

Mai / Alles Grün macht der Mai – Wildkräuter und Giftpflanzen

Was eine erste Schwalbe im Frühling vielleicht noch nicht schafft, das schafft ganz sicher ein besonderes Tier am Himmel: Der Mauersegler! Diese tollkühnen Flieger werden sommers oft für Schwalben gehalten, sind allerdings größer, viel schneller und schlafen sogar im Flug! Sie treffen immer erst Anfang Mai als letzte Sommergäste wieder bei uns ein. Viele Menschen erkennen sie oft, wenn sie im Schwarm laut rufend durch den Himmel rasen. Sie sind Sinnbild des jungen Sommers und schon Anfang August beginnt ihre heimliche Rückreise. Dann sind sie über Nacht plötzlich wieder verschwunden. Auf den Weg in Ihre die afrikanischen Winterquartiere.

An Wegrändern, auf Wiesen und Lichtungen leuchten die ersten großen Löwenzahnflächen. Die noch jungen Brennnesseln haben bei manchem Gartenfreund einen schlechten Ruf. Sie schmecken aber nicht nur vielen Schmetterlingsraupen. Menschen schmeckt sie gegart wie Spinat, frittiert, in Käse oder als Tee. Wo sie wachsen, ist der Boden besonders reich an Nährstoffen und das Überleben von gut 50 (!) verschiedenen Schmetterlingsarten ist gesichert. Diese Beliebtheit weiß auch so manche Jagdspinne zu schätzen, die auf den Blättern ohne Hilfe von Spinnfäden auf landende Insekten lauert.

Auch das Wiesenschaumkraut zeigt sich jetzt mit seinen auffälligen Blüten. Es mag feuchte Standorte, sieht hübsch aus und ist die Leibspeise des Aurorafalters und der Wiesenschaumzikade. Sie bildet ein Schaumnest an dieser Pflanze, daher hat sie ihren deutschen Namen. Die in ihr enthaltenen Senfölglykoside verleihen ihr einen leicht bitteren, scharfen Geschmack. In kleinen Mengen jung gesammelt, bereichert sie manchen Salat, Dipp oder Sauce.

Die Knoblauchrauke am Wegesrand ist eine altbekannte Gewürzpflanze ähnlich wie der Bärlauch, mit einem leichten Knoblauchgeschmack. Der Nektar ihrer Blüten lockt einen weiteren Schmetterling an, das Waldbrettspiel. Ein bräunlicher und eher unauffälliger Waldschmetterling.

Verschiedene Taubnesseln zeigen uns die unterschiedlichen Farben ihrer Blüten. Sie werden gerne als Zutat für Tees verwendet. Die Blüten des Spitzwegerichs schmecken in Öl gebraten lecker nussig, und die Inhaltsstoffe seiner Blätter machen unverhoffte Insektenstiche schnell erträglicher.

Die Vogelmiere ist nicht nur lecker als frisch gemixter Smoothie, sondern mit seiner einzigartigen Flaum-Frisur entlang des Stiels ein echter Punker.

Die Blüten des Ehrenpreis sind zwar winzig, aber an ihrer tiefblauen Farbe kommt man kaum ungesehen vorbei. Sie lassen sich als essbare Dekoration beim Anrichten von Tellern verwenden.

Andere Schönheiten entlang der Waldwege sind für Menschen dagegen per Verzehr tödlich giftig. Besonders auffällig ist darunter der Fingerhut. Für Hummeln eine wahre Freude, dem Menschen dient er medizinisch als hochwirksames Herzmedikament.

Die schwarze Tollkirsche ist eine sehr häufige und stark giftige Pflanzenart in unmittelbarer Nähe der Waldwege. Sie besticht mit hübschen, großen Blüten für Insekten und schwarz glänzenden Beeren, die bei Vögeln sehr beliebt sind.

Seltener und noch im zeitigen Vorfrühling, kann man die Stinkende Nieswurz am Wegrand entdecken. Mit ihrem unangenehmen Duft lockt sie Insekten zur Bestäubung an. Sie ist die Urform aller Christrosen-Sorten in Gärten und Parks. Auch sie ist stark giftig und mit ihren Blüten von Februar bis Ende April ein wertvoller Frühblüher für Hummeln.

Der Gemeine Stechapfel ist mittlerweile ebenfalls zu finden. Er ist eine weitere auffällige und stark giftige Pflanze, die mit ihren großen weißen Blüten besticht. Sie ist nicht heimisch und wird unbemerkt und ungewollt von Tieren und dem Menschen weiterverbreitet.

Wenn vorhanden, bitte Fernglas und Lupe mitbringen.

Quelle <https://pixabay.com/>

