

Flora non grata

2025



Flora non grata

2025



Mit dem diesjährigen Kalender-Thema „Flora non grata“ waren wir uns nicht so schnell einig. Bisher suchten wir uns für die zwölf Pflanzenportraits immer Arten aus, zu denen wir in einem positiven Verhältnis stehen, zuletzt die Heilpflanzen, zuvor waren es oft essbare Pflanzen. Ein anderer Kalender hatte den Titel „Lieblingspflanzen“.

Die Idee für diesen Kalender war es, sich mit Pflanzen zu befassen, die man nicht auf Anhieb mag. Also mit dem sogenannten „Unkraut“, das gejätet wird, weil es stört, aus irgendwelchen Gründen als problematisch eingestuft wird. Aber was schreibt man dann über solche Pflanzen? Warum sie einen stören? Wie man sie bekämpft?

Zugegeben: Wir hatten bereits einzelne „Unkräuter“ im Hinterkopf, zu denen wir ein zumindest ambivalentes Verhältnis haben. Weil wir an ihnen irgendwann überraschend vorteilhafte Seiten entdeckt und sie dadurch unsere Sympathie gewonnen hatten.

Solche unerwarteten Erkenntnisse zu vermitteln, andere an unserem Perspektivenwechsel teilhaben zu lassen – das könnte doch ein Thema sein, das viele Pflanzeninteressierte anspricht!

Parallel zur Arbeit an den Kalendertexten befassen wir uns am ÖBZ noch mit anderen Pflanzen, nämlich mit seltenen, bedrohten Arten, die wir in einem Schaubeech anpflanzen und zeigen wollen. Denn von etlichen Arten weiß man gar nicht, dass sie bei uns wachsen würden, weil sie so selten oder sogar schon verschwunden sind. Immerhin haben diese Pflanzen durch ihren Rote Liste-Status eine Lobby bekommen. Sie sind geschützt. Bei den „Unkraut-Arten“ unseres Kalenders sieht es anders aus. Warum sollte man sie schützen? Sie sind ja nicht selten und oft sogar unerwünscht.

Mit dieser Unterscheidung setzen wir einen Maßstab, der uns den Wert einer Pflanzenart suggeriert. Nach unserer Kalenderarbeit sitzt dieser Maßstab nicht mehr so sicher ...

Beide Projekte, der Kalender mit den unliebsamen Blumen und das Schaubeech mit den geschützten Arten, erarbeiten wir im Kontext unseres Verbundprojekts „BioDivHubs“, mit dem wir Menschen für die biologische Vielfalt begeistern wollen. Die Begeisterung entsteht bei uns über das Kennenlernen der jeweiligen Pflanzen, über das genaue Wahrnehmen, die erlebten Geschichten und durch den Austausch darüber. Bei unserer Freude an Pflanzen kommt es letztlich nicht auf die Unterscheidung zwischen geschützten Arten und vermeintlich unwichtigem Beikraut an.

Das Faszinierende liegt in der Vielfalt an sich, dass es immer etwas Neues zu entdecken und zu jeder Art unendlich viel zu erfahren gibt. Wobei mit „unendlich viel“ weniger die zahlenmäßige Menge gemeint ist, eher das komplexe Beziehungsgeflecht der biologischen Vielfalt.

Aus Sicht der Insekten- und Vogelwelt gehören gerade die „Unkräuter“ zu den wichtigsten Nahrungspflanzen. Überall in unserer aufgeräumten Kulturlandschaft wird auch für sie der Lebensraum knapper. Wer weiß schon, wie schnell aus einem „Unkraut“ eine seltene Art werden kann? Aber wie gesagt: Um diese Bewertung „selten“ oder „häufig“ geht es hier gar nicht.

Im Frühjahr 2024 blieben Pflanzen wie das Kleinblütige Weidenröschen, die Nelkenwurz und vielleicht sogar die Zaunwinde länger stehen als sonst, denn wir brauchten gute Bilder von ihnen. Bei manchen Arten war das nicht so einfach. Aber hatte man endlich ein gutes Bild – klar –, dann war die Schönheit erkannt und der Perspektivenwechsel passiert.

Ähnlich ging es uns mit den Namen: Bei manchen Arten kannten wir die genauen Namen gar nicht – welchen Ehrenpreis, welches Weidenröschen hatte man da eigentlich vor sich? Hatte die Recherche begonnen, landete man staunend in einem unüberschaubaren Chaos aus Namen. Mit zunehmendem Durchblick durch genaues Hinschauen wurde aus dem Chaos Vielfalt und bei uns selbst wuchs der Respekt und die Freude am Erkennen.

Bei manchen Texten lässt sich gar nicht mehr herauslesen, wieso die Art überhaupt in die Kategorie der Flora non grata gelangte. Und das Titelbild, das am Ende im Ranking gewann, wirkt eher wie ein barockes Blumengebinde als ein Korb voller Unkraut.

Viel Freude beim Perspektivenwechsel wünschen ...

Andrea Bertele, Angelika Langer, Annette Cieslinski, Etelka Krämer, Gabi Horn, Gudrun Albrecht, Konrad Bucher, Martin Lell, Petra Neumann, Steffi Portenhauser

aus der Kalender-AG des Experimentiergartens am Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ)

JANUAR

Die Wilde Karde

Dipsacus fullonum

Familie der Geißblattgewächse



1. Januar | Neujahr
6. Januar | Hl. 3 Könige

Foto: Gabi Horn

01

Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Die Wilde Karde

Dipsacus fullonum
Familie der Geißblattgewächse

Die Wilde Karde ist mir sehr häufig im ÖBZ-Garten begegnet. Sie sät sich stark aus und sprießt sogar in großen Mengen auf den Wegen zwischen den Steinen. Dort habe ich immer wieder versucht sie auszugraben, um die Verbreitung einzudämmen. Dabei ist es gar nicht so einfach, sie zu jäten, weil sie tiefe Pfahlwurzeln ausbildet. Wenn man nicht die ganz jungen Sämlinge erwischt, braucht man eine Spatengabel, um sie rauszubekommen. Außerdem sollte man Handschuhe anhaben, weil die Kardenblätter mit Stacheln bewehrt sind.

Wie sie zu ihrem Namen kam

Das Wort „kardieren“ ist sicher vielen vom Wolle spinnen bekannt. Kardieren bedeutet das Auskämmen der Wolle oder anderer Fasern mit dem getrockneten Fruchtstand der Karde. Damit wurden die Fasern weich und konnten versponnen werden. Diese Anwendung war bis ins 20. Jahrhundert hinein üblich. Allerdings wurde eine spezielle Form der Karde, nämlich die Weber-Karde, verwendet, deren Fruchtstand etwas härter ist als der der Wilden Karde.

Die Wilde Karde wächst in Europa und Westasien auf steinigem, kalk- und stickstoffhaltigen Böden. Aus einer Rosette von 30 cm langen, spitzen, am Rand bewimperten Blättern, die bei Beginn der Blüte vertrocknen, wächst ein bis zu 2 m hoher, aufrechter, im oberen Teil verzweigter Stängel. Er ist kantig gerillt und mit langen Stacheln besetzt. Die Blätter sitzen gegenständig am Stängel und sind an der Basis zusammengewachsen, wodurch sie eine Art Becher bilden, in dem sich Tau- und Regenwasser sammeln. Viele Insekten trinken aus dem Wasserbecken, manche ertrinken darin. Früher wurde es auch Venuswasser genannt und zum Bleichen von Sommersprossen und Flecken auf der Haut verwendet. Die Funktion dieser Wasserbecken ist

ein Rätsel. Es wurde vermutet, dass die Pflanze aus den im Wasser ertrunkenen Insekten Nährstoffe bezieht, was die Wissenschaft aber nicht bestätigen konnte. Eine andere Erklärung wäre, dass das Wasser unliebsame Insekten darin hindert, über den Stängel an die Blüten zu gelangen.

Im Spätsommer wachsen aus den oberen Blattachseln an stacheligen Stielen breite Blütenähren. Die kleinen hellvioletten Blütchen haben vier etwa gleich lange Blütenblätter. Die Bestäubung erfolgt durch Hummeln, Bienen und Fliegen. Der abgestorbene Stängel mit den leeren Blütenständen bleibt den ganzen Winter über stehen. Ihre Samen dienen Vögeln als Nahrung, zum Beispiel für den Distelfinken. Außerdem sind sie sehr dekorativ und werden gerne in Trockensträußen verwendet.

Bedeutung in der Naturheilkunde

In letzter Zeit wurde viel über die Karde geschrieben, weil eine Tinktur aus der Wurzel zur Entgiftung bei Borreliose helfen soll. Die Wirksamkeit ist allerdings umstritten, an wissenschaftlichen Belegen wird noch geforscht. Dennoch kommt in der Naturheilkunde der Wilden Karde bereits seit dem Altertum eine große Bedeutung zu: Sie wirkt antibakteriell, blutreinigend, harntreibend, schweißtreibend, magenberuhigend, verdauungsfördernd, leberstärkend und adstringierend. Sie wird bei Verdauungsschwäche, Rheuma, Gicht, Ödemen, Kopfschmerzen, Hautkrankheiten eingesetzt und soll auch gegen Gelbsucht helfen.

Zusammen mit der Zistrose wird ein Tee oder eine den Stoffwechsel anregende Tinktur zur Leberreinigung hergestellt.

Etelka Krämer



Die Bestäubung der kleinen violetten Blüten erfolgt durch Hummeln, Bienen und Fliegen.



Der Stängel ist kantig gerillt und mit langen Stacheln besetzt. Die Blattachseln bilden eine Art Becher, in dem sich Tau- und Regenwasser sammelt.

FEBRUAR

Die Vogelmiere

Stellaria media

Familie der Nelkengewächse



Foto: Gabi Horn

02

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	27	28

Die Vogelmiere

Stellaria media
Familie der Nelkengewächse

Als es bei der Verteilung der „Unkräuter“ darum ging, wer welche Pflanze übernehmen möchte, habe ich mich für die Vogelmiere gemeldet. Ich hatte zwar zu diesem Zeitpunkt keine Vorstellung, wie diese Pflanze aussieht, aber mich hat der Name angesprochen: Da ich mich neben der Flora auch für die heimische Vogelwelt interessiere, war mir der Name irgendwie sympathisch.

