Naturnotizen September 2021

Ein Hexenei, ein Hexenei…eijajei

Das sog. Hexenei hat etwa die Größe eines Hühnereis

Nein, dieses Ei hat keine Vertreterin des gefiederten Volkes gelegt… es ist das Jugendstadium der Stinkmorchel, eine eiförmige Knolle.

Im „Ei-Inneren" wächst die Stinkmorchel heran, umgeben von einer gallertartigen Masse, die von der „Eihülle" umgeben ist.

Nur im „Eistadium" ist die Stinkmorchel, in kleiner Menge sogar roh (rettichartiger Geruch und Geschmack), essbar. Später, aufgrund des Geruchs, ungenießbar!

Beobachtung: Vom Ei zum Pilz

Ein „reifes Ei" in ein Glas mit feuchtem Moos geben. Das reife Ei ist daran zu erkennen: die Spitze fühlt sich fest an und die Gallertmasse unter der Haut ist noch kaum zu spüren. Ist das Ei zu jung, dann wird es sich nicht öffnen. Und wie immer, nur mitnehmen, wenn mehrere Eier da sind.

Rezept Hexeneier-Chips

- Die Gallerte wird mit der dünnen Haut über der dunklen Sporenmasse entfernt
- Das Ei in dünne Scheiben schneiden
- In einer Pfanne mit Butter von beiden Seiten kross anbraten, salzen und pfeffern.

Da auch andere, z.T. giftige Pilze, Hexeneier bilden:

So sieht durchgeschnitten nur das Ei der Stinkmorchel aus. Gut zu erkennen ist die hellbraune Gallertmasse direkt unter der Eihaut.

Fotos von Dr. Rita Lüder: S. 2 unten, S. 3 oben und unten rechts (Abbildung) sowie das Rezept. Vielen Dank an dich liebe Rita. Wer sich für eine Ausbildung zum Pilzcoach interessiert, findet auf der Seite von Rita Lüder weitere Informationen - siehe bei Interesse hier: http://www.kreativpinsel.de/dgfm.html

Die ausgewachsene Stinkmorchel mit dem wabenartig strukturierten Hut.

Sie wird bis zu 20 cm groß und ca. 3-4 cm breit und wächst mit „rasanter" Geschwindigkeit: bis zu 2 mm pro Minute! Innerhalb weniger Stunden ist die Stinkmorchel „fertig"!

Der Pilz* ist mit einer olivgrünen bis schwarzen und zäh-schleimigen Sporenschicht bedeckt, die sog. Gleba. Sie verströmt einen stinkend-aasartigen Geruch der für Fliegen einfach unwiderstehlich ist. Innerhalb kurzer Zeit, manchmal wenige Stunden, ist die Gleba durch die Fliegen vollständig aufgesaugt.

Wer bei dem Anblick ggf. ein Grinsen im Gesicht hat – die lateinische Bezeichnung spricht Klartext:
Phallus impudicus = schamloser, unzüchtiger Penis
Die Tochter des Evolutionsforschers Charles Darwin, Henriette, soll die Stinkmorchel heimlich im Wald gesammelt und entsorgt haben. Sie war wegen der Gestalt des Pilzes um die Sittsamkeit der jungen Mädchen besorgt.

Die Verbreitungsstrategie der Stinkmorchel mit Hilfe von einem Tiertaxi, also der Fliege, ist aufgegangen:

Die klebrig-schleimige Sporenschicht ist vollständig von den Fliegen aufgenommen worden.

In diesem Stadium wird die Stinkmorchel im Volksmund als „Leichenfinger" bezeichnet.

*Was wir normalerweise als Pilz bezeichnen, ist der Fruchtkörper mit den Sporen. Das „eigentliche Lebewesen Pilz" sind die fadenförmigen Zellen, Hyphen geannt, in der Erde. Die Gesamtheit der „Fäden" bilden das sog. Myzel.

Der breite König der Wege

Der Breitwegerich ist häufig an Weg- und Wiesenrändern, mitten auf Feldwegen, in Höfen, im Rasen sowie in Pflastersteinritzen zu finden und verträgt so manchen „Fußtritt" von Mensch und Tier. Im Volksmund wird er Wegeblatt, Wegtritt oder Rippenblatt genannt. Die Endung „rich" ist ein althochdeutsches Wort für König oder Herr.

