Naturnotizen
September 2019

Septemberfreuden

Gänseblümchen in luftiger Höhe?

Das ist der zu den Berufskräutern gehörende einjährige **Feinstrahl** (Erigeron annuus).

Ursprünglich in Nordamerika beheimatet, wächst er seit dem 18. Jahrhundert auch bei uns. Zuerst als Zierpflanze in Gärten, dann ist er über den Gartenzaun gehüpft und auf und davon…

Essbar? Ja, insbesondere die Blütenköpfe. Würzig-bitter-leicht-scharf – so mein Geschmacksempfinden. Passt gut auf's Brot, zu Kartoffeln oder in den Tomatensalat.

Die Pflanze wird bis zu 1 m hoch und blüht bis in den Oktober hinein. Dieses Grüppchen wächst am sonnigen Waldrand in Karlsbad-Langensteinbach.

Drüsiges Springkraut (*Impatiens glandulifera*)
auch Indisches Springkraut genannt.

Die Samen können in jedem Entwicklungs-stadium verzehrt werden – von weiß bis schwarz.
Sie haben einen angenehm-nussigen Geschmack.

Ernte:
Papiertüte über die Samenkapseln stülpen und berühren und hopp-die-hopp springen sie…
Erntezeit ist im September/Oktober.

Die Blüten können in kleinen Mengen als essbare Dekoration verwendet werden.
Andere Pflanzenteile sind roh (leicht) giftig und gekocht auch keine Freude.

Andere bei uns wild wachsende Spring-krautarten können ebenso verwendet werden.

links: Blühendes Drüsiges Springkraut. Gibt es auch mit weißer Blütenfarbe.

Sobald es feucht wird im Herbst sind sie wieder da – die **Pilzhüte.**

Hier mein Pilzmodell:
Pilzhut (Fruchtkörper) sowie dem eigentlichen Lebewesen Pilz: die fadenförmigen Hyphen, die insgesamt das Pilzmyzel bilden.

Genauer hingeguckt ist das, was wir als „Pilz" bezeichnen „nur" der Fruchtkörper.

Das eigentliche Lebewesen Pilz, fadenförmige Zellen – sog. Hyphen - ist im jeweiligen Lebensraum z.B. Boden oder Holz verborgen.
Alle Hyphen eines Pilzes bilden das sogenannte Pilzmyzel.

Wenn die Bedingungen günstig sind, bilden sich die Pilzhüte (Fruchtkörper) mit den Sporen aus – dann sind sie für uns sichtbar.

Pilze sind keine Pflanzen, sie betreiben keine Photosynthese. Sie enthalten u.a. als „Baustoff" Chitin, wie z.B. Insekten, Weichtiere und Gliedertiere auch. Pilze sind damit den Tieren näher als den Pflanzen…

Foto: http://de.wikipedia.org/wiki/Benutzer:Drahkrub CC-BY-SA 3.0

Pilz-Tinte

Aus dem Schopftintling lässt sich sehr einfach dokumentenechte Tinte herstellen:

Tintling abschneiden – nicht reißen, sonst wird das im Boden befindliche Myzel beschädigt – und in ein ausreichend großes Glas stellen.

Tee trinken und abwarten. Denn nach wenigen Tagen ist der Pilz zu Tinte „zerflossen".
Wer Tinte herstellen möchte: wie immer beim wilden Sammeln, auf den Bestand achten.

Innerhalb von vier Tagen ist dieser Tintling zerflossen

Mit ein paar Tropfen Nelkenöl (in der Apotheke erhältlich), kann die Pilztinte haltbar gemacht werden. Ansonsten entwickelt sich nach ein paar Tagen ein äußerst unangenehmer Geruch.

Bei Interesse an der Tintenherstellung siehe z.B. hier:
https://www.youtube.com/watch?v=V3RTlL33iHY

. 4er-Fotos Schopftintling: Wikimedia Creative-Commons-Lizenz Steffen Heinz Caronna CC- BY-SA 2.0

Der **Rotmilan,** umgangssprachlich Gabelweihe, ist gut zu erkennen: langer rostroter und gegabelter Schwanz. Ich sehe ihn recht häufig in Ettlingen-Schöllbronn sowie in Karlsbad-Langensteinbach über den Obstwiesen gleiten. Wer da mal unterwegs ist, Augen gen Himmel richten.

Einer der Verbreitungsschwerpunkte in Deutschland ist Baden-Württemberg. Der Rotmilan überwintert in Spanien und Südfrankreich, einige bleiben da.

Fotos Rotmilan: Wikimedia Creative-Commons-Lizenz, oben: Noel Reynolds, unten Mark Medcalf, beide CC-BY-SA 2.0

Fruchtleder

(Übrige) Früchte aller Art lassen sich zu leckerem Fruchtleder verarbeiten:

Die Früchte pürieren und die Fruchtmasse auf einen mit Backpapier ausgelegten Rost des Dörrgerätes streichen. Bei 42 Grad ca. 8 Stunden trocknen.

Oder im Backofen: 50 Grad einstellen und Kochlöffel in die Backofentür klemmen, damit die Feuchtigkeit entweichen kann. Dauert ca. 5 – 6 Stunden. Dann Backpapier abziehen, Fruchtleder aufrollen oder in Streifen schneiden. Guten Appetit!

Jetzt die beginnende Herbstzeit in der Natur verbringen.

Auch um mal aktiv nichts zu tun… - einfach nur schön ☺, denn…

„Pausen sind die Löcher im Käse des Lebens"
Waltraud Puzicha

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint Anfang/Mitte November.

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.