Naturnotizen

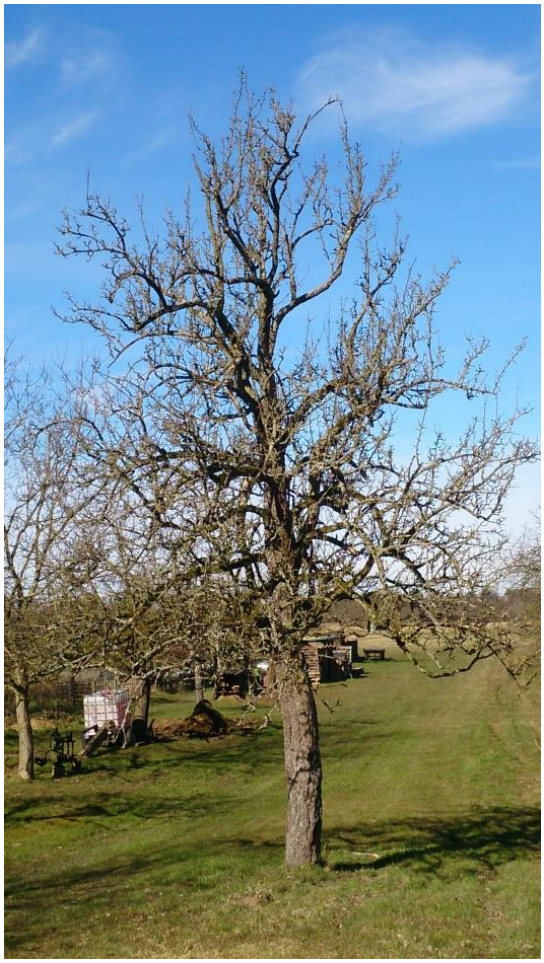
April 2019

Birnenblüte mit roten Staubbeuteln

Die Staubbeutel der Birnenbäume sind, im Gegensatz zu Kirsche und Apfel, rot. Die Birnenblüten haben einen „Duft" eher so in die Richtung wie verdorbener Fisch. Das kommt daher, dass die Blüten einen chemischen Stoff namens Trimethylamin bilden. Mit dem Geruch sollen Fliegen, Schwebfliegen und Käfer zur Bestäubung angelockt werden.

Wer mag, bei Gelegenheit die Nasen in die Birnenblüte halten. Etwa 1/3 der Menschen können diesen Geruch allerdings gar nicht wahrnehmen. Ist ja auch nicht für uns gedacht…

Neben den Blüten hier auch ein Vergleich der Baumsilhouetten von Apfel- und Birnbäumen:



häufige „birnenförmige" Silhouette vom Birnbaum

Silhouette Apfelbaum

Apfelblüte mit gelben Staubbeuteln

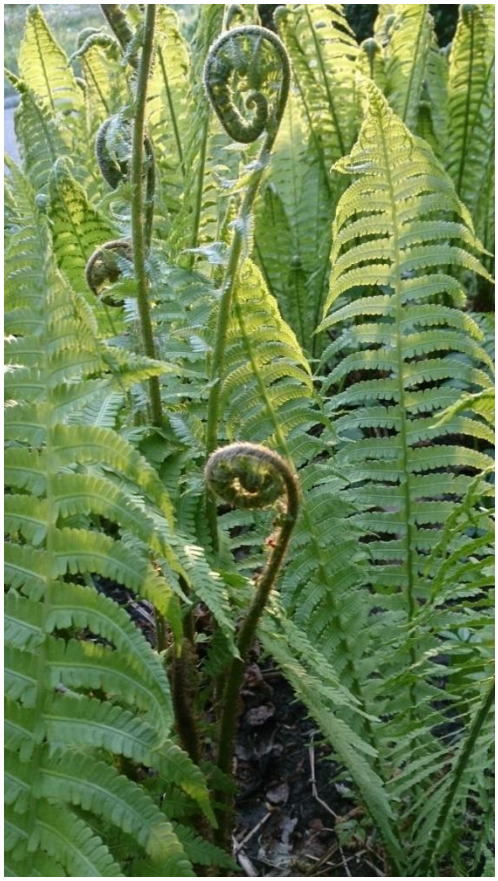
Was ist das für ein „Brummer"?