Die einjährige Vogelmiere ist immergrün und winterfest – das machte es mir leicht, sie noch Ende November, als kein Schnee lag, in einem Park in der Stadt zu entdecken. Man findet sie weltweit ganzjährig in Parks und Gärten, auf Äckern, unter lichten Hecken und auch im „Straßenbegleitgrün“, sprich dem Grünstreifen entlang der Straßen, rund um Baumstämme oder an Pfosten von Schildern, wo die Hunde hinpinkeln. Dort herrscht „Überdüngung“ und die Vogelmiere bevorzugt nährstoffreiche, humose, ausreichend mit Wasser versorgte Böden, eher halbschattig-schattig als sonnig.

Der Name Vogelmiere weist darauf hin, dass dieses Wildkraut sehr gerne von Vögeln gefressen wird; sie wird unter anderem auch Stern-Vogelmiere, Hühnerdarm, Hustdarm oder Hühnerabbiss genannt. Die *Stellaria media* gehört in die artenreiche Pflanzengattung der Sternmieren (*Stellaria*) und damit in die Familie der Nelkengewächse. Was ihr Aussehen betrifft, so ist die Vogelmiere in meinen Augen eine recht hübsche Vertreterin der „Flora non grata“, vor allem die kleinen, weißen, sternförmigen Blüten sind nett anzusehen, sie sitzen an Stielen in Gabelungen und am Triebende. Die Blätter sind länglich oval, glatt und leicht spitz zulaufend. Mit den zarten Trieben überzieht die Vogelmiere teppichartig den Boden.

Die Vogelmiere ist eine beliebte Heilpflanze, sie ist vielseitig einsetzbar: Sie gilt als schleimlösend bei Entzündungen der Atemwege, kann aber auch äußerlich angewendet werden bei Hautreizungen, Hautentzündungen oder Schuppenflechte. Ein Tee aus Vogelmiere kann bei Halsentzündungen hilfreich sein. Da das Wildgemüse sehr vitaminreich ist (viel Vitamin C, A, B1, B2), Mineralstoffe, Flavonoide und Saponine enthält, ist seine Verwendung in Salat, aber auch gekocht in Spinat, Suppen und Eintöpfen empfehlenswert. Man kann die ganze Pflanze mit Stängeln, Blüten und Blättern verzehren, ihr Geschmack wird meist als mild-würzig beschrieben wie junge Erbsen oder junger Mais.

Natürlich hat die Vogelmiere auch negative Aspekte, zumindest wenn man sie als „Unkraut“ im negativen Sinne betrachtet. Da sie den Nutzpflanzen Nährstoffe, Licht und Wasser entzieht (zumindest steht es so in Gartenzeitschriften und im Internet), gibt es dort zahlreiche Tipps, wie man die Vogelmiere bekämpfen kann. Aber im ökologischen Sinne betrachtet, ist diese Pflanze sehr wertvoll: Sie ist nahrhaft für Wildtiere, Hühner, Hasen und Vögel; sie schützt den Boden vor Austrocknung und Erosion, da sie sich teppichartig ausbreitet. *Richard Mabey* schreibt in seinem Buch *Essbare Wildpflanzen* (Kiepenheuer Verlag, 1978): „Beim nächsten Mal, wenn Sie Unkraut jäten, sollten Sie ernsthaft versuchen, die Vogelmiere etwas zu schonen und nicht gleich zu verbrennen.“ Ein wahres Wort, wie ich finde.

Steffi Portenhauser

Eine der guten Seiten der Vogelmiere: Sie schützt den Boden vor Austrocknung und Erosion, da sie sich teppichartig ausbreitet.

Die kleinen, weißen, sternförmigen Blüten sitzen an Stielen in Gabelungen und am Triebende.



MÄRZ

Das Gartenschaumkraut

Cardamine hirsuta
Familie der Kreuzblütler



Foto: Martin Lell

03

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	27	28	29	30	31

Das Gartenschaumkraut

Cardamine hirsuta
Familie der Kreuzblütler

Wann mir diese Pflanze zum ersten Mal begegnet ist, weiß ich nicht mehr. Gefühlt war sie schon immer da, bekam aber lange Zeit keine Aufmerksamkeit. Ich wusste nicht, wie sie heißt und fragte auch niemanden danach. Eine Eigenschaft des unscheinbaren Krauts fiel mir aber irgendwann auf. Dass es nach der Blüte feine Schötchen entwickelt, die bei der kleinsten Berührung aufspringen und ihre Samen weit von sich schleudern. Originelle Reaktion! Unwillkürlich möchte man das blitzartige Auseinanderspringen der Samen gleich noch mal beobachten. Weniger witzig ist die Konsequenz daraus, dass die Pflanze wenig später im ganzen frisch gejäteten Beet wächst. Man kommt kaum hinterher mit dem Jäten. Um meine Gartenfreunde vor dem „Unkraut“ zu warnen, brauchte es einen Namen. Seither nannte ich die Pflanze einfach „Springkraut“, obwohl sie augenscheinlich nichts zu tun hat mit dem „richtigen“ Springkraut, das wissenschaftlich *Impatiens* genannt wird.

Erst viele Jahre später, mit wachsendem Gärtner-Bewusstsein, stellte sich dann der richtige Name ein – ob aus einem Buch heraus oder bei einem Gespräch lässt sich nicht mehr rekonstruieren. Es heißt Gartenschaumkraut. Oder auch Behaartes Schaumkraut. Dass es ein Schaumkraut sein musste, war eigentlich logisch. Wenn man die Blüte genau anschaut, erkennt man nämlich die Ähnlichkeit mit dem Wiesenschaumkraut, das im Frühjahr hellviolett in den Wiesen blüht, deutlich größer, hübscher aussieht und deshalb für die Blumensträuße gepflückt wurde, oft in Kombination mit Schlüsselblumen und Traubenhyazinthen. An den Blüten beider Schaumkraut-Geschwister erkennt man ihre Zugehörigkeit zur selben Familie. Sie haben alle nur vier Blütenblätter, die kreuzförmig angeordnet sind. Kreuzblütler nennen sich die Verwandten dieser großen Familie oder auch Kohlgewächse.

Ein Kohl also, das war das nächste Aha-Erlebnis: dass man dieses „Unkraut“ womöglich essen kann. Tatsächlich, geschmacklich könnte man es mit der Gartenkresse verwechseln. Aber es dauerte wieder eine Weile, bis ich begann, das Gartenschaumkraut genauso wie Kresse zu behandeln: Soll es sich ruhig aussäen und den Boden im zeitigen Frühjahr bedecken. Wo es tatsächlich stört, wird es rechtzeitig geerntet und wandert in die Küche. Seine Senfölglycoside bereichern den ersten Wildkräutersalat mit dem würzig-scharfen Geschmack, der antibakteriell und verdauungsfördernd wirkt. Man braucht nicht viel davon, wenn man die kleinen Rosetten mit etwas Feldsalat, Vogelmiere, ein paar Blättchen Knoblauchsrauke und Bärlauch mischt. Löwenzahn, Scharbockskraut und junger Giersch passen auch dazu. Alles sprießt zur selben Zeit und lässt sich beim Jäten im Gemüsebeet in die Schüssel sammeln. Oder sagen wir lieber Ernten statt Jäten. Zur ernsthaften Konkurrenz gegenüber anderen Gemüsearten oder Stauden kann sich das Gartenschaumkraut letztlich eh nicht entwickeln. Nach der Blüte verschwindet es von selbst. Es ist einjährig und bildet wenig Wurzelwerk aus.

Endgültig versöhnt war ich mit dem Gartenschaumkraut, als mir unser Insekten-Experte das Foto einer kleinen Wildbiene an einer Gartenschaumkraut-Blüte schickte. „Wir sollten unsere Gemüsebeete eigentlich viel weniger jäten“, kommentierte er seine Entdeckung. Die winzigen Blümchen auf Insektenbesuch hin zu beobachten, darauf wäre ich nicht gekommen. Wie diese Wildbienenart heißt, weiß ich nicht, habe nur bemerkt, dass sie auftaucht, wenn das Gartenschaumkraut blüht. Ihr Name wird sich mit zunehmendem Gartenverständnis schon irgendwann einstellen.

Konrad Bucher



Nach der Blüte entwickeln sich feine Schötchen, die bei der kleinsten Berührung aufspringen.



Die Blätter schmecken würzig-scharf, ähnlich wie diejenigen der Gartenkresse.

APRIL

Der Persische Ehrenpreis

Veronica persica

Familie der Wegerichgewächse



18. April | Karfreitag
20. April | Ostersonntag
21. April | Ostermontag

Foto: Petra Neumann

Der Persische Ehrenpreis

Veronica persica

Familie der Wegerichgewächse*

Wie ist der Persische Ehrenpreis wohl zu uns gekommen? Zu Fuß? Den ganzen weiten Weg? Gerne würde ich mir von ihm seine ursprüngliche Heimat zeigen lassen. Auf jeden Fall hat er sich gut und flächendeckend eingebürgert und lässt sich nicht unterkriegen.

Die krautige Pflanze kann man das ganze Jahr über finden – im Dezember vielleicht nur ein kleines Kraut mit 2 oder 3 von den winzigen, 5 bis 7 mm großen weißen oder hellblauen Blüten auf dem Beet. Von ganz nahe betrachtet, sieht man die wie mit einem feinen Pinsel gemalten, dunkelblauen Äderchen. Am Grund des Kelches wird die Blüte weiß-gelb. Mit dem Fortschreiten des neuen Jahres macht er sich emsig daran, sich auf einen das Beet überflutenden Teppich auszuweiten. So fluffig leicht und unschuldig wie er das tut, und mit blauem Blütenschäum überzogen, nimmt man es ihm nicht übel – nein: Nach den Wintermonaten freut man sich über jede Blüte.

Soll man beim Ehrenpreis denn wirklich von einem „Unkraut“ sprechen? Das englische Wort für den Ehrenpreis lautet: „speedwell“. im Deutschen wörtlich in etwa: „beachtliche Geschwindigkeit“. Das beschreibt sein Wachstumspotenzial gut! So gegen Ende März kommt man nämlich in den Garten und stellt fest, dass man ihn nun ein wenig in die Schranken weisen muss. beispielweise um den austreibenden Rhabarber herum. Damit der nicht vom Ehrenpreis überwuchert wird, rupft man die nur leicht in der Erde wurzelnden langen Ausleger aus und lässt sie als Mulch einfach liegen.