Verwendung in de Küche:
Der Grundgeschmack der krautigen Pflanze ist champignonartig, insbesondere die Blütenknospen.

Blätter:	- die weichen jungen Blätter – bis ca. Mai oder im Sommer/Herbst nach der Mahd - für Salat oder als Gemüse verwenden, dabei die Blätter quer zur Faser in feine Streifen schneiden - als Snack mit Frischkäse oder Aufstrich bestreichen und aufrollen
Blütenknospen:	- von Mai bis Juni, oder nach der Mahd, die leckeren grünen Blütenknospen genießen, „Champignongeschmack am Stiel" ☺

Samen		Die reifen Samen abstreifen, ggf. Reste der Samenkapseln entfernen. Die proteinreichen und schleimhaltigen Samen als Snack unterwegs knabbern oder für den Winter trocknen und über's z.B. Müsli streuen.
Wurzel	- ab Ende Oktober gesäubert und kleingeschnitten z.B. zum Gemüse oder mit in Aufläufe geben	

Die Blühabfolge ist von unten nach oben, dabei blühen die weiblichen Blüten zuerst und anschließend die männlichen Blüten mit den Pollen

Hier die Samenstände – die heimischen Flohsamen - links sind die Samen schon ausgefallen, rechts sind sie noch in der Hüllkapsel enthalten

weitere Infos Breitwegrich: https://www.pflanzen-vielfalt.net/wildpflanzen-a-z/%C3%BCbersicht-r-z/wegerich-breitwegerich/

Fotos Breitwegirch S. 6 Ronald Mayrhofer pflanzen-vielfalt.net, danke lieber Ronald

Infos Flohsamen/Flohsamenschalen:

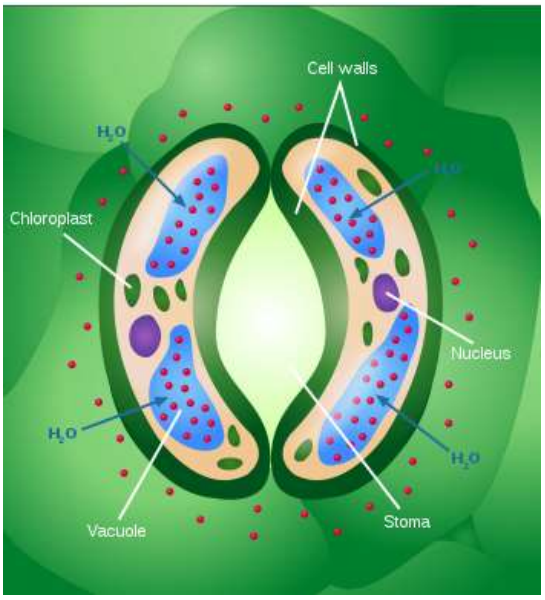
tps://miteigenenhaenden.wordpress.com/2021/03/10/wegerichsamen-die-einheimischen-flohsamen/

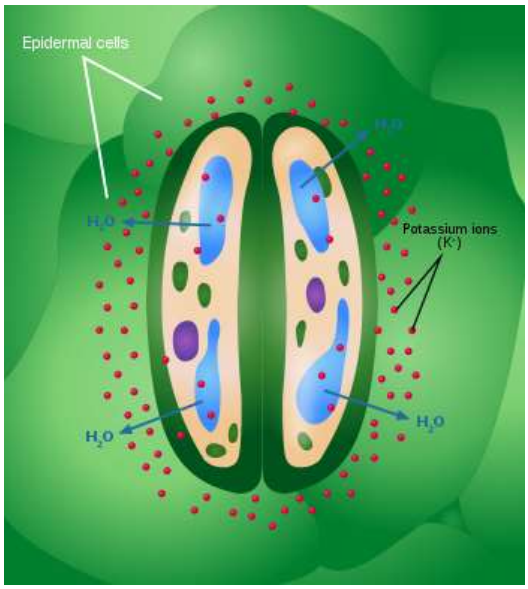
Von Aufpassern und Pförtnern – die „Münder" der Blattunterseite

Das Blatt – ein Wunderwerk der Natur…

… mit vielen komplexen Aufgaben z.B. der Fotosynthese, dem Gasaustasuch sowie der Regulierung des Wasserhaushaltes. Es gibt viel zu tun!

