Naturnotizen
November 2021

Nüsse verstecken und suchen – Gehirnjogging für Eichhörnchen

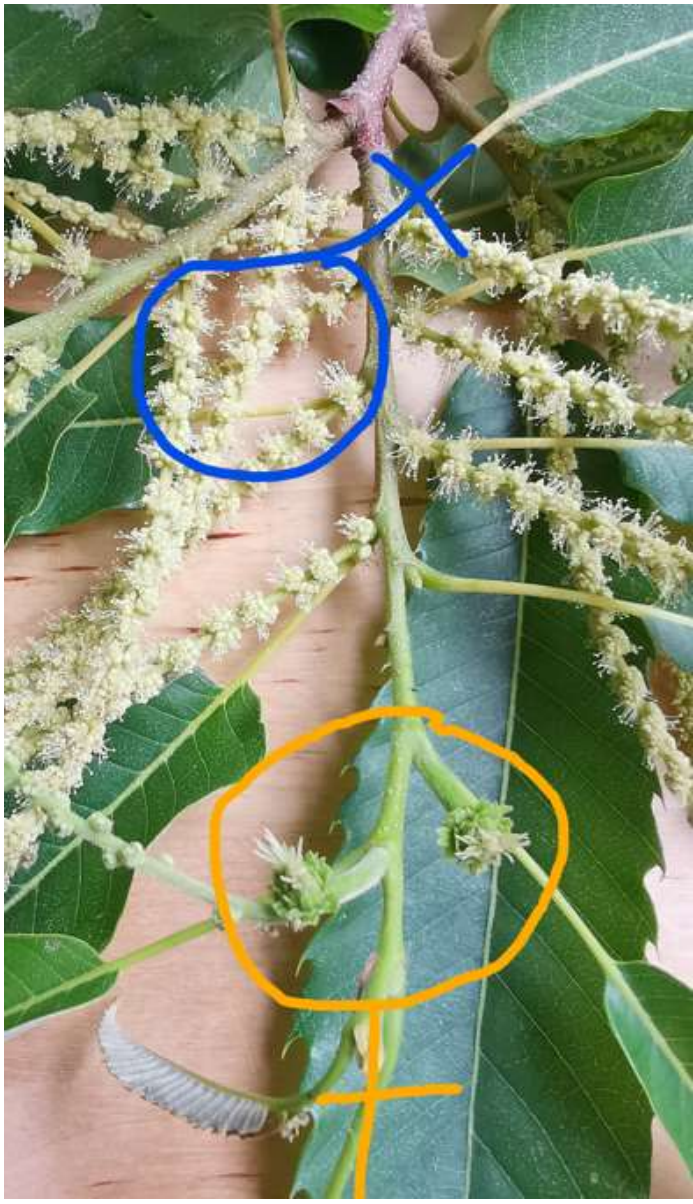
Eichhörnchen denken im Herbst nur noch an eines: Nüsse, Nüsse, Nüsse und an deren Verstecke! Dadurch vergrößert sich in dieser Zeit das Gehirn der Eichhörnchen.

Bei Interesse z.B. hier weitere Infos
https://www.bluewin.ch/de/news/vermischtes/nusssuche-laesst-gehirne-von-eichhoernchen-wachsen-172359.html

Rosskastanie und Esskastanie (letztere auch Edelkastanie oder Maroni genannt)

Die beiden Baumarten tragen zwar jeweils die Kastanie im Namen, sind aber weder verwandt noch verschwägert noch sonst irgendwie verbandelt.

Die Rosskastanie gehört botanisch zur Familie der Seifenbaumgewächse und die Esskastanie zur Familie der Buchengewächse.



