

Naturnotizen

September 2020



Jetzt aktuell: Die Weißdornbeeren sind reif und können roh - ohne den Kern - geknabbert werden. Sie haben eine mehlig Konsistenz und einen ganz zarten Eigengeschmack. Sie schenken uns zellschützende Inhaltsstoffe und wir können in den nächsten Wochen zugreifen, da der Weißdorn häufig vorkommt.



Dreiecksgeschichte auf und unter der Wiese



Auf feuchten Wiesen ist manchmal der **Große Wiesenknopf** zu finden, als Kinder nannten wir ihn „Blutströpfle“.

Die Pflanze wird zwischen 0,5 m und 1,2 m hoch.

Wiesen mit dem Großen Wiesenknopf können Schauplatz einer außergewöhnlichen Dreiecksgeschichte sein:

Die Weibchen des **Wiesenknopf-Ameisenbläulings** legen ihre Eier zwischen die Einzelblüten des Großen Wiesenknopfes. Die Raupen schlüpfen und mampfen sich durch das Innere der Blüte.

2



Dunkler Wiesenknopf-Ameisenbläuling



Weibchen bei der Eiablage

Nach mehreren Häutungen ist es soweit: Die Raupen verlassen ihr schützendes Blütenversteck und lassen sich zu Boden fallen. Dort warten sie... ja auf wen nun...



... auf eine spezielle Ameisenart:
Die **Rotgelbe Knotenameise**.

Diese Ameisen „adoptieren“ die Raupen und schleppen sie in ihren Bau, denn die Raupe ist trickreich: Sie verströmt einen honigartigen Duft, der bei dieser Ameisenart gut ankommt und produziert eine süßliche Ausscheidung - für die Ameisen ein Genussmittel.

Für die Raupen kann das auch schief laufen: Wenn es diese Ameisenart auf dieser Wiese nicht gibt oder die Raupen von einer anderen Ameisenart zuerst gefunden werden, die sie zum Fressen gerne haben.

Jedoch im Ameisenbau der Rotgelben Knotenameise angekommen, hat die Raupe ausgesorgt: Es ist warm und trocken, die Vorratskammer ist immer gefüllt, denn die Raupe ist jetzt Fleischfresser und vertilgt Ameisenlarven. Die Ameisen dulden das und laben sich am „Raupenzuckerwasser“.

Im Juni des darauffolgenden Jahres verpuppt sich die Raupe und muss nach dem Schlupf sehr schnell den Ameisenbau verlassen, denn jetzt ist ihre Tarnung „aufgeflogen“ und in Form eines Schmetterlings macht sie die Flatter.