Das kleine Kraut hat eine Unmenge Verwandte. Auf meinem Beet findet sich gleich auch noch der Efeublättrige Ehrenpreis. Und auf einer Mauer am Wiesenrand der Faden-Ehrenpreis. Und das Kraut, was ich im Bach schon oft gesehen habe, ist der Bachbungen-Ehrenpreis. Bei der Eingabe von „Ehrenpreis“ in das Internet – Dictionary „leo.org“ – kommt nicht nur der englische Name für den

Ehrenpreis, sondern es folgen weitere 101 Einträge zu den Mitgliedern des großen Ehrenpreis-Clans. Mit den wohlklingenden Namen kann man sich durch das ganze Alphabet deklinieren: Acker Ehrenpreis – Breitblättriger Ehrenpreis – common speedwell – Dillenius speedwell – Enzian Ehrenpreis – Feinstieliger Ehrenpreis – Felsen Ehrenpreis – Gauchheil Ehrenpreis – Glänzender Ehrenpreis – Heide Ehrenpreis – Kaukasischer Ehrenpreis – Langblättriger Ehrenpreis – Mannstreu – Nesselblättriger Ehrenpreis – Österreichischer Ehrenpreis – pink water-speedwell – Quendel Ehrenpreis – Rispen Ehrenpreis – Schild Ehrenpreis – Thymian Ehrenpreis – Ufer Ehrenpreis – Verzauberter Ehrenpreis – Wald Ehrenpreis und zu guter Letzt: der Zwerg-Ehrenpreis.** Ob hier eine KI das „Dictionary“ mit botanischen Bestimmungsbüchern gefüttert hat?

Die Samen reifen in Kapsel Früchten und haben ein Elaiosom, ein fett- und eiweißreiches Anhängsel, das für Ameisen ein Leckerli ist. Sie transportieren den Samen in ihre Speisekammer im Nest – und helfen der Pflanze so bei der Verbreitung. Damit könnten wir zu den Ameisen überleiten, aber das ist ein anderes Kapitel für einen anderen Kalender.

*PS: In der Bestimmungsliteratur wird der Ehrenpreis häufig noch zur Familie der Braunwurzgewächse gezählt. Nach molekularbiologischen Untersuchungen konnte man aber seine Verwandtschaft mit den Wegerichgewächsen feststellen, weshalb er jetzt dieser Familie zugeordnet wird.

**PPS: Ein Name ist erdichtet. Wer hats gemerkt?

Petra Neumann



Im Frühjahr bildet der Ehrenpreis regelrechte Blütenteppiche.

Aus der Nähe sieht man die wie mit einem feinen Pinsel gemalten, dunkelblauen Äderchen.



MAI

Das Kriechende Fingerkraut

Potentilla reptans

Familie der Rosengewächse



1. Mai | Tag der Arbeit
29. Mai | Christi Himmelfahrt

Foto: Gabi Horn

Das Kriechende Fingerkraut

Potentilla reptans
Familie der Rosengewächse

Das Kriechende Fingerkraut wird auch Fünffingerkraut genannt und ist eine Pflanzenart aus der Familie der Rosaceae. Es ist im gesamten eurasiatischen Raum verbreitet und liebt stickstoffreiche feuchte Böden. Es handelt sich um eine ausdauernde krautige Pflanze. Sämtliche Stängel sind kriechend und an den Knoten bewurzelt. Diese Ausläufer erreichen eine Länge von 30 bis 100 cm. Die Blätter sind fünfzählig und gefiedert. Die Blüten enthalten fünf goldgelbe Kronblätter. Sie stehen einzeln auf einem langen, die Laubblätter meist überragenden Stiel und können einen Durchmesser von 17 bis 20 mm bekommen.

Soweit die botanischen Informationen zu meiner diesjährigen Kalenderpflanze. Was mich zunächst am meisten an ihr begeisterte, war der lateinische Name „Potentilla reptans“ – ich dachte an eine übermächtige Echse, die sich bäuchlings in windenden Bewegungen durch die Beete in unserem Experimentiergarten bewegt, um sich später noch mit einem Tyrannosaurus Rex zu duellieren. Mit anderen Worten, ich wusste nichts über die Pflanze und versuchte, Gefallen an ihr zu finden.

Befragte ich meine Gärtnerkolleginnen und -kollegen, so war die einstimmige Auskunft: „Unbedingt rausreißen“. Was ich denn auch befolgte, obwohl ich bei den meisten „Unkräutern“ zunächst erforsche, ob sie nicht vielleicht doch essbar oder sogar richtig gut essbar sind. Im ersten Jahr meiner Gärtnerschaft war ich froh, mich auf einfache Weise nützlich zu machen, indem ich auf den Gemeinschaftsbeeten im Experimentiergarten *Potentilla* entfernte, wo immer ich auf sie stieß. Ich konnte sie mit ihren halbrund angeordneten fünf Blättern leicht erkennen und riss nichts Falsches aus. *Potentilla reptans* kann ganze Beete erobern und dabei helfen ihr die langen kriechenden Stängel, die Ausläufer, die sich in regelmäßigen Abständen bewurzeln und so munter in die Gegend hineinwachsen. Hinzu kommt eine dünne Pfahlwurzel, die bis zu 45 cm lang wird, d.h., man kann davon ausgehen, dass man sie beim Jäten nur sehr schwer ganz aus dem Beet entfernt. Als ich dieses Jahr die Pflanze genauer beobachtete, weil sie ja im Kalender vorkommen sollte, war ich erstaunt über die verhältnismäßig großen Blüten. Überraschend schön! Trotzdem würde ich nicht zu viel davon auf dem Beet stehen lassen. Jede

Blüte bringt 200 bis 240 Nüsschen hervor, die von Ameisen verbreitet werden – als ob die Ausläufer und die tiefgehende Wurzel nicht schon Garant genug für die Verbreitung wären!

Im Netz fand ich nach kurzer Suche aber auch Aspekte des ökologischen Nutzens dieser geschmähten Pflanze: Wenn es darum geht, eine Freifläche schnell zu begrünen, schafft *Potentilla reptans* das in erstaunlicher Geschwindigkeit. Und: Laut naturadb.de nutzen 46 Wildbienenarten den Nektar oder den Pollen der Pflanze. Außerdem positiv: Das Kriechende Fingerkraut hat eine schöne Herbstfärbung, ist trittfest und für Mauerfugen geeignet. Man kann junge Triebe dem Salat beimischen und aufgrund ihrer Gerbstoffe genießen. Kräuterbegeisterte sie als Teeaufguss.

Also doch!!! – habe ich innerlich gejubelt.

Wie kann eine Pflanze, die aus einer so großartigen Familie kommt, auch gänzlich unbrauchbar sein: Bei einem Ausflug ins Alpikum im Münchner Botanischen Garten staunte ich über zig Arten *Potentilla*, die dort in unterschiedlicher Größe und Farbe, aber doch immer erkennbar an der Form und Anordnung der Blätter ihren Platz haben. Die *Potentilla anserina* mit ihren auf der Rückseite silbrigen Blättern hatte mir vor Jahren eine Kräuterfrau im Allgäu wegen der krampflösenden Wirkung ganz besonders ans Herz gelegt. Sie wird an vielen Stellen als mächtige Heilpflanze mit einer langen Tradition beschrieben. Daher wohl auch der Gattungsname „*Potentilla*“.

Fazit: Ob Sie Ihre Freifläche mit *Potentilla reptans* innerhalb kürzester Zeit begrünen oder sie lieber jäten, bleibt Ihnen überlassen. Nur entscheiden sollten Sie sich rasch!!!

Annette Cieslinski



Die Stängel sind kriechend und an den Knoten bewurzelt. Diese Ausläufer erreichen eine Länge bis zu 100 cm.



JUNI

Die Nelkenwurz

Geum urbanum

Familie der Rosengewächse



8./9. Juni | Pfingsten
19. Juni | Fronleichnam

Foto: Konrad Bucher

Die Nelkenwurz

Geum urbanum

Familie der Rosengewächse

Als ich im Frühling 2021 während der Coronazeit nach München kam und das ÖBZ entdeckte, war meine erste Aufgabe, mich um das *Geum urbanum* zu kümmern, das sich im gesamten Garten ziemlich ausgebreitet hatte. Auch in den Parks der Stadt und an den Wegrändern begegnete ich der Pflanze häufig. Den Namen konnte ich mir besser mit einer Eselsbrücke merken: Geh um die Stadt (von lat. Urbis).

Ich bin am Rand der Lüneburger Heide mit ihrem Sandboden aufgewachsen und kannte die Pflanze aus unserem Garten nicht. Sie ist aber überall in den gemäßigten Zonen Eurasiens und Nordamerikas auf leicht sauren bis kalkhaltigen und nährstoffhaltigen Böden heimisch. Sie wächst an schattigen Plätzen, an Waldändern und unter Hecken, und liebt stickstoffreichen Boden. Die sehr jungen Pflanzen lassen sich gut entfernen, die größeren mehrjährigen haben ein starkes Wurzelwerk und lassen sich nur ausgraben. Die Wurzel duftet leicht nach Nelke, daher auch der Name Nelkenwurz.

Vom Herbst bis zum Frühling ist das Blattgrün als Boden-decker sehr hübsch anzusehen, besonders, wenn es vom Regen glänzt. Im Sommer verhaken sich die kleinen Widerhaken an den Samenständen mit allem, was mit ihnen in Berührung kommt. Das macht auch das Jäten etwas mühsam, die Pflanze bleibt überall hängen. Es ist ihre Strategie, sich weit zu verbreiten, zum Beispiel über das Fell von Tieren oder über unsere Kleidung.

Es gibt auch schöne Kulturformen von *Geum rivale*, einer nahen Verwandten von *Geum urbanum*, die wir auch im ÖBZ-Garten angepflanzt haben. Mithilfe ihrer Widerhaken bleiben die Samen überall hängen und verbreiten sich auf diese Weise.



