Naturnotizen Juni/Juli 2019



Sommer...rot blüht der Mohn

Der Klatschmohn hat seinen Namen wohl daher, weil die <u>Blütenblätter im Wind</u> <u>aneinanderklatschen</u>. Eine andere Geschichte besagt, dass man sich ein <u>Mohnblütenblatt auf die Stirn legt</u> und mit der <u>flachen Hand draufklatscht</u>, dadurch soll ein besonderes Geräusch entstehen.

Nun, meine Stirn ist flach - das Hirn weichgeklopft - kein besonderes Geräusch zu vernehmen, das Blütenblatt sieht auch nicht mehr gut aus…

<u>Die Mohnblüten</u>, früher auch Kornrosen genannt, halten sich nicht in der Vase. Sie können in kleinen Mengen als <u>essbare Speisedekoration</u> verwendet werden.







Blütenknospe zeigt zunächst nach unten

in voller Pracht für 1- 3 Tage

Samenkapsel ugs. "Streubüchse"

Für Bienen, Hummeln & Co. halten die Klatschmohnblüten zwar keinen Nektar, dafür aber sehr <u>viele Pollen als Nahrung für den Insektennachwuchs</u> bereit. Da die "Summer und Brummer" das auch wissen, gilt hier: "Der frühe Vogel fängt den Wurm": Die Blüten sind meist bereits am Vormittag pollenmäßig "ausverkauft".

Foto Seite 1: fietzfotos pixabay.com

Foto Seite 2: Alvesgaspar CC-BY-SA-3.0 wikimedia.org

Mauersegler - die Flugakrobaten am Sommerhimmel

"Sriih - sriih" so in etwa erklingt jetzt der Ruf der rasanten Flieger in den Städten. Die Mauersegler kommen Anfang/Mitte Mai aus (Süd)Afrika <u>als letzte Zugvögel zu uns</u> und <u>ziehen als erste</u> Anfang/Mitte August auch wieder <u>weg</u>. Die Flugleistung pro Jahr sind insgesamt ca. 190.000 km oder sogar mehr!!

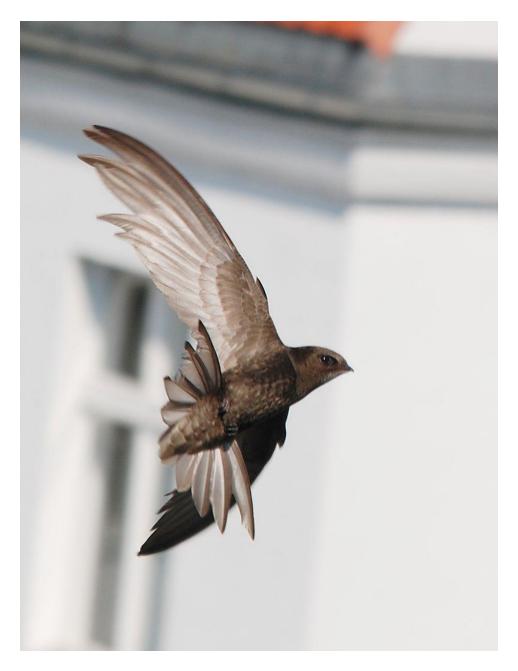


Foto: Klaus Roggel CC-BY-SA 3.0 wikimedia.org

Der Mauersegler verbringt <u>fast sein gesamtes Leben</u>, außer der Brutzeit, in der <u>Luft. Nahrungsaufnahme</u> sowie <u>Paarung</u> finden in luftiger Höhe statt. Selbst zum <u>Schlafen</u> bleiben die Mauersegler in ihrem <u>luftigen Element.</u>

Die <u>Jungvögel im Nest</u> verbringen länger <u>anhaltende schlechte Witterung</u> in einer sog. Hungerstarre. Sie warten in diesem <u>Energiesparmodus</u> auf bessere Wetterzeiten und die damit verbundene Rückkehr der Eltern. Diese sind während dieser Zeit soweit weggeflogen – oft mehrere hundert km – bis sie Nahrung, sprich fliegende Insekten, finden. Mauersegler können <u>Schlechtwetterfronten</u> bereits <u>wahrnehmen</u>, wenn diese <u>noch weit entfernt sind</u>.

Bei Interesse hier mehr Infos zum Mauersegler sowie den typischen Ruf zum Anhören https://www.nabu.de/tiere-und-pflanzen/aktionen-und-projekte/vogel-des-jahres/2003-mauersegler/wissen.html

"Heidelbeeren" auf Augenhöhe?