Foto: pixabay.com

Das ist die Holzbiene:
Mit ihrem schwarzen Körper und den blau-violett schimmernden Flügeln sowie ihrer Körpergröße – im Vergleich unten links eine Honigbiene – ist sie sehr auffällig. Sie ist die größte bei uns lebende Wildbiene. Da sie wärmeliebend ist, war sie in Europa nur in den südlichen Ländern anzutreffen.

Zur Zeit kann ich sie täglich an unserem blühenden Blauregen (Glyzinie) beobachten.

Weiter Infos z.B. hier:
https://www.deine-tierwelt.de/magazin/blaue-holzbiene-deutschland/
https://wildbienengarten.jimdo.com/doku-holzbienen/



Aktuell gut zu beobachten:

Die „Farnschnecken" entrollen sich.
Jedes Frühjahr immer wieder schön…

Farne eignen sich nicht für die kulinarische Verwendung. Farne sind, je nach Art, leicht giftig bis giftig.

Seit 300 Millionen Jahren, da gab es noch keine Blütenpflanzen, besiedeln die Farne die Erde. Damals waren sie so groß wie Bäume und bildeten – neben anderen Pflanzen - die Grundlage für die heutigen Steinkohlevorkommen.

Foto: pixabay.com

Mahonie

Da können wir uns mit Augen und Nase über die schönen und wunderbar duftenden Blüten freuen.

Die Mahonie stammt ursprünglich aus Nordamerika. Sie ist bei uns häufig in Gärten und Parks, aber auch zwischenzeitlich verwildert, anzutreffen.
Sie gehört zur Familie der Berberitzengewächse.

in Ettlingen an der Stadtmauer, Friedrichsstraße

Ab August reifen schwarz-bläuliche, etwa erbsengroße Beeren. Die Beeren können nur gekocht und ohne Kerne z.B. zu Mahoniengelee verarbeitet werden.

Die Blattform des 1,5- 2 m hoch werdenden immergrünen Strauches erinnert an die Stechpalme.

Die Pflanzenteile, insbesondere die Rinde und die Wurzel, sind giftig.

Frühlingsfreuden…

Für's Foto posieren hier v.o. beginnend im Uhrzeigersinn: Giersch, Löwenzahnblätter und -knospen, Gundelrebe – sehr aromatische Würzpflanze – und Gänseblümchen

Hier ein Smoothie Rezept:

1-2 Handvoll Wildpflanzen
1 Apfel
1 Banane
ca. 200 ml Wasser dazu
je nach Geschmack Zitronensaft dazugeben

Mischungsverhältnis: 1/3 wildes Grün, 2/3 Obst
nach Gewöhnung an den "grünen" Geschmack kann die Obstmenge reduziert werden
1-2 Datteln können noch zugefügt werden

Alle Zutaten in einen Mixer geben und pürieren. Mit der Zugabe von Flüssigkeit variieren, je nachdem wie „smooth" er werden soll.

Mir schmeckt der Smoothie dickflüssig besonders lecker und dann trinke ich ihn nicht, sondern „löffel" das Glas aus. Ausprobieren, wie der persönliche Geschmack ist.

Aktuell verwende ich gerne Brennnesseln und Giersch in Kombination.
Lecker finde ich auch einen Smoothie mit Vogelmiere und mit Wiesenlabkraut.

Buchenkeimlinge

Im April/Mai sind im Wald die Buchenkeimlinge zu finden:
Diese können ganz verzehrt werden. Dabei entfalten Keimblätter, Stängel und Wurzel jeweils ganz eigene Aromen.

Für Salate oder direkt vor Ort knabbern, knackig und frisch im Geschmack.

Die Keimblätter sehen aus wie „Elefantenohren".

Bei vielen Baumarten sehen die Keimblätter völlig anders aus, als die danach austreibenden Blätter.

Die nächste Ausgabe der Naturnotizen erscheint ca. Mitte Juni 2019.

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 herstellen.
Wer sich abmelden möchte: kurze Mitteilung an: info@wildekarde-naturschule.de oder den Link im Begleitschreiben nutzen.