Die kleinen Blüten der Wildpflanze bestehen aus fünf gelben oder orangen Blütenblättern, dazwischen stehen noch die grünen Blätter, von denen die Knospe umschlossen war. Wegen der unscheinbaren Blüten und den drahtigen Stielen, die bis zu 50 cm lang werden können, ist die Nelkenwurz nicht beliebt als Gartenpflanze. Es gibt allerdings auch schöne Kulturformen von *Geum rivale*, einer nahen Verwandten von *Geum urbanum*, die wir auch im ÖBZ-Garten angepflanzt haben. Sie kommen gut mit dem lehmigen Boden zurecht und haben kein Problem mit Schnecken.

Als Heilpflanze kann der Nelkenwurz gegen Hals- und Zahnschmerzen oder gegen Verdauungsbeschwerden genutzt werden. Für Tee, Tinkturen, Umschläge oder als Badesatz werden in erster Linie die getrockneten Wurzeln und die Rhizome verwendet. Weiterhin werden der Pflanze blutstillende, entzündungshemmende und antibakterielle Eigenschaften zugeschrieben. Die wirksamen Inhaltsstoffe sind Glykoside, Bitterstoffe, Gerbstoffe und ätherische Öle. In der Küche kommen vor allem die Blätter des *Geum urbanum* als Salat oder Gemüse zum Einsatz.

Guadrn Albrecht



Die Wurzel duftet leicht nach Nelke, daher auch der Name Nelkenwurz.

JULI

Das Jakobskreuzkraut

Jacobaea vulgaris, Syn.: *Senecio jacobaea*
Familie der Korbblütler



Foto: Konrad Bucher

Das Jakobskreuzkraut

Jacobaea vulgaris, Syn.: Senecio jacobaea
Familie der Korbblütler

Als diese Pflanze zum ersten Mal im Wildgarten auftauchte, wusste niemand, woher sie kam und wer sie war. Im Frühjahr zeigte sie sich als kompaktes Büschel aus mehreren Trieben mit dekorativ zerteilten Blättern, die ein wenig an Beifuß erinnerten, aber zierlicher, gedrungener aussahen. So eine schöne Pflanze musste doch jemand eingesetzt haben? Ich befragte alle Garten-Expert:innen, aber niemand konnte die neue Unbekannte auf Anhieb einordnen. Sie wuchs im Frühsommer schnell in die Höhe, und als sie zu blühen begann, dämmerte es: Sie gehört also zur Gruppe dieser gelb blühenden Asteraceen, die man Greiskraut oder auch Kreuzkraut nennt und von denen es viele unterschiedliche Arten gibt. Unseres heißt Jakobskreuzkraut, weil es um den Tag des Heiligen Jakob (25. Juli) herum blüht.

In den letzten Jahren konnte man immer wieder warnende Meldungen über die Greiskräuter lesen: Sie alle enthalten leberschädigende Pyrrolizidinalkaloide, sekundäre Pflanzenstoffe, die den Pflanzen als Schutz gegen Verbiss dienen. Auch andere Pflanzenarten wie Huflattich, Borretsch oder Natternkopf enthalten in geringen Mengen Pyrrolizidinalkaloide. Das Fatale an den Greiskräutern ist, dass man bestimmte Arten aus ihrer Gruppe mit essbaren Pflanzen verwechseln kann. Das schmalblättrige Greiskraut (oder war es das Gewöhnliche oder das Raukenblättrige Greiskraut?) hat es tatsächlich schon in eine Wildkräutermischung im Supermarktregal geschafft (Rucola-Skandal 2009), weil sich Greiskräuter mit ihren vielen Flugsamen auch schnell in Gemüsebeeten ausbreiten. Solche Vorfälle sind sicher selten.

Als längerfristige Herausforderung stellte sich die Ausbreitung der Greiskräuter auf Wiesen und Weiden heraus, wo sie den Nutztieren gefährlich werden können. Gerade das Jakobskreuzkraut macht hier von sich reden. Pferde reagieren besonders empfindlich darauf, sie lassen die bitter schmeckende Pflanze meistens stehen. Das ist allerdings auch der Grund dafür, weshalb sich diese Art in den letzten Jahren so stark ausbreiten konnte. Viele Landwirte haben auf Pferdehaltung umgestellt, wodurch sich die Artenzusammensetzung der Wiesen veränderte: Das

Jakobskreuzkraut kommt zur Blüte und sät sich großflächig aus. Gefährlich wird es, wenn aus solchen Wiesen Heu gemacht wird. Denn im Unterschied zum bitteren Geschmack baut sich das Gift im Kreuzkraut durch die Trocknung nicht ab. Für Rinder und Pferde kann das tödlich enden. Das Heu von solchen Wiesen ist wertlos und muss entsorgt, zum Beispiel verbrannt, werden. Als „gelbe Gefahr“ wird das Jakobskreuzkraut deshalb auch betitelt. Landwirte machen sich große Mühe, es auszureißen, wollen es am liebsten ausrotten. Der NABU ist dagegen, die Pflanze flächendeckend zu entfernen, weil sie eine wichtige Nahrungsquelle ist für viele Insektenarten, von denen einige vom Aussterben bedroht wären ohne das Jakobskreuzkraut.

Der Blutbär zum Beispiel, auch Jakobskrautbär genannt, ein seltener Nachtfalter, ist angewiesen auf diese Pflanze. Seine Raupe frisst speziell die Blätter vom Jakobskreuzkraut und schützt sich ihrerseits mit dem giftigen Pflanzenstoff vor Fressfeinden. Hier beginnt die gute Wendung der Geschichte: Das Bayerische Landwirtschaftliche Wochenblatt berichtete vor ein paar Jahren von einem Landwirt, der Blutbär-Raupen züchtet, um damit Jakobskreuzkraut zu bekämpfen – mit Erfolg! Inzwischen nutzen viele Landwirte und Kommunen diese Methode, um ihrem Kreuzkraut-Problem Herr zu werden.

Ich dachte übrigens selbst, das Jakobskreuzkraut sei ein invasiver Neophyt, also eine nicht heimische Art, die andere verdrängt. Das wird bisweilen behauptet. Stimmt aber gar nicht. Das Schmalblättrige Greiskraut ist bei uns eingewandert. Das Jakobskreuzkraut dagegen ist hier heimisch und andernorts eingeschleppt worden.

Bei uns im Wildgarten darf das Kreuzkraut weiterhin wachsen, im Zusammenspiel mit Karde, Wiesenknopf und den anderen Wilden nahm es bislang nicht überhand. Wir freuen uns darauf, irgendwann die ersten Blutbären zu sichten.

Konrad Bucher



Der Blutbär, auch Jakobskrautbär, ein seltener Nachtfalter, nutzt das Gift des Jakobskrauts für seine Zwecke. Die Raupen fressen speziell die Blätter vom Jakobskreuzkraut und schützen sich so mit dem giftigen Pflanzenstoff vor Fressfeinden.



AUGUST

Die Kohl-Gänsedistel

Sonchus oleraceus
Familie der Korbblütler



15. August | Mariä Himmelfahrt

Foto: Martin Lell

08

Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	27	28	29	30	31

Die Kohl-Gänsedistel

Sonchus oleraceus
Familie der Korbblütler

In der Antike Heldennahrung

Der antike griechische Held Theseus soll der Sage nach, noch bevor er den Minotaurus auf Kreta tötete, gegen einen wilden Stier in der Gegend von Marathon ausgezogen sein. Auf seiner Wanderung von Athen nach Marathon fand Theseus Unterschlupf bei der Greisin Hekale, die ihn mit verschiedenem Wildgemüse bewirtete, darunter Meerfenchel und Gänsedistel. Der so gestärkte Theseus bezwang den Stier, führte ihn nach Athen und opferte ihn dem Gott Apollon. Die Erzählung des römischen Schriftstellers Plinius macht deutlich, dass zu seiner Zeit (ca. 23 – 79 n. Chr.) die Gänsedistel noch als Nahrungsmittel geschätzt war.

... doch später vor allem Tierfutter

Niemand kann wohl sagen, wie lange die Gänsedistel noch in größerem Maßstab zur menschlichen Nahrung diente. Sowohl der deutsche als auch der englische Name („sow thistle“, also Soudistel) bringen aber zum Ausdruck, dass die Gänsedistel nun in erster Linie als Tierfutter betrachtet wurde. Neben Gänsen und Schweinen wurden auch Kaninchen mit Gänsedisteln gefüttert. Man war der Ansicht, dass der weiße Milchsafte der Pflanzen den weiblichen Muttertieren – daher „Sau“- und nicht „Schweine“-Distel – bei der Milchproduktion behilflich sei.

Verwechslungsmöglichkeiten

Wenn man eine Gänsedistel vor sich hat, dann kann es sich um verschiedene Arten handeln. Ziemlich häufig sind die Acker- und die Kohl-Gänsedistel, die auch Gemüse- oder gewöhnliche Gänsedistel genannt wird. Die Acker-Gänsedistel (*Sonchus arvensis*) lässt sich von der Kohl-Gänsedistel vor allem durch ihren höheren Wuchs (bis 150 cm) und ihre größeren Blüten (4 bis 5 cm statt 2 bis 2,5 cm) und die glänzenden Blätter unterscheiden. Weitere den Gänsedisteln ähnliche Arten sind der Kompaß- und der Gifflattich, die sich beide aber durch eine stachelige Mittelrippe auf der Unterseite, zumindest der größeren Blätter, unterscheiden.

Die Gänsedistel im Garten

Alle genannten Gänsedistelarten können im Garten als allzu vitale Bei- und damit „Un“-kräuter lästig werden. Man kann wohl von Glück reden, wenn man in seinem Garten die Kohl-Gänsedistel beherbergt und nicht die Acker-Gänsedistel. Diese mehrjährige Art entwickelt meterlange Rhizome, die im Folgejahr wieder austreiben, selbst wenn man sie durch Jätversuche zerteilt hat.

Bei den anderen, einjährigen Arten bekommt man mit einem Unkrautstecher Pflanzen normalerweise komplett aus dem Boden. Das sollte man aber tun, bevor sich die weiß-wolligen Fruchtstände gebildet haben. Ansonsten sprießen bald neue Pflanzen in der Nähe der alten.

