Naturnotizen

November 2019

Foto: Gordana & Ralf Kistowski, www.wunderbare-erde.de

Kletternder Fuchs?

Der Fuchs gehört zwar zur Familie der Hunde, hat aber zwei katzenartige Eigenschaften: Füchse können ihre Krallen teilweise ein- und ausfahren, was Hunde sonst nicht können. Daher ist es möglich, Füchse manchmal auf schräg stehenden Bäumen zu sichten. Den senkrechten Baumstamm zu erklimmen überlassen sie aber den Katzen…

Die Füchse haben, ähnlich wie die Katzen, eine vertikale Pupille.

Je nach Lichteinfall ist die Pupille entweder ein schmaler und vertikaler Schlitz oder rund.

Allerdings ist die Kontur etwas „verwaschener" als bei den Katzen.

Foto: pixabay.com

Haltungsnote mindestens 10,0 - ein Fuchs beim Sprung über einen Bach

Foto: Gordana & Ralf Kistowski, www.wunderbare-erde.de

Hagebutten direkt vom Strauch naschen…

Sobald die Hagebutten „knietschig" also weich und schrumpelig sind, kann das Fruchtfleisch direkt vor Ort verzehrt werden. Im Ettlinger Raum ist es aktuell soweit…

Dazu die Hagebutte vom Strauch lösen und das Ende, das am Zweig befestigt war, zwischen Daumen, Zeigefinger und Mittelfinger nehmen und ausdrücken. Aus der Öffnung tritt – ohne Härchen und Kerne – das Fruchtfleisch heraus und kann direkt genossen werden. Es schmeckt angenehm fruchtig und ist sehr vitalstoffhaltig.

Hier ist ein Link zum Anschauen, falls jetzt ein Fragezeichen auf der Stirn ist: https://www.youtube.com/watch?v=MPx9_dFZDhU

„Schrumpfelanfangs-Stadium", denn sie schrumpeln noch weiter. Hier fühlen, ob die Hagebutten bereits gut weich sind. Dann können sie vor Ort verkostet werden.

Die Hundsrose mit ihren typischen Hagebutten ist die häufigste Wildrosenart bei uns. Die Hagebutte enthält ca. 20 bis 30 x so viel Vitamin C wie die Zitrone.

Das ist die Hagebutte der Kartoffelrose, auch Syltrose oder Kamtschatkarose genannt. Sie ist sehr häufig in Norddeutschland anzutreffen und bei uns eher als Begrünungspflanze auf öffentlichen Grundstücken oder in Gärten.

Hier ist das Ausdrücken meiner Erfahrung nach nicht so geeignet, denn es ist sehr „kleckeranfällig", da die Öffnung am Hagebuttenende größer ist als bei der Hundsrose. Daher das Fruchtfleisch lieber ringsum bis zu den Härchen/Kernen abknabbern.

Wer noch andere Ideen dazu hat, kann sie gerne mit mir teilen.

Hagebutten sind auch nach Frost noch genießbar. Die Vitalstoffe haben durch den Frost zwar etwas abgenommen, dafür sind die Früchte süßer im Geschmack. Sobald sie allerdings schwarze Flecken haben, nicht mehr verzehren.

Tintenfischpilz - ist mit der Stinkmorchel verwandt

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 im November 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

Knoblauchsrauke im Winter

Die Knoblauchsrauke ist zweijährig: Im Sommer und Herbst wächst aus den Samen die neue Generation heran und überwintert mit einer grünen Blattrosette.