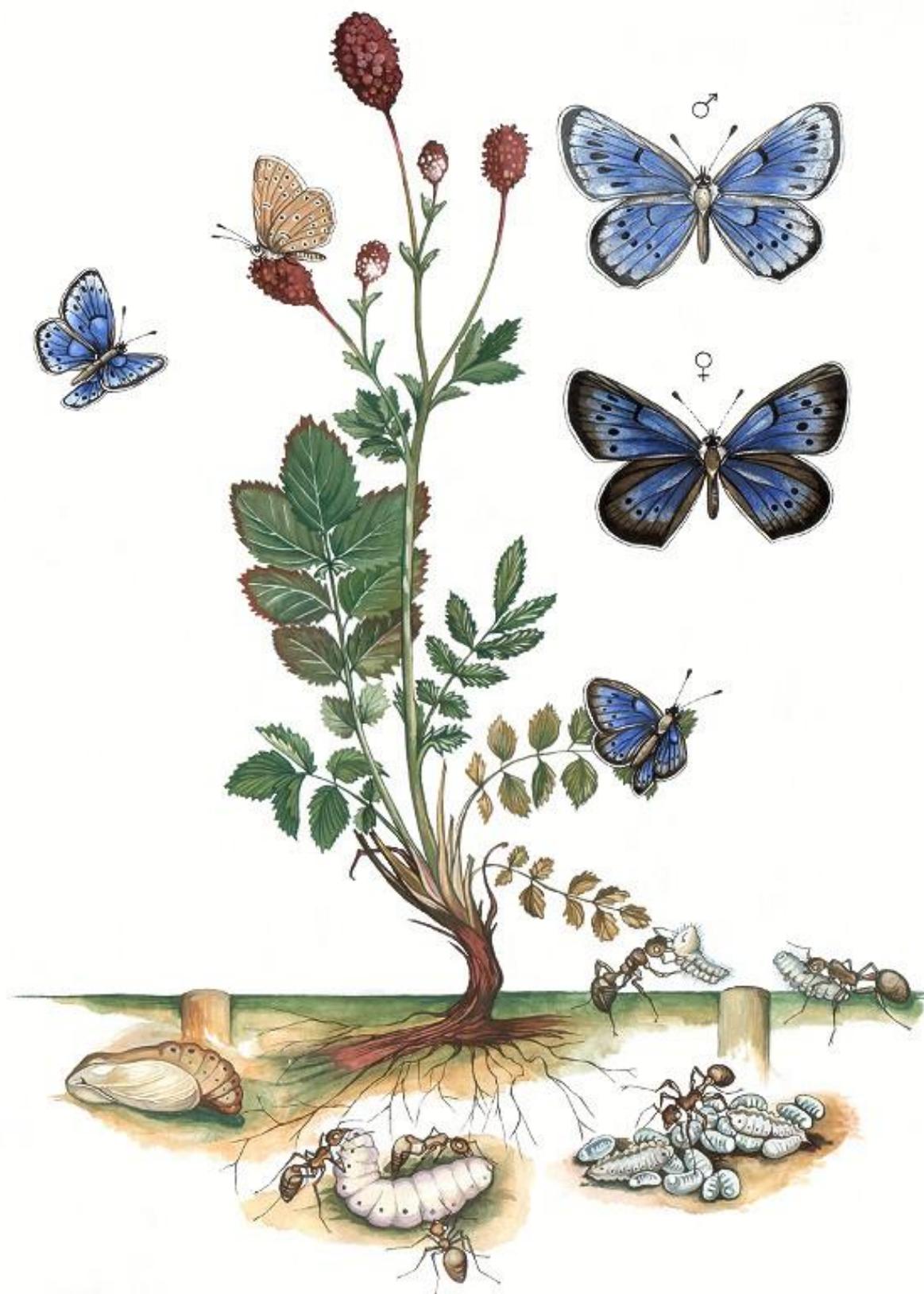
Anmerkung Kleiner Wiesenknopf



Damit sich diese Dreiecksgeschichte entfalten kann, den essbaren Großen Wiesenknopf an seinem Standort belassen.

Für die Küche halte ich mich an den auf trockenen Wiesen und im Garten wachsenden Kleinen Wiesenknopf, auch Pimpinelle oder Pimpernell genannt.

Diese Pflanze ist Bestandteil der Frankfurter Grünen Soße und kann auch sehr gut für andere Gerichte, Salate und als Würze verwendet werden.





5

Kommt hier ganz groß raus: Blütenköpfchen vom Großen Wiesenknopf mit den vielen Einzelblüten.