Jetzt sind die Früchte der <u>Felsenbirne</u> reif, die vom Aussehen her auf den ersten Blick an Heidelbeeren erinnern, allerdings in ungewohnter Höhe.



reifende Felsenbirnenfrüchte

Die Früchte können zu <u>schmackhafter</u>
<u>Marmelade</u>, gut in Kombination mit
Jahannis- oder Himbeeren, verarbeitet
werden. Vorausgesetzt, man ist schneller
als das fliegende Federvolk!



aktuell: reife Früchte in Ettlingen, Schöllbronner Str., Parkplatz Alnatura/Bäckerei Nussbaumer sowie im Ettlinger Horbachpark

Die Felsenbirne wird auch "Edelweißstrauch" genannt. Sie hat eine schöne Blüte, süße Früchte und eine attraktive Herbstfärbung, insbesondere die Kupferfelsenbirne.



Wer eine <u>Hecke</u> im Garten oder ums Haus <u>pflanzen</u> möchte, trifft mit der Felsenbirne in Kombination mit weiteren Wildobststräuchern eine gute Wahl.

Foto: Andreas Eichler CC-BY-SA.4.0 wikimedia.org

Felsenbirnenblüte

In der freien Natur ist sie nicht häufig anzutreffen. Sie wächst an sonnigen und felsigen Standorten.

In <u>Parks und Gärten</u> ist die heimische Art Gewöhnliche Felsenbirne sowie andere aus Amerika stammende Arten z.B. Kupferfelsenbirne recht häufig zu finden.

Weitere Details bei Interesse hier z.B. https://www.lifeline.de/ernaehrung-fitness/gesund-essen/felsenbirne-id156040.html

Rezept

Marmelade mit Felsenbirnen und Johannisbeeren 700 g Felsenbirnenfrüchte 300 g rote Johannisbeeren 500 g Gelierzucker 1:2 Zitronensaft, Zimt

Die Früchte waschen, trockenschleudern, von den Stielen befreien und im Mixer pürieren. Fruchtmasse mit dem Gelierzucker, etwas Zitronensaft und ggf. Zimt mischen und gem. Gelierzuckerpackung köcheln lassen. Gelierprobe machen und heiß in Gläser füllen – guten Appetit \odot

Eine Schönheit, die zu den Sexualtäuschpflanzen gehört: Die Hummelragwurz



Foto: Ophrys holoserica *CC*-BY-SA-3.0 aktuell zu sehen, falls nicht gepflückt, Karlsbad-Langensteinbach, "Göpi-Kreisel" Ri Mutschelbach auf der rechten Seite

Die Hummelragwurz <u>täuscht</u> die <u>männlichen</u> Hummeln:

Die Pflanze gaukelt Aussicht auf Begattung vor, in dem sie sich <u>äußerlich als weibliche</u>
<u>Hummel ausgibt und auch denselben</u>
Duft (!) verströmt.

Davon angelockt <u>versucht</u> das <u>Männchen, mit der Blüte zu kopulieren</u>, bemerkt den <u>Irrtum</u> und fliegt bepackt mit Pollen im Hummelpelzchen zur nächsten Hummelragwurz und bestäubt nun diese "nebenbei".

Die <u>Hummelragwurz</u> gehört, wie alle Orchideen, <u>zu den geschützten Pflanzen.</u>

Auf dem Foto ist die Blüte vergrößert dargestellt. Sie hat im Original ohne lilafarbene Kronblätter "Hummelgröße".

Alles Erdbeere oder was?

Beim Anblick reifer (Wald)Erdbeeren fließen die Speichelsäfte in erwartungsfroher Vorfreude auf einen köstlichen Genuss. <u>Doch was ist das, die Frucht</u> <u>schmeckt sehr fade?</u> Dann ist es die <u>Scheinerdbeere:</u>



oben: aromatische <u>Walderdbeere</u>, <u>Frucht bogig</u> <u>hängend</u>, zeigt nach unten, <u>Blüte weiß</u>

rechts: <u>Scheinerdbeere</u>, <u>Frucht steht aufrecht</u>, essbar, aber kein Genuss, <u>gelbblühend</u>



Die Scheinerdbeere ist eine aus Asien stammende und zwischenzeitlich verwilderte Zierpflanze.



z.B. aus dem Garten: Ringelblume, Lavendel, Rose, Kornblume

Jetzt <u>essbare Blüten</u> für den <u>Vorrat</u> trocknen:

Dazu die Blüten einfach auf einem Tuch, im Schatten oder in der Wohnung, ausbreiten und ab und zu mal wenden. Trocknen z.Zt. sehr rasch.



Nach dem Trocknen kleinrebeln ggf. fein kleinschneiden und in Gläsern aufbewahren. Macht sich super als Verzierung auf Kuchen oder als Topping für Desserts, Speisen usw.

Wenn ich im August nicht ganz dem "Sommerpausen-Schlendrian" verfalle, gibt es im August noch eine Ausgabe der Naturnotizen. Ansonsten ca. Mitte September.

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.