Im ÖBZ-Garten, wo die Kohl-Gänsedistel häufig ist, hat noch niemand versucht, sie komplett auszurotten. Das wäre auch ein mühsames Unterfangen. Wir wollen in unserem Garten eine große Vielfalt an Wildpflanzen haben, und auch die Gänsedistel hat einen ökologischen Wert. Ihre Blüten bieten Bienen und Schwebfliegen Nahrung, ihre Früchte Vögeln wie dem Stieglitz und von ihren Blättern lebt beispielsweise der Lattichmönch, ein Nachtfalter mit einer auffallend gelb-schwarz oder orange-schwarz gefärbten Raupe.

Die Gänsedistel in der Küche

Seitdem ich die Geschichte mit Theseus im Buch *Essbare Wildpflanzen* von Richard Mabey gelesen habe, finde ich den Anblick von rasant wachsenden jungen Gänsedisteln auf meinem Beet fast schon erfreulich. Ist es nicht plausibel, dass eine derart vitale Pflanze auch ein bisschen Vitalität an ihre Konsumenten abgeben kann? Und sehen im Vergleich zum satten Grün dieser Blätter die üblichen Kopfsalate nicht anämisch und wässrig aus? Jedenfalls nehme ich jetzt öfter mal die saftigen Spross-Spitzen (gern auch mit Blütenknospen) zusammen mit weiteren Wildkräutern wie Löwenzahn, Wilder Rauke sowie Schnittlauch mit nach Hause und mache daraus einen Salat mit Senf-Meerrettich-Soße und etwas Knoblauch.

Die in den Wildkräutern enthaltenen Bitterstoffe haben eine appetitanregende Wirkung, bringen die Verdauung in Schwung und sollen sogar eine antidepressive und allgemein kräftigende Wirkung haben. Vermutlich hatten die Menschen der Antike deshalb recht damit, die Gänsedistel nicht nur den Tieren vorzuwerfen.

Martin Lell



Will man die Rosette der Kohl-Gänsedistel mit einem Unkrautstecher herausholen, sollte man das tun, bevor sich die weiß-wolligen Fruchtstände gebildet haben. Ansonsten sprießen bald neue Pflanzen in der Nähe der alten.



SEPTEMBER

Die Echte Zaunwinde

Calystegia sepium

Familie der Windengewächse



Foto: Konrad Bucher

Die Echte Zaunwinde

Calystegia sepium
Familie der Windengewächse

Es ist Anfang Mai und da sind sie wieder, die frischen hellgrünen zarten Triebspitzen der Zaunwinde. Ich sehe sie mit einem zwiespältigen Gefühl, es ist eine Art Hassliebe. Mit viel Zeit und Mühe sorgfältig gejätet im letzten Jahr hatte ich die Hoffnung, ein Beet mit Johannisbeerstrauch, fetter Henne und Taglilien dieses Jahr „unumwunden“ genießen zu können. Aber nein, sie lässt sich nicht kleinkriegen. Sie wächst und rankt wieder, immer schön links herum, dem Licht entgegen. Dabei nutzt sie alles, was ihr Halt gibt, nicht nur Zäune. Und wo eine Ranke ist, sind bald sehr viele. Ihre Strategien sind vielfältig. Sie ist schnellwüchsig, ihre Ranken erreichen bei gutem Boden und ausreichend Feuchtigkeit innerhalb von wenigen Wochen locker eine Länge von mehreren Metern. Bei wenig Licht reckt sie sich lang nach oben, die Abstände zwischen den Blattansätzen sind groß. Bei viel Licht scheint sie eher zum Verzweigen und Bilden von Seitentrieben zu neigen.

Auch unter der Erde ist sie super aktiv. Ihr Wurzelgeflecht ist beeindruckend, sie schiebt ihre weißen Wurzeln meterweit in die Breite und Tiefe. Aus ihren vielen Triebknospen an den horizontal wachsenden Wurzeln sprießen munter neue Ranken. Wenn man sie löst, entsteht bei wenig Konkurrenz ein regelrechter Windenteppich. Meine Taglilien zwingt sie zu Boden, die Johannisbeere überwuchert sie. Zu guter Letzt bildet sie nach dem Blühen auch noch Samen in ihren Kapsel Früchten, die vom Wind ausgeschüttelt oder vom Wasser weitergetragen werden. Und im Gegensatz zu vielen anderen Wildpflanzen gilt die Winde als leicht giftig, da sie Alkaloide wie Calystegin enthält – es wird von jeglicher Verwendung in der Ernährung abgeraten. Auch ihre frühere Nutzung zur Wundheilung und als Abführmittel ist nicht mehr gebräuchlich. Einigermäßen in Schach zu halten ohne Chemie und Pflanzengifte, ist sie nur durch Hinterhersein: gründliches Ausgraben vor allem der jungen Pflanzen mit noch kurzer Wurzel, regelmäßiges Entfernen der oberirdischen Teile und damit Schwächen der Wurzeln,

die ihre Energie in den Neuaustrieb stecken müssen, wo möglich dicke Multschichten. Alles kostet Zeit und Mühe.

Warum dann aber nicht nur Hass, sondern auch Liebe? Es sind ihre Blüten und ihre Mischung aus Zartheit und Wuchsfreudigkeit. Ich bewundere die Schönheit ihrer großen, feinen, strahlend weißen Trichterblüten, die ab Juni einzeln aus den Blattachsen heraus elegant an Stielen wachsen. Und ich finde es mehr als faszinierend, wie schnell sie sich jedes Jahr von neuem ihr Reich erobert, denn Frost überlebt ihr oberirdischer Teil nicht. Auch für die Tierwelt ist sie nützlich wie etwa für einige Schwebfliegen, für die Spiralhornbiene ist sie essenziell. Ihre auch nachts geöffneten weißen Blüten ziehen Nachtschmetterlinge an. Außerdem – wer kennt schon ihren wahren Wert für die Natur? Wir wissen viel, aber noch viel mehr wissen wir vermutlich nicht.

Lassen wir also der Zaunwinde eine wilde Ecke im Garten, ganz nach der Empfehlung des deutschen Dichters und Orientalisten Friedrich Rückert (1788 – 1866) in seinem Gedicht „Den Gärtnern“:

*Ich zog eine Winde am Zaune
und was sich nicht wollte winden
begann ich aufzubinden.
Und dachte, für mein Mühen
sollt es nun fröhlich blühen.
Doch bald hab ich gefunden
dass ich umsonst mich mühte;
nicht, was ich angebunden,
war was am schönsten blühte,
sondern was ich ließ ranken
nach seinen eigenen Gedanken.*

Andrea Bertele



Die Zaunwinde wächst und rankt, immer schön links herum, dem Licht entgegen. Dabei nutzt sie alles, was ihr Halt gibt, nicht nur Zäune.

Unter der Erde entwickelt sie ein beeindruckendes Wurzelgeflecht.

OKTOBER

Das Franzosenkraut oder
das Kleinblütige Knopfkraut

Galinsoga parviflora
Familie der Korbblütler



3. Oktober | Tag der deutschen Einheit

Foto: Gabi Horn

10	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Franzosenkraut oder das Kleinblütige Knopfkraut

Galinsoga parviflora
Familie der Korbblütler

Wieso heißt das Kleinblütige Knopfkraut eigentlich Franzosenkraut? Es hat seinen Namen bekommen, weil angenommen wurde, dass die Samen mit Napoleons Soldaten in Pferdefuttersäcken zu uns gelangt sind. Auch erinnern die kleinen gelb-weißen Blüten an die Knöpfe der damaligen französischen Uniformen. Zeitlich passt die Ausbreitung mit den Feldzügen Napoleons zusammen. Aber eigentlich kam das Franzosenkraut aus Südamerika, genauer aus Kolumbien, in die botanischen Gärten Europas, von wo aus es sich dann verbreitete. In Kolumbien ist es auch heute ein charakteristisches Gewürz, genannt Guasca, das in der Hühnersuppe Ajíaco nicht fehlen darf. Guasca wird in Kolumbien im Handel angeboten. In Europa wird es nicht kommerziell verkauft – es muss selbst gesucht werden.

Das Kleinblütige Knopfkraut ist eine einjährige, krautige Pflanze. Das Kraut wächst gern auf nährstoffreichen, vorzugsweise kalkarmen, humosen, lockeren, sandigen Lehmböden wie in Gärten, an Äckern oder an offen erdigen Straßenrändern. Es ist heute in ganz Europa und in großen Teilen Asiens verbreitet.

Die Pflanze hat eiförmige, spitz zulaufende, an den Rändern gesägte Blätter mit kurzem Stiel. Jeweils zwei Blätter sitzen sich am Stängel gegenüber. Die sehr kleinen, nur ca. 5 mm im Durchmesser großen Blüten mit gelber Mitte, umrahmt von vier bis fünf kurzen, weißen Blütenblättern, blühen von Juni bis Oktober. Jeder Blütenstand streut Tausende von Samen aus, die alle entweder sofort oder spätestens im kommenden Frühjahr keimen. Die vielen kleinen Blüten und ihre unzähligen Samen sorgen dafür, dass sich das Franzosenkraut stark verbreitet. Es wächst

schnell zu einem kniehohen Busch heran und nimmt damit anderen Nutzpflanzen Platz und Nährstoffe weg. Bei vielen Gärtnern ist es deshalb nicht sehr beliebt, es finden sich auch Namen wie Teufelskraut oder Gartenpest.

Dabei schmeckt das Kleinblütige Knopfkraut sehr lecker und ist aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe auch sehr gesund. Die Pflanze ist reich an Eisen, Kalzium, Magnesium, Vitamin A und C und Mangan. Der Kombination der Inhaltsstoffe wird eine blutreinigende und blutdrucksenkende Wirkung nachgesagt. Auch soll der Leberstoffwechsel angeregt werden. Allerdings spielt es in der Naturheilkunde eine untergeordnete Rolle. In der Wildkräuterküche wird Franzosenkraut frisch verwendet oder als Vorrat getrocknet. Blätter, Triebspitzen, Blütenknospen und Blüten schmecken als Salat, Spinatersatz, im Gemüsesaft, in Smoothies oder als Pesto. Frisch hat das Kraut einen milden, nussigen Geschmack und erinnert an Kopfsalat. Es duftet ein wenig nach rohem Weißkohl. Getrocknet hat es einen heuartigen leicht säuerlichen Duft, der entfernt an getrockneten Hanf erinnert. Im Mund schmeckt das getrocknete Kraut holzig, auf eine dumpfe Art blumig. Viele Vögel, Nagetiere und auch Bienen mögen Franzosenkraut.