Herbstliches Rezept



„Süppchen in Orange“ für 4 Personen

mittelgroßer Hokaidokürbis

2 - 3 Äpfel

4 Zehen Knoblauch und 2 Zwiebeln

1 Liter Gemüsebrühe

4 Handvoll **Ebereschenbeeren** - Eberesche wird auch Vogelbeere genannt

125 ml Sahne oder vegane Alternative

8 EL Sanddornmus oder Sanddornsaft

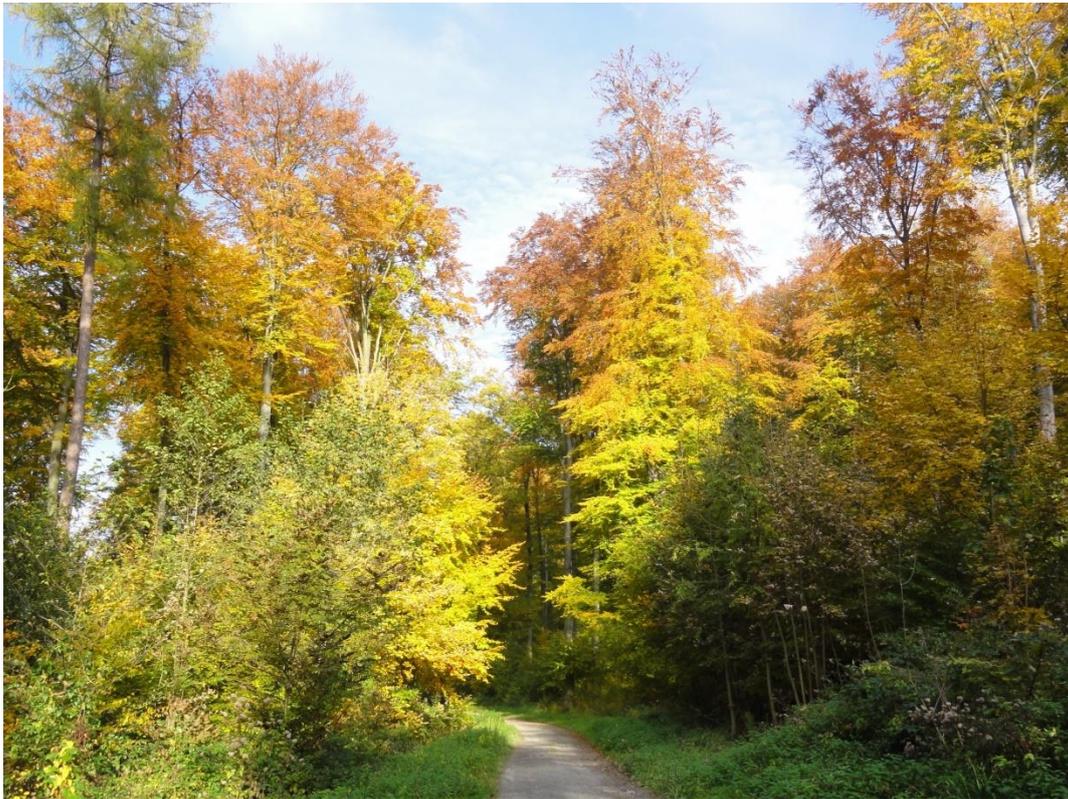
Salz, Pfeffer, Kurkuma, etwas Chilipulver

Kürbis, Äpfel und Zwiebeln in Stücke schneiden, Knoblauchzehen schälen, die Ebereschenbeeren von den Stielchen zupfen, diese Zutaten in 1 Liter Gemüsebrühe weich kochen, etwas abkühlen lassen, dann Sanddornmus oder -saft, Sahne und Gewürze hinzugeben und pürieren. Die Knoblauchzehen können vor dem Pürieren auch entfernt werden - je nach Geschmack.

Durch das **Kochen der Ebereschenbeeren** wandelt sich die Magen und Darm reizende Parasorbinsäure der rohen Beeren in die für uns bekömmliche Sorbinsäure um. Die Beeren haben einen sehr sauer-bitteren Geschmack und sind voller wertvoller Vitalstoffe für uns. Für Gärten gibt es zwischenzeitlich die Mährische Eberesche, deren Beeren weniger sauer-bitter sind.

Bunt sind bald die Wälder...

Die Blattfarben, die wir im Herbst so schön finden, sind das ganze Jahr über bereits im Blatt vorhanden. Sie werden vom grünen Chlorophyll überdeckt, so dass wir sie nicht sehen können. Im Herbst baut der Baum das Chlorophyll ab und lagert es ein für's nächste Frühjahr und jetzt kommen gelbe und orange-braune Farben zum Vorschein.



Herbstwald bei Ettlingen

7

Die neue Ausgabe der Naturnotizen erscheint voraussichtlich im Dezember.

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 S 1 u 2 oben pixabay.com, Wikimedia Creative-Lizent CC-BY-SA: S. 2 links 4.0 Matt Rowlings, S. 2 re 3.0 Pelnik, S. 3 oben 2.5 Gery Alpert, S. 3 unten CCO AnRo0002, S. 4 3.0 Aleksandar Popović and Miloš Popović, S. 5 3.0 Björn Höfling - DANKE an alle