Auf der Blattunterseite - für unser menschliches Auge nur mit dem Mikroskop sichtbar - befinden sich längliche Poren/Spaltöffnungen, die sog. Stomata (Einzahl Stoma, bedeutet Mund, Öffnung). Diese bestehen aus zwei bohnenförmigen „Pförtnern", den Schließzellen.





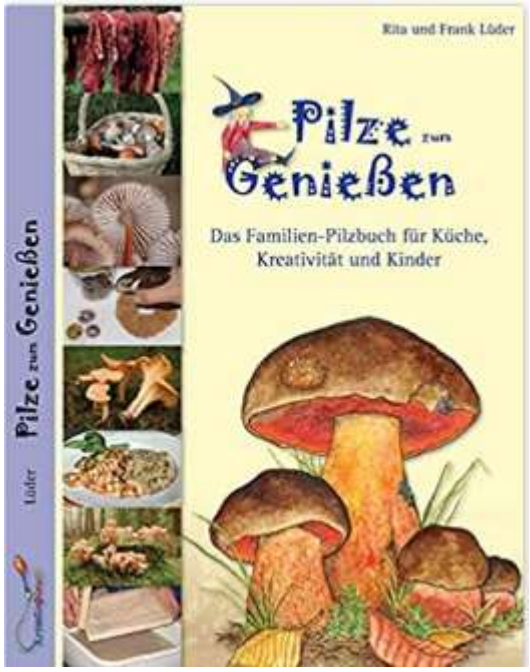
Sie können sich, je nach Situation, öffnen und schließen und regulieren damit den Gasaustausch zwischen der Pflanze und ihrer Umgebung: Die Pflanze nimmt über diese Stomata Kohlendioxid auf und gibt Sauerstoff und Wasser ab.

Rätsel

Was ist das?
Zu finden: meistens im Wald, manchmal auch auf der Wiese, im Frühsommer und im Herbst.

Wer es weiß oder herausfindet: Bitte die Lösung bis zum 17. Oktober 2021 an info@wildekarde-naturschule.de senden.

Die Bekanntgabe des Rätsels Lösung sowie des/r GewinnerIn erfolgt in KW 42 ab 20. Oktober.



<u>Was gibt es zugewinnen?</u>

Unter den richtigen Einsendungen verlose ich das Buch „Pilze zum Genießen Das Familien-Pilzbuch für Küche, Kreativität und Kinder“ von Rita und Frank Lüder

Von wilden Schweinen...

„Erstaunliches Verhalten – Wildschweinkommando befreit gefangene Frischlinge Solidarität unter Schweinen: Unter Führung einer großen Sau befreite eine Gruppe von Schweinen zwei Ferkel, die in einem Käfig gefangen waren. Erstaunlich ist das planvolle Vorgehen der Gruppe. „ *gesamten Artikel lesen: stern.de/panorama/wissen*

Hier der Link: Die große Flucht – Wildschwein-Kommando befreit gefangene Frischlinge | STERN.de

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint im November 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
pixabay: S. 1, S. 2 oben, S. 4 oben, S. 7 oben, istock: S. 9, S. 10
wikimedia.org:CC-BY-SA 2.0: S. 3 unten links Danny S; CC-BY-SA 3.0: S. 4 unten derivative work:Ak com, S. 8 oben commander.pirx; CC-BY-SA 4.O: S. 5 links Robert Flogaus-Faust, S. 7 unten Ali Zifan
Used information from: Campbell Biology (10th Edition) by: Jane B. Reece & Steven A. Wasserman.
Rita Lüder: S. 2 unten, S. 3 oben und rechts unten (Abbildung)
Ronald Mayrhofer: S. 6, Daniela Schneider S. 5 rechts