Bei mir wächst es im Balkonkasten. Ich esse die Blätter zum Salat und trockne auch immer eine größere Menge, die ich dann im Mixer zerkleinere und das entstandene Pulver im Winter Suppen und Soßen zugebe.

Gabi Horn



Das Kleinblütige Knopfkraut schmeckt sehr lecker und ist aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe auch gesund.

Jeder Blütenstand entwickelt unzählige winzige Samen.



NOVEMBER

Das Rupprechtskraut oder
der Stinkende Storchschnabel

Geranium robertianum
Familie der Storchschnabelgewächse



1. November | Allerheiligen

11

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	28	27	28	29	30

Das Rupprechtskraut oder der Stinkende Storchschnabel



Geranium robertianum
Familie der Storchschnabelgewächse

Blume des Jahres 2001 in der Loki Schmidt Stiftung

Meine erste Begegnung mit dem Rupprechtskraut hatte ich im Arbeitskreis Aromatherapie am Klinikum München Neuperlach. Eine Kollegin berichtete von einer Storchenschnabel-Tinktur, die bei Rachenentzündungen sehr wirksam sei. Wir hatten damals schöne große Grünflächen rund um das Klinikum inklusive eines kleinen Biotops. Hier wuchs an vielen Stellen dieser besagte Stinkende Storchenschnabel. Ich habe ihn gesammelt und eine Tinktur angesetzt und es hat sich bestätigt – sie half sehr gut als Gurgelmittel bei Entzündungen des Mund- und Rachenraumes.

Seit ich mich entschieden habe, beim Kalender für 2025 mitzuarbeiten, gehe ich mit offenen Augen für diese Pflanze durch das ÖBZ-Gelände. Und was sehe ich, er wächst scheinbar überall. Rund um unser Gartenhaus bildet er einen bis zu 50 cm hohen Saum, er kriecht aus der frisch gesetzten Steinmauer und blüht unter meiner Pausenbank und das noch im November. Er denkt sich wohl: „Wenn ich dir zu viel werde – zupf mich einfach aus“, was wirklich sehr leicht geht. „Aber vielleicht habe ich meine Samen schon verstreut und komme im nächsten Jahr wieder.“

Botanische Zuordnung

Die botanische Bezeichnung Geranium basiert auf der Form der Fruchtsände und lässt sich auf das griechische Wort *géranos* (Kranich) zurückführen. In Deutschland wurde die Pflanze früher auch Kranichschnabel genannt. Das Rupprechtskraut ist licht- und wärmeliebend, meidet Nässe, stärkere Beschattung und übermäßige Nährstoffeinträge.

Die Pflanze riecht beim Zerreiben für viele Menschen widerlich und heißt deshalb auch Stinkender Storchenschnabel. Eine Bestäubung erfolgt durch Schwebfliegen, Bienen und andere Hautflügler, gelegentlich werden auch Schmetter-

linge oder Käfer durch die auffällige Färbung angelockt. Die Springfrüchte mit schnabelartig verlängerten Teilfrüchten springen zur Reifezeit auf und schleudern ihre Samen weit fort.

Die Pflanze wird 20 bis 50 cm hoch, ihre zarten Sprossen sind grün, oftmals auch rot überlaufen, kriechend bis aufsteigend und mit Drüsenhaaren besetzt. Die Blätter bestehen aus 3 völlig getrennten Teilblättern, sind gegenständig angeordnet, gestielt und handförmig geteilt. Die Blüten, zu je zweien an einem Stiel stehend, sind hellrot bis kräftig Magentarot gefärbt und häufig mit helleren Streifen versehen. Aus der Blüte entwickelt sich eine schnabelförmige zweiklappige Springfrucht.

Rupprechtskraut als Heilmittel in der Volksmedizin

Es existieren überschwängliche Lobreden von mittelalterlichen Ärzten über das Rupprechtskraut. Nachzulesen in: *Das große Buch der Heilpflanzen vom Apotheker M. Pahlow* (ISBN 3-8289-1839-5). Vielfach wurde der Name Gottesgnadenkraut gebraucht. Das Kraut enthält Bitterstoffe, ätherische Öle, Phenolcarbonsäuren und im Wurzelstock einen beträchtlichen Anteil von Gerbstoffen. In der Volksheilkunde kam das Rupprechtskraut bei vielerlei Beschwerden zum Einsatz. Verwendet wurden das blühende Kraut und die Wurzeln zur Behandlung von Durchfall und Hauterkrankungen, bei Blutungen, Entzündungen des Zahnfleisches und der Mundschleimhaut und zur Ausleitung von Giften. Wissenschaftliche Bestätigungen seiner Heilwirkung stehen größtenteils aus. In der Homöopathie kennt man das Kraut als Urtinktur *Geranium robertianum*, die aus dem Wurzelstock hergestellt wird.

Angelika Langer



Die Pflanze wird 20 bis 50 cm hoch, ihre zarten Sprossen sind grün, oftmals auch rot überlaufen, kriechend bis aufsteigend und mit Drüsenhaaren besetzt.



DEZEMBER

Das Kleinblütige Weidenröschen

Epilobium parviflorum

Familie der Nachtkerzengewächse



25./26. Dezember | Weihachten

Foto: Gabi Horn

12

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Kleinblütige Weidenröschen

Epilobium parviflorum

Familie der Nachtkerzengewächse



Fragt man Gartenmenschen nach ihren häufigsten Beschäftigungen, gehört mit dem Gießen sicher das Jäten dazu. Und was wird da alles ausgerissen? Ein paar Namen fallen einem spontan ein, etwa die Quecke, die Winde, vielleicht noch Giersch und Brennessel? Aber es gibt doch viel mehr Grünzeug, was ausgerissen auf dem Kompost landet. Wie heißt das alles? „Unkraut!“, antwortet die Gärtnerin. Das ist typisch: Den Begriff „Unkraut“ benutzt man fast schon wie einen Namen für alles, was man nicht haben will. Wie die Pflanze wirklich heißt – das zu erfahren macht man sich oft gar keine Mühe. So ging es uns auch bei dem „Unkraut“ des Monats Dezember. Es war klar, dass für den Winter diese Pflanze mit den silbern gelockten Samenständen perfekt passt, sehr dekorativ! Sie lässt sich trocknen und für das Adventsgebilde verwenden. Dass es sich dabei um ein Weidenröschen handelt, das wussten wir. Schließlich sind wir ökologisch gebildet. Aber auf der Kalenderseite muss schon der vollständig korrekte Artnamen erscheinen. Ich nannte die Art einfach mal „Drüsiges Weidenröschen“. Ganz sicher war ich mir aber nicht, denn es gibt auch ein „Zottiges Weidenröschen“ – *Epilobium hirsutum*. Zottig oder drüsig – könnte beides passen, denn die Blätter sehen irgendwie pelzig behaart aus. Das Schmalblättrige Weidenröschen ist es auf jeden Fall nicht. Es ist zwar auch eine Wildart, bildet aber prächtige hohe Blütenstände aus; die würden wir nie ausreißen.

Ein weiteres Weidenröschen, das Rosmarinblättrige, hat die schönsten und größten Blüten unter allen Weidenröschen. Wir haben es seit langem im Wildgarten angepflanzt, weil es willkommene Farbtupfer in den herbstlichen Garten bringt. Um diese Art geht es hier auch nicht. Unser Kalender-Weidenröschen hat unscheinbare kleine Blüten, aber solche Blüten haben andere *Epilobium*-Arten auch. Bei der Recherche stößt man auf das Berg-Weidenröschen oder auf das Vierkantige Weidenröschen, auch noch ein Kurzfrüchtiges Weidenröschen gibt es. Nach langem Suchen und Vergleichen kam ich zum Schluss, dass es sich beim „Unkraut“ unserer Wahl um das Kleinblütige Weidenröschen handeln muss. Ziemlich sicher, die pelzigen Blätter sind typisch für diese Art, während sich die Blüten

In der Makroaufnahme entfaltet auch das unscheinbare Kleinblütige Weidenröschen seine Ästhetik. Die pelzigen Blätter sind typisch für diese Art. Im Winter zieren silberne gelockte Samenstände den Garten.

der unterschiedlichen Arten oft zum Verwechseln ähnlich sehen. Prompt fand ich auf manchen Internetseiten auch falsche Zuordnungen, die vermutlich niemandem so schnell auffallen werden.

Beim Sammeln unserer Kalenderbilder – eine Studentin nahm die schönen Makrobilder der Weidenröschenblüte auf – fand ich die unscheinbaren Blüten irgendwann doch sehr ästhetisch. Außerdem stellte sich heraus, dass diese Art bei Prostataleiden Anwendung findet. Anstatt zu jäten, sollten wir die Pflanze in unserem Heilpflanzenbeet ansiedeln! Tatsächlich war das sogar geplant. Nur klappte es nicht, sie dauerhaft an dem für sie vorgesehenen Platz zu halten. An den unmöglichsten Stellen geht sie auf, wächst aus Mauerritzen genauso wie auf staunassen Böden und überall da, wo eigentlich etwas anderes wachsen soll.

So läuft es doch oft beim Gärtnern: Was nicht dem Plan entspricht, muss der strengen Hand der Gärtnerin weichen; schließlich wollen wir irgendwann unser Gemüse ernten. Zum Glück sind unsere Gartenflächen am ÖBZ recht weitläufig. Dadurch kommen wir beim Jäten oft gar nicht hinterher und lassen unbeabsichtigt auch mal etwas stehen. Das gibt uns die Chance, die Lektion für Fortgeschrittene zu lernen: nämlich, Ungeplantes zuzulassen und beim Gärtnern einzubeziehen. Die spontanen Entscheidungen der Natur sind am Ende meistens fundierter als unsere Pläne.

