifenden Samen ein. Hier wurde die „Hülle" nach hinten gebogen, so dass der Blick ins Innere frei wird: Es kommen die reifenden Samenstände zum Vorschein. Sie sehen aus wie kleine Käseleibchen und sind in jedem Reifestadium essbar.

Aus den reifenden Samenständen wurde früher Brei („Papp" genannt) zubereitet. Die Wilde Malve wird daher auch Käsepappel genannt. Die Samenstände werden mit zunehmender Reife bräunlicher und fester sowie nussiger im Geschmack.



Sommerwiese mit Malve….so schön!

…..und gell, immer neugierig bleiben, beim Streifzug durch die Natur – es gibt dort unzählige kleine und große Wunder zu entdecken ☺

Und wie sagte schon Goehte:
„Die Natur ist doch das einzige Buch, das auf allen Blättern großen Gehalt bietet." Ich „blättere" gerne mit großer Freude und Begeisterung darin…

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint im September 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
istock: S. 1, 11, A.Trepte, www.avi-fauna.info *S. 2, pixabay.com: S. 5, 7 unten, 9, 10, wikimedia.org: CC-BY-SA 3.0 S. 3 Wegwarte Christian Fischer, S.7 Wilde Malve Meneerke bloem, Rosenmalve Algirda in der Wikipedia auf Litauisch, S.8 oben und unten Kristian Peters*