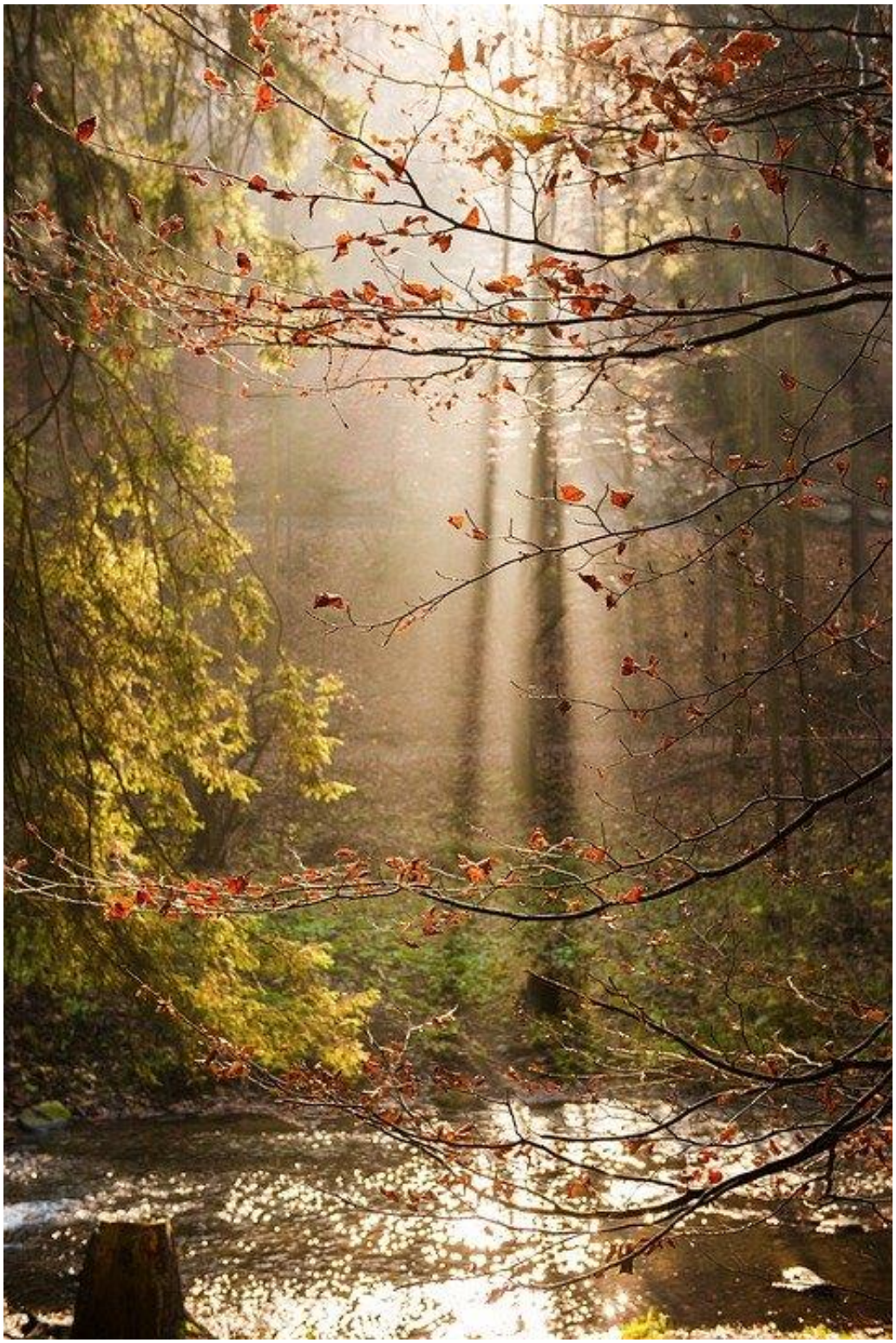
Im Frühjahr wächst sie hoch, blüht, samt im Juli bereits aus und stirbt ab. Der Zyklus wiederholt sich.

Kulinarische Verwendung im Winter

Die kleineren Blättchen aus der Mitte der Blattrosette haben einen aromatischen und leicht scharfen Geschmack und können im Winter zum Würzen verwendet werden. Die Knoblauchsrauke ist häufig im Wald und am Heckenrand anzutreffen.

Neben den Blättern, die würzig-scharfe Wurzel ernten. Der Geschmack erinnert an Meerrettich. Die Knoblauchsrauke gehört zu meinen wilden Winterlieblingen.

Stimmungsvoller Spätherbsttag im Wald



Es ist wieder „Plätzchenzeit“:

Zwei von unseren drei Vierbeinern beim Gemütlich machen.

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint Anfang/Mitte Januar 2020.

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.