Konrad Bucher



Herausgeber:

Münchner Umwelt-Zentrum e. V.
Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ)
Englschalkinger Straße 166, 81927 München

V.i.S.d.P.: Marc Haug

100% Recyclingpapier, klimaneutral ClimatePartner-
ID12518-1907-1001 © 2024, Alle Rechte vorbehalten.



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



Flora non grata 2025



Flora non grata

2025

Mit dem diesjährigen Kalender-Thema „Flora non grata“ waren wir uns nicht so schnell einig. Bislang suchten wir uns für die zwölf Pflanzenportraits immer Arten aus, zu denen wir in einem positiven Verhältnis stehen, zuletzt die Heilpflanzen, zuvor waren es oft essbare Pflanzen. Ein anderer Kalender hatte den Titel „Lieblingspflanzen“.

Die Idee für diesen Kalender war es, sich mit Pflanzen zu befassen, die man nicht auf Anhieb mag. Also mit dem sogenannten „Unkraut“, das gejätet wird, weil es stört, aus irgendwelchen Gründen als problematisch eingestuft wird. Aber was schreibt man dann über solche Pflanzen? Warum sie einen stören? Wie man sie bekämpft?

Zugegeben: Wir hatten bereits einzelne „Unkräuter“ im Hinterkopf, zu denen wir ein zumindest ambivalentes Verhältnis haben. Weil wir an ihnen irgendwann überraschend vorteilhafte Seiten entdeckt und sie dadurch unsere Sympathie gewonnen hatten.

Solche unerwarteten Erkenntnisse zu vermitteln, andere an unserem Perspektivenwechsel teilhaben zu lassen – das könnte doch ein Thema sein, das viele Pflanzeninteressierte anspricht!

Parallel zur Arbeit an den Kalendertexten befassen wir uns am ÖBZ noch mit anderen Pflanzen, nämlich mit seltenen, bedrohten Arten, die wir in einem Schaubeech anpflanzen und zeigen wollen. Denn von etlichen Arten weiß man gar nicht, dass sie bei uns wachsen würden, weil sie so selten oder sogar schon verschwunden sind. Immerhin haben diese Pflanzen durch ihren Rote Liste-Status eine Lobby bekommen. Sie sind geschützt. Bei den „Unkraut-Arten“ unseres Kalenders sieht es anders aus. Warum sollte man sie schützen? Sie sind ja nicht selten und oft sogar unerwünscht.

Mit dieser Unterscheidung setzen wir einen Maßstab, der uns den Wert einer Pflanzenart suggeriert. Nach unserer Kalenderarbeit sitzt dieser Maßstab nicht mehr so sicher ...

Beide Projekte, der Kalender mit den unliebsamen Blumen und das Schaubeech mit den geschützten Arten, erarbeiten wir im Kontext unseres Verbundprojekts „BioDivHubs“, mit dem wir Menschen für die biologische Vielfalt begeistern wollen. Die Begeisterung entsteht bei uns über das Kennenlernen der jeweiligen Pflanzen, über das genaue Wahrnehmen, die erlebten Geschichten und durch den Austausch darüber. Bei unserer Freude an Pflanzen kommt es letztlich nicht auf die Unterscheidung zwischen geschützten Arten und vermeintlich unwichtigem Beikraut an.

Das Faszinierende liegt in der Vielfalt an sich, dass es immer etwas Neues zu entdecken und zu jeder Art unendlich viel zu erfahren gibt. Wobei mit „unendlich viel“ weniger die zahlenmäßige Menge gemeint ist, eher das komplexe Beziehungsgeflecht der biologischen Vielfalt.

Aus Sicht der Insekten- und Vogelwelt gehören gerade die „Unkräuter“ zu den wichtigsten Nahrungspflanzen. Überall in unserer aufgeräumten Kulturlandschaft wird auch für sie der Lebensraum knapper. Wer weiß schon, wie schnell aus einem „Unkraut“ eine seltene Art werden kann? Aber wie gesagt: Um diese Bewertung „selten“ oder „häufig“ geht es hier gar nicht.

Im Frühjahr 2024 blieben Pflanzen wie das Kleinblütige Weidenröschen, die Nelkenwurz und vielleicht sogar die Zaunwinde länger stehen als sonst, denn wir brauchten gute Bilder von ihnen. Bei manchen Arten war das nicht so einfach. Aber hatte man endlich ein gutes Bild – klar –, dann war die Schönheit erkannt und der Perspektivenwechsel passiert.

Ähnlich ging es uns mit den Namen: Bei manchen Arten kannten wir die genauen Namen gar nicht – welchen Ehrenpreis, welches Weidenröschen hatte man da eigentlich vor sich? Hatte die Recherche begonnen, landete man staunend in einem unüberschaubaren Chaos aus Namen. Mit zunehmendem Durchblick durch genaues Hinschauen wurde aus dem Chaos Vielfalt und bei uns selbst wuchs der Respekt und die Freude am Erkennen.

Bei manchen Texten lässt sich gar nicht mehr herauslesen, wieso die Art überhaupt in die Kategorie der Flora non grata gelangte. Und das Titelbild, das am Ende im Ranking gewann, wirkt eher wie ein barockes Blumengebinde als ein Korb voller Unkraut.

Viel Freude beim Perspektivenwechsel wünschen ...

Andrea Bertele, Angelika Langer, Annette Cieslinski, Etelka Krämer, Gabi Horn, Gudrun Albrecht, Konrad Bucher, Martin Lell, Petra Neumann, Steffi Portenhauser

aus der Kalender-AG des Experimentiergartens am Ökologischen Bildungszentrum (ÖBZ)

JANUAR

Die Wilde Karde

Dipsacus fullonum

Familie der Geißblattgewächse



1. Januar | Neujahr
6. Januar | Hl. 3 Könige

Foto: Gabi Horn

01

Mi Do Fr Sa So Mo Di Mi Do Fr
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Die Wilde Karde

Dipsacus fullonum
Familie der Geißblattgewächse



Die Wilde Karde ist mir sehr häufig im ÖBZ-Garten begegnet. Sie sät sich stark aus und sprießt sogar in großen Mengen auf den Wegen zwischen den Steinen. Dort habe ich immer wieder versucht sie auszugraben, um die Verbreitung einzudämmen. Dabei ist es gar nicht so einfach, sie zu jäten, weil sie tiefe Pfahlwurzeln ausbildet. Wenn man nicht die ganz jungen Sämlinge erwischt, braucht man eine Spatengabel, um sie rauszubekommen. Außerdem sollte man Handschuhe anhaben, weil die Kardenblätter mit Stacheln bewehrt sind.

Wie sie zu ihrem Namen kam

Das Wort „kardieren“ ist sicher vielen vom Wolle spinnen bekannt. Kardieren bedeutet das Auskämmen der Wolle oder anderer Fasern mit dem getrockneten Fruchtstand der Karde. Damit wurden die Fasern weich und konnten versponnen werden. Diese Anwendung war bis ins 20. Jahrhundert hinein üblich. Allerdings wurde eine spezielle Form der Karde, nämlich die Weber-Karde, verwendet, deren Fruchtstand etwas härter ist als der der Wilden Karde.

Die Wilde Karde wächst in Europa und Westasien auf steinigen, kalk- und stickstoffhaltigen Böden. Aus einer Rosette von 30 cm langen, spitzen, am Rand bewimperten Blättern, die bei Beginn der Blüte vertrocknen, wächst ein bis zu 2 m hoher, aufrechter, im oberen Teil verzweigter Stängel. Er ist kantig gerillt und mit langen Stacheln besetzt. Die Blätter sitzen gegenständig am Stängel und sind an der Basis zusammengewachsen, wodurch sie eine Art Becher bilden, in dem sich Tau- und Regenwasser sammeln. Viele Insekten trinken aus dem Wasserbecken, manche ertrinken darin. Früher wurde es auch Venuswasser genannt und zum Bleichen von Sommersprossen und Flecken auf der Haut verwendet. Die Funktion dieser Wasserbecken ist

ein Rätsel. Es wurde vermutet, dass die Pflanze aus den im Wasser ertrunkenen Insekten Nährstoffe bezieht, was die Wissenschaft aber nicht bestätigen konnte. Eine andere Erklärung wäre, dass das Wasser unliebsame Insekten darin hindert, über den Stängel an die Blüten zu gelangen.

Im Spätsommer wachsen aus den oberen Blattachseln an stacheligen Stielen breite Blütenähren. Die kleinen hellvioletten Blütchen haben vier etwa gleich lange Blütenblätter. Die Bestäubung erfolgt durch Hummeln, Bienen und Fliegen. Der abgestorbene Stängel mit den leeren Blütenständen bleibt den ganzen Winter über stehen. Ihre Samen dienen Vögeln als Nahrung, zum Beispiel für den Distelfinken. Außerdem sind sie sehr dekorativ und werden gerne in Trockensträußen verwendet.

Bedeutung in der Naturheilkunde

In letzter Zeit wurde viel über die Karde geschrieben, weil eine Tinktur aus der Wurzel zur Entgiftung bei Borreliose helfen soll. Die Wirksamkeit ist allerdings umstritten, an wissenschaftlichen Belegen wird noch geforscht. Dennoch kommt in der Naturheilkunde der Wilden Karde bereits seit dem Altertum eine große Bedeutung zu: Sie wirkt antibakteriell, blutreinigend, harntreibend, schweißtreibend, magenberuhigend, verdauungsfördernd, leberstärkend und adstringierend. Sie wird bei Verdauungsschwäche, Rheuma, Gicht, Ödemen, Kopfschmerzen, Hautkrankheiten eingesetzt und soll auch gegen Gelbsucht helfen.

Zusammen mit der Zistrose wird ein Tee oder eine den Stoffwechsel anregende Tinktur zur Leberreinigung hergestellt.

Etelka Krämer



Die Bestäubung der kleinen violetten Blüten erfolgt durch Hummeln, Bienen und Fliegen.



Der Stängel ist kantig gerillt und mit langen Stacheln besetzt. Die Blattachseln bilden eine Art Becher, in dem sich Tau- und Regenwasser sammelt.

