Naturnotizen

Dezember 2022

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

Fliegenpilz - weiße Punkte und ein „Röckchen"

Das ist der Anfang des künftigen Fliegenpilzhutes, ein sog. Hexenei. Der rote Hut ist noch vollständig (Foto links) von einer weißen Schutzhülle, Velum genannt, umschlossen.

2

Beim Hochwachsen platzt die Hülle auf und die weißen Punkte sind die Reste von der ehemaligen Schutzhülle. Bei Regen können die weißen Punkte auch abgewaschen werden.

Auch die Unterseite des Fliegenpilzhutes, die Lamellen mit den Sporen für die Vermehrung, ist mit einer Schutzhülle versehen.

Wenn der Pilzstiel weiter wächst und der Hut sich entfaltet, bricht diese Hülle ebenfalls auf. Sie hängt dann als „Röckchen", Manschette genannt, am Fliegenpilzstiel herunter.

Wenn der Pilz älter wird, wird der Hut immer flacher und hat oft eine leichte Wölbung nach oben.

Was wir ugs. als Pilz bezeichnen, ist lediglich der Fruchtkörper. Das eigentliche Lebewesen Pilz, das Pilzmyzel im Boden, bleibt unseren Augen verborgen

Wachstum Fliegenpilz: Hier gibt es ein Video im Zeitraffer auf youtube:
https://www.youtube.com/watch?v=Pu5p0sBDncc

giftige Schönheiten

Geröstete Bucheckern

Bucheckern sollten nicht so viele roh verzehrt werden. Das darin enthaltene Fagin kann zu Bauchbeschwerden führen.

Beim Rösten verdampft das Fagin und so können sie als leckere Knabberei genossen werden.

Bucheckern sind sehr nahrhaft, enthalten 25% Eiweiß und bis ca. 45% Fett/Öl.

Früher wurde aus den Buch-eckern Öl hergestellt.

Zubereitung geröstete Bucheckern

- Bucheckern mit heißem Wasser übergießen. Dadurch lassen sie sich leichter schälen – ist bei frischen Bucheckern direkt aus dem Wald nicht erforderlich.
- Die äußere braune Schale mit dem Fingernagel an der Spitze einritzen und abziehen oder mit einem Küchenmesser entfernen
- Die nun sichtbare dünne bräunliche Haut muss nicht entfernt werden. Sie fällt beim Rösten meist von selbst ab, kann aber auch mitverzehrt werden.
- In einer beschichteten Pfanne ohne Fett die Bucheckern unter hin- und herbewegen wenige Minuten rösten, bis sie duften. Dann genießen, ggf. leicht salzen, wer mag.

links: graue und glatte Rinde der Buche

Rechts: reifende Bucheckern, zwei Stück in einer Hülle

Bis eine Buche im Wald erstmals Früchte trägt, also Bucheckern, dauert es ca. 60 -80 Jahre. Dann ist die Buche „mannbar", wie sich das in der Botanik und Forstwirtschaft nennt.

Es gibt nicht in jedem Jahr gleich viele Bucheckern. Früher waren sog. Mastjahre mit sehr vielen Baumfrüchten so ca. alle 7 Jahre. In jüngster Zeit ca. alle 3 Jahre. In diesem Herbst gibt es ein paar Bucheckern.

In diesem Jahr ist in der Natur einiges anders. So sind jetzt noch lokal im Wald die Buchen und auch andere Bäume im Farbrausch zu erleben.

Buchenblätter im Herbstgewand und das Ende November/Anfang Dezember!

Der Eichelhäher – ein Rabenvogel: schlau und blau

Der Eichelhäher ist insbesondere durch seine blau-schwarzen Flügelfedern und als Wächter oder Waldpolizist bekannt. Sehr markant ist auch sein lautes „Kkrschäääähh" (oder so ähnlich ☺, lässt sich nicht so gut in Worte fassen) als Warnruf im Wald.

Tja, sein krächzend klingender Warnruf kann die Rabenverwandtschaft nicht verbergen. Neben seinem „Gekrächze" kann er auch stimmlich ein „Geschwätz" ertönen lassen. Dann hat er auch noch eine andere Fähigkeit:

Er ist ein begabter Stimmenimitator und kann die Rufe verschiedener Greifvögel, wie z.B. Mäusebussard oder Habicht nachahmen und gilt daher auch als „Spötter des Waldes"

Der Eichelhäher legt sich für den Winter einen Vorrat an Nüssen an: Walnüsse, Haselnüsse, Eicheln und Bucheckern. Berichten zu Folge, kann er sich bis zu 6.000 Verstecke merken! Außerdem „weiß" er auch, wie lange seine Vorräte haltbar sind und welche er daher zuerst aufsuchen muss. Da nicht alle Wintervorräte genutzt werden, sorgt der Eichelhäher für die Vermehrung der verschiedenen Baumarten im Wald.

Weibchen und Männchen lassen sich nicht am Gefieder unterscheiden.

Als Kind, und auch heute noch, ist es mir eine besondere Freude, im Wald eine blaue „Glücksfeder" zu finden.

Rätsel Septemberausgabe

Ich danke allen, die am Rätsel teilgenommen haben.
Das Los hat entschieden und gewonnen hat Elke Engelhardt aus Karlsruhe – viel Freude mit dem Buchgewinn ☺

Des Rätsels Lösung: Rosengalle, auch Rosengallapfel, Schlafapfel oder Bedeguare genannt.

In früheren Zeiten wurden die Rosengallen unter das Kopfkissen gelegt, da man ihnen eine schlaffördernde Wirkung zusprach.