Rosskastanienblüte (links) mit der Blütenampel: Roter Fleck (Saftmal) in der Blüte bedeutet für die Insekten, dass es keinen Nektar mehr gibt. Die Bestäubung ist bereits erfolgt. Gelbes Saftmal: hier gibt es noch Nektar und die Bestäubung steht noch aus…

Die Esskastanie (rechts) hier zu sehen mit **männlichen** und **weiblichen** Blütenständen, die sich getrennt voneinander auf dem gleichen Baum befinden und zeitversetzt blühen. Die Esskastanie setzt bei der Bestäubung/Befruchtung auf den Wind und auf Insekten. Manche Forscher sagen, dass die Esskastanie sich zum reinen Windbestäuber entwickelt.

gefingertes Blatt der Rosskastanie

Blatt der Esskastanie

<u>links: Rosskastanie,</u> Hülle mit wenigen dicken und eher weichen Stacheln, Kastanie rundlich

<u>rechts: Esskastanie,</u> Hülle mit scharf-spitzigen Stacheln, die dicht an dicht stehen, Kastanie oben mit „Fähnchen"- das ist die verholzte Narbe (nimmt den Pollen auf) der weiblichen Blüte. Die Frucht ist eher halbrund mit einer abgeflachten Seite

Während die Esskastanienfrüchte im Kochtopf oder Backofen und dann in unserem Gaumen landen (…mmhh lecker: heiße Maroni) sind die <u>Rosskastanien unsere heimischen Waschnüsse</u> - sie enthalten Seifenstoffe, sog. Saponine.

Die Juwelen des Nordens ziehen nach Süden…Kraniche

„Cranuh, cranuh, cranuh…" Ende Oktober habe ich die trompetenden Rufe von ziehenden Kranichen in Malsch-Völkersbach gehört, leider nicht gesehen. Die Rufe sind unverwechselbar und ca. 2 Kilometer weit zu hören.

Die für mich majestätisch anmutenden Vögel ziehen in ihre Winterquartiere im Süden und haben die gute Thermik Ende Oktober für den Flug genutzt. (Der Großteil der euopäischen Kraniche zieht über Deutschland.)

Wer hier mal in das Kranichzug-Video bei youtube reinhören und -schauen mag:
https://www.youtube.com/watch?v=l6oW3JJDTRs

erwachsener Kranich (links) und Jungtier (rechts) Foto: Ralf Kistowski, www.wunderbare-erde.de

Kraniche gelten in Nordeuropa als „Vögel des Glücks", da sie im Frühjahr als Boten für Licht und Wärme und damit das aufblühende Leben stehen. Sie verbringen den Frühling/Sommer insbesondere in Schweden. Auch in Nord- und Mitteldeutschland leben die Vögel in Feuchtgebieten.

„tanzendes Kranichpaar“ Foto: Ralf Kistowski, www.wunderbare-erde.de

Die beindruckenden und anmutigen Vögel werden u.a. „Juwelen des Nordens“ genannt.

Die Balz der Kraniche beginnt meist im Februar. Die Paare umwerben sich „tanzend“, wenn sie beim Rückflug aus dem Süden kommen und Zwischenstopps einlegen.

Die Paare finden sich oft schon mit 1 -2 Jahren und haben dann eine „Verlobungszeit“, bis sie mit 3-4 Jahren geschlechtsreif sind, Hochzeit feiern und es gefiederten Nachwuchs gibt. Die Kraniche leben in „Dauerehe“ und bleiben ein Leben lang (bis zu 20 Jahre) zusammen. Natürlich gibt es bei der Dauerehe auch Ausnahmen...

Bei Interesse hier Infos zum Kranich/Kranichzug:
https://www.bund-niedersachsen.de/natur-erleben/tipps-zur-naturbeobachtung/oktober/voegel-des-gluecks/

Löwenzahnwurzel

Ab jetzt können bis zum Frühjahr Löwenzahnwurzeln geerntet werden. Der Geschmack der Wurzel ist zunächst eher süßlich und im Abgang aufgrund der enthaltenen Bitterstoffe bitter. Wie beim Wein entfalten sich die Geschmacksnuancen nacheinander.

