



„Unkraut vergeht nicht...“, doch was ist eigentlich Unkraut?

Unter anderem diese Frage galt es am 27. Mai zu klären und 14 wissensdurstige Naturfreundinnen kamen zur Waldschule.

Zu Beginn eines Spazierganges durch den Plänterwald erläuterte Carola Fabian, Mitarbeiterin der Waldschule, die verschiedenen Gesichtspunkte der Pflanzenkunde. Es kommt nämlich auf den Blickwinkel der Betrachtungsweise an, ob man vom Nutz- oder Unkraut spricht: Ein Kaninchenzüchter z.B. hegt und pflegt den Löwenzahn als Futterpflanze (im Hintergrund!) und ein Golfplatzbesitzer bekämpft dieses Kraut oder bei den Landschaftsgestaltern wird die Spätblühende Traubenkirsche als schnell wachsende und attraktive Pflanze betrachtet, Förster hingegen sehen dieses Gewächs als Hindernis der Naturverjüngung einheimischer Bäume.

Also sprach man im Verlauf der kleinen Führung nur noch von Wildkräutern, zumal viele dieser Pflanzen über Inhaltsstoffe verfügen, die nicht nur für Heilzwecke, sondern auch aus ernährungsphysiologischer Sicht interessant sind.

Ob nun Knoblauchsrauke, Gundermann oder Vogelmiere- Wildkräuter haben meist eine höhere Konzentration an Vitaminen und Mineralstoffen als die gezüchteten Küchenkräuter und stellen somit eine gesunde Bereicherung in der Zubereitung von Salaten und anderen Speisen dar. Frau Fabian stellte viele Wildpflanzen vom Wegesrand vor, wies auf ihre Vorzüge hin und erzählte so manche Episode zu den einzelnen Kräutern.



„Wissen macht hungrig“ und deshalb wurden nach dem Rundgang gemeinsam leckere Kräuterspeisen zubereitet, z.B. Käsesalat mit Spitzwegerich oder Kräutertartar.

Eine Blütenbrause aus Robinien- bzw. Holunderblüten ergänzte das recht ungewohnte, aber leckere und vor allem **gesunde** Mahl.

Somit verließen die Besucherinnen im doppelten Sinne gestärkt die Waldschule: Der Kopf war mit neuem Wissen und der Bauch war mit gesunden Speisen und Getränken voll.