Nachdem die Rosengallwespe die Eiablage vollzogen hat und einen genetischen Code in das Pflanzengewebe eingebracht hat, bilden die Pflanzen die Gallen.

Im Inneren der Rosengalle geschützt, wächst die neue Generation heran.

So sieht es im Inneren der Rosengalle aus: Ein Appartement mit mehreren Kinderstuben.

Hier die erwachsene Rosengallwespe, ca. 4 mm klein

Der 2: Frühling

Jährlich ist ab ca. Mitte September bei den Wildpflanzen der sog. 2. Frühling zu beobachten: Viele wachsen nochmal nach, manche schaffen es noch zu blühen und ggf. Samen zu bilden.

In diesem Jahr ist nach dem heißen, trockenen Sommer sowie dem mild-feuchtem Herbst der 2. Frühling besonders üppig und dauert aktuell noch an. Dabei ist mir der Wiesensalbei aufgefallen, der nochmals in voller Blüte steht.

Im Sommer überlasse ich die Blüten den Hummeln, jetzt pflücke ich sie für den Salat. Hummeln fliegen keine mehr, denn nur die Königin überwintert. Da keine Bestäubung und daher auch keine Befruchtung stattfinden kann wird, kann die Pflanze ihr „Ziel", die Samenbildung, nicht mehr erreichen können.

Weiß jetzt nicht, ob sich die Pflanzen „verausgaben". Denn normalerweise sind sie um diese Zeit im Ruhemodus…

Aktuell fällt mir die üppig wachsende Vogelmiere ebenfalls auf, saftig und grün ist sie anzutreffen. Sie überwintert zwar immer im grünen Stadium, nur nicht in so einer Pracht und Fülle.

Vogelmiere (Stellaria media)
der Punker unter den wilden Grünen

Sie kommt satt-grün und saftig daher. Geschmack: erbsen-maiskölbchenartig und sie schenkt uns eine Fülle an Vitalstoffen, auch im Winter!

- hoher Eisengehalt
- Kalium für Nerven- u. Muskelzellen
- 14 x so viel Eisen, 4 x Kalium und 3 x Magnesium als Chinakohl
- Kieselsäure für Haut und Haare
- andere Spurenelemente reichhaltig vertreten
- sekundäre Pflanzenstoffe wirken antioxidativ, also zellschützend
- Verwendung: Triebspitzen im Salat, Smoothie

Kleine, eiförmige Blättchen, die am Stängel gegenständig (also immer zwei gegenüber) angeordnet sind. Wuchs ist niederliegend und oft hat sich ein „Stängelgewirr" gebildet. Die Vogelmiere ist das ganze Jahr über, also auch im Winter, anzutreffen. Sie samt immer wieder aus und bei genügend Feuchtigkeit wächst die nächste Generation.

Die Vogelmiere ist ein „Punker", hat auf einer Seite eine Haarleiste. Um das zu erkennen, den Stängel gegen das Licht halten oder mit der Lupe schauen.

Die schicke „Frisur" hilft dem Pflänzchen, zusätzlich Feuchtigkeit aufzunehmen.

Wird der Stängel vorsichtig auseinandergezogen, dann ist ein „Faden" zu erkennen, ein Leitbündel. Im Volksmund „Hühnerdarm" genannt.

Es sieht so aus, als hätte die Vogelmiere 10 weiße Blütenblättchen…es sind aber nur 5, die sehr tiefgeschlitzt sind. Typisch sind auch die dunkelvioletten Staubbeutel.

Sie blüht auch im Winter an sonnigen Tagen.

Die Samen bleiben sehr lange 60 – 100 Jahre keimfähig.

Wächst auf brachliegenden Flächen, auf freien Plätzen im Gemüsebeet, am Heckenrand, auf Waldlichtungen auf nährstoffreichen und eher feuchten Böden. Sie kann große teppichartige Polster bilden. Sie wächst auch im Blumenkasten, halbschattig, auf dem Balkon.

Rezept:

Smoothie im Winter für 2 Personen
1 Handvoll Vogelmiere
1 Handvoll z.B. Brennnessel (jetzt auch üppig zu finden)
1 Orange, schälen und in Stücke schneiden
1 Apfel, in Stücke schneiden
1 – 2 TL Zitronensaft, je nach Geschmack
2 - 4 Datteln oder etwas Apfeldicksaft
Wasser

Wildpflanzen waschen, dann alle Zutaten im Mixer pürieren, ggf. noch Wasser zugeben, je nachdem wie „smooth" der Powertrunk werden soll.
Ist ein super Vitalstoffspender und weckt die Lebenskraft!

1a
1b
1c
1d
1e
1f
1g
2a
2b
2c
2d
2e
2f

Zum Genießen: Hier ein paar Einblicke vom wilden Buffet beim Jahreskurs-Abschluss im November

Die nächste Ausgabe der Naturnotizen erscheint im Februar 2023.

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. 3 unten, S. 5 oben links und Mitte, S. 5 unten rechts, S. 7 unten, S. 8 oben, S. 10, S. 11 unten
istock: S. 6, S. 7 oben, wikimedia-creative-commons *CC* BY-SA 2.5 S. 11 Mitte Andre Karwath aka, *CC*-BY-SA 3.0 , S. 8 oben Björn Appel, S. 8 links unten Frank Vincentz, S. 8 rechts unten Thiotrix, *CC* BY-SA 4.0 S.11 oben Christian Fischer, Deutschlands Flora in Abbildungen, Jacob Sturm (1796), Gemeinfrei S. 12
Daniela Schneider: S. 1, S. 3 oben, S. 4, S. 5 unten links, S. 9, S. 13, S. 14