Im Herbst/Winter ist in der Löwenzahnwurzel als Energiereserve Inulin* – das ist eine komplexe Fructoseverbindung - gespeichert, das das Lebewesen Löwenzahn im Winter „verzehrt". Daher schmecken Löwenzahnwurzeln im Frühjahr um einiges bitterer als im Herbst/Winter.

*Inulin (nicht Insulin) ist für uns Menschen ein Ballaststoff, der im menschlichen Darm das Wachstum und die Aktivität der „guten" Darmbakterien fördert und somit zu unserer Gesundheit beitragen kann.

Wurzelernte

Die pfahlartige Löwenzahnwurzel mit einem Wurzelstecher, einer Grabschaufel oder auch einem (Klapp)Spaten an einem frostfreien Tag ausgraben. Beim Ausgraben vorsichtig agieren, da die Wurzel leicht zerteilt wird. Wurzeln bereits vor Ort grob säubern.

Rezepte

Wurzelgemüse Löwenzahn

Löwenzahnwurzeln, Zwiebel, Öl, Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Knoblauch, etwas Sahne oder vegane Variante, einen Hauch Rohrohrzucker

Die Löwenzahnwurzeln in der Küche waschen und gründlich reinigen, in Scheiben oder Streifen schneiden. Die Zwiebel kleinschneiden und in Öl glasig dünsten, die Wurzelstücke hinzugeben. Mit Gemüsebrühe ablöschen und sanft dünsten, bis die Wurzeln weich sind. Sahne hinzufügen und mit den Gewürzen nach Gusto abschmecken.
Kann auch gut mit anderem Wurzelgemüse kombiniert werden.

Löwenzahnwurzel trocknen

Die sauberen Wurzeln kleinschneiden und im Dörrgerät dörren bzw. auf ein Tuch legen und trocknen, dabei ab und an wenden.
Die Stücke z.B. als Bitterstoff- und Vitalsnack verwenden. Dabei im Mund zunächst gut einspeicheln, da die Wurzelstücke hart sind. Dann gründlich, sobald an einer Stelle weich, nach und nach kauen. Alternativ die Stücke zu Pulver vermahlen und über das Essen streuen.

Manche schneiden die frische Wurzel in Scheiben, fädeln sie auf und trocknen die Wurzelscheibchen.

oben: getrocknete Löwenzahnwurzeln in Stückchen
rechts: zu Pulver vermahlen

Auflösung Rätsel September: Tintenfischpilz

Der Tintenfischpilz ist ursprünglich in Australien, Neuseeland und Malaysia beheimatet. Seit einigen Jahrzehnten auch bei uns anzutreffen.

Hexenei vom Tintenfischpilz li aufgeschnitten und re noch geschlossen Foto wikimedia.org H. Krisp CC-BY-3.0

Als „Hexenei" wird das spezielle Entwicklungsstadium bezeichnet, in dem der Fruchtkörper zunächst heranwächst, um dann in die Streckung zu gehen. Typisch für die Stinkmorchelartigen.

„schlüpfender Pilz" aus dem Hexenei

Ich habe den Tintenfischpilz bereits im Karlsruher Oberwald sowie in Malsch, Landkreis KA, im Wald beim Parkplatz Freibad gesehen.

Auf den „Tentakeln" befindet sich eine oliv-schwarze und glibbrige Masse, die die Sporen enthält und einen Aasgeruch verströmt.

Davon angelockte Fliegen lecken am „Glibber" und nehmen dabei die Pilzsporen auf. Diese scheiden sie durch den Kot wieder aus.

Foto: wikimedia.org JeanRoulin CC-BY-4.0

Novemberimpressionen

Falls ich nicht im Winterschlaf oder vorm Ofen „versumpfe", gibt es im Dezember ggf. noch eine Kurzausgabe.
Die neue Ausgabe der Naturnotizen in gewohntem Umfang erscheint im Januar 2022.

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
sofern erforderlich, habe ich das in dieser Ausgabe direkt bei den Fotos vermerkt