Fotos: Martin Lell

FEBRUAR

Die Vogelmiere

Stellaria media

Familie der Nelkengewächse



Foto: Gabi Horn

Die Vogelmiere

Stellaria media
Familie der Nelkengewächse

Als es bei der Verteilung der „Unkräuter“ darum ging, wer welche Pflanze übernehmen möchte, habe ich mich für die Vogelmiere gemeldet. Ich hatte zwar zu diesem Zeitpunkt keine Vorstellung, wie diese Pflanze aussieht, aber mich hat der Name angesprochen: Da ich mich neben der Flora auch für die heimische Vogelwelt interessiere, war mir der Name irgendwie sympathisch.

Die einjährige Vogelmiere ist immergrün und winterfest – das machte es mir leicht, sie noch Ende November, als kein Schnee lag, in einem Park in der Stadt zu entdecken. Man findet sie weltweit ganzjährig in Parks und Gärten, auf Äckern, unter lichten Hecken und auch im „Straßenbegleitgrün“, sprich dem Grünstreifen entlang der Straßen, rund um Baumstämme oder an Pfosten von Schildern, wo die Hunde hinpinkeln. Dort herrscht „Überdüngung“ und die Vogelmiere bevorzugt nährstoffreiche, humose, ausreichend mit Wasser versorgte Böden, eher halbschattig als sonnig.

Der Name Vogelmiere weist darauf hin, dass dieses Wildkraut sehr gerne von Vögeln gefressen wird; sie wird unter anderem auch Stern-Vogelmiere, Hühnerdarm, Hustdarm oder Hühnerabbiss genannt. Die *Stellaria media* gehört in die artenreiche Pflanzengattung der Sternmieren (*Stellaria*) und damit in die Familie der Nelkengewächse. Was ihr Aussehen betrifft, so ist die Vogelmiere in meinen Augen eine recht hübsche Vertreterin der „Flora non grata“, vor allem die kleinen, weißen, sternförmigen Blüten sind nett anzusehen, sie sitzen an Stielen in Gabelungen und am Triebende. Die Blätter sind länglich oval, glatt und leicht spitz zulaufend. Mit den zarten Trieben überzieht die Vogelmiere teppichartig den Boden.

Eine der guten Seiten der Vogelmiere: Sie schützt den Boden vor Austrocknung und Erosion, da sie sich teppichartig ausbreitet.

Die kleinen, weißen, sternförmigen Blüten sitzen an Stielen in Gabelungen und am Triebende.



Die Vogelmiere ist eine beliebte Heilpflanze, sie ist vielseitig einsetzbar: Sie gilt als schleimlösend bei Entzündungen der Atemwege, kann aber auch äußerlich angewendet werden bei Hautreizungen, Hautentzündungen oder Schuppenflechte. Ein Tee aus Vogelmiere kann bei Halsentzündungen hilfreich sein. Da das Wildgemüse sehr vitaminreich ist (viel Vitamin C, A, B1, B2), Mineralstoffe, Flavonoide und Saponine enthält, ist seine Verwendung in Salat, aber auch gekocht in Spinat, Suppen und Eintöpfen empfehlenswert. Man kann die ganze Pflanze mit Stängeln, Blüten und Blättern verzehren, ihr Geschmack wird meist als mild-würzig beschrieben wie junge Erbsen oder junger Mais.

Natürlich hat die Vogelmiere auch negative Aspekte, zumindest wenn man sie als „Unkraut“ im negativen Sinne betrachtet. Da sie den Nutzpflanzen Nährstoffe, Licht und Wasser entzieht (zumindest steht es so in Gartenzeitschriften und im Internet), gibt es dort zahlreiche Tipps, wie man die Vogelmiere bekämpfen kann. Aber im ökologischen Sinne betrachtet, ist diese Pflanze sehr wertvoll: Sie ist nahrhaft für Wildtiere, Hühner, Hasen und Vögel; sie schützt den Boden vor Austrocknung und Erosion, da sie sich teppichartig ausbreitet. *Richard Mabey* schreibt in seinem Buch *Essbare Wildpflanzen* (Kiepenheuer Verlag, 1978): „Beim nächsten Mal, wenn Sie Unkraut jäten, sollten Sie ernsthaft versuchen, die Vogelmiere etwas zu schonen und nicht gleich zu verbrennen.“ Ein wahres Wort, wie ich finde.

Steffi Portenhauser



Fotos: Steffi Portenhauser

Das Gartenschaumkraut

Cardamine hirsuta
Familie der Kreuzblütler



Wann mir diese Pflanze zum ersten Mal begegnet ist, weiß ich nicht mehr. Gefühlt war sie schon immer da, bekam aber lange Zeit keine Aufmerksamkeit. Ich wusste nicht, wie sie heißt und fragte auch niemanden danach. Eine Eigenschaft des unscheinbaren Krauts fiel mir aber irgendwann auf. Dass es nach der Blüte feine Schötchen entwickelt, die bei der kleinsten Berührung aufspringen und ihre Samen weit von sich schleudern. Originelle Reaktion! Unwillkürlich möchte man das blitzartige Auseinanderspringen der Samen gleich noch mal beobachten. Weniger witzig ist die Konsequenz daraus, dass die Pflanze wenig später im ganzen frisch gejäteten Beet wächst. Man kommt kaum hinterher mit dem Jäten. Um meine Gartenfreunde vor dem „Unkraut“ zu warnen, brauchte es einen Namen. Seither nannte ich die Pflanze einfach „Springkraut“, obwohl sie augenscheinlich nichts zu tun hat mit dem „richtigen“ Springkraut, das wissenschaftlich *Impatiens* genannt wird.

Erst viele Jahre später, mit wachsendem Gärtner-Bewusstsein, stellte sich dann der richtige Name ein – ob aus einem Buch heraus oder bei einem Gespräch lässt sich nicht mehr rekonstruieren. Es heißt Gartenschaumkraut. Oder auch Behaartes Schaumkraut. Dass es ein Schaumkraut sein musste, war eigentlich logisch. Wenn man die Blüte genau anschaut, erkennt man nämlich die Ähnlichkeit mit dem Wiesenschaumkraut, das im Frühjahr hellviolett in den Wiesen blüht, deutlich größer, hübscher aussieht und deshalb für die Blumensträuße gepflückt wurde, oft in Kombination mit Schlüsselblumen und Traubenhyazinthen. An den Blüten beider Schaumkraut-Geschwister erkennt man ihre Zugehörigkeit zur selben Familie. Sie haben alle nur vier Blütenblätter, die kreuzförmig angeordnet sind. Kreuzblütler nennen sich die Verwandten dieser großen Familie oder auch Kohlgewächse.

Ein Kohl also, das war das nächste Aha-Erlebnis: dass man dieses „Unkraut“ womöglich essen kann. Tatsächlich, geschmacklich könnte man es mit der Gartenkresse verwechseln. Aber es dauerte wieder eine Weile, bis ich begann, das Gartenschaumkraut genauso wie Kresse zu behandeln: Soll es sich ruhig aussäen und den Boden im zeitigen Frühjahr bedecken. Wo es tatsächlich stört, wird es rechtzeitig geerntet und wandert in die Küche. Seine Senfölglycoside bereichern den ersten Wildkräutersalat mit dem würzig-scharfen Geschmack, der antibakteriell und verdauungsfördernd wirkt. Man braucht nicht viel davon, wenn man die kleinen Rosetten mit etwas Feldsalat, Vogelmilch, ein paar Blättchen Knoblauchsrauke und Bärlauch mischt. Löwenzahn, Scharbockskraut und junger Giersch passen auch dazu. Alles sprießt zur selben Zeit und lässt sich beim Jäten im Gemüsebeet in die Schüssel sammeln. Oder sagen wir lieber Ernten statt Jäten. Zur ernsthaften Konkurrenz gegenüber anderen Gemüsearten oder Stauden kann sich das Gartenschaumkraut letztlich eh nicht entwickeln. Nach der Blüte verschwindet es von selbst. Es ist einjährig und bildet wenig Wurzelwerk aus.

Endgültig versöhnt war ich mit dem Gartenschaumkraut, als mir unser Insekten-Experte das Foto einer kleinen Wildbiene an einer Gartenschaumkraut-Blüte schickte. „Wir sollten unsere Gemüsebeete eigentlich viel weniger jäten“, kommentierte er seine Entdeckung. Die winzigen Blümchen auf Insektenbesuch hin zu beobachten, darauf wäre ich nicht gekommen. Wie diese Wildbienenart heißt, weiß ich nicht, habe nur bemerkt, dass sie auftaucht, wenn das Gartenschaumkraut blüht. Ihr Name wird sich mit zunehmendem Gartenverständnis schon irgendwann einstellen.

Konrad Bucher



Nach der Blüte entwickeln sich feine Schötchen, die bei der kleinsten Berührung aufspringen.



Die Blätter schmecken würzig-scharf, ähnlich wie diejenigen der Gartenkresse.

Fotos: Konrad Bucher

APRIL

Der Persische Ehrenpreis

Veronica persica

Familie der Wegerichgewächse



18. April | Karfreitag
20. April | Ostersonntag
21. April | Ostermontag

Foto: Petra Neumann

Der Persische Ehrenpreis

Veronica persica
Familie der Wegerichgewächse*



Wie ist der Persische Ehrenpreis wohl zu uns gekommen? Zu Fuß? Den ganzen weiten Weg? Gerne würde ich mir von ihm seine ursprüngliche Heimat zeigen lassen. Auf jeden Fall hat er sich gut und flächendeckend eingebürgert und lässt sich nicht unterkriegen.

Die krautige Pflanze kann man das ganze Jahr über finden – im Dezember vielleicht nur ein kleines Kraut mit 2 oder 3 von den winzigen, 5 bis 7 mm großen weißen oder hellblauen Blüten auf dem Beet. Von ganz nahe betrachtet, sieht man die wie mit einem feinen Pinsel gemalten, dunkelblauen Äderchen. Am Grund des Kelches wird die Blüte weiß-gelb. Mit dem Fortschreiten des neuen Jahres macht er sich emsig daran, sich auf einen das Beet überflutenden Teppich auszuweiten. So fluffig leicht und unschuldig wie er das tut, und mit blauem Blütenschau überzogen, nimmt man es ihm nicht übel – nein: Nach den Wintermonaten freut man sich über jede Blüte.

Soll man beim Ehrenpreis denn wirklich von einem „Unkraut“ sprechen? Das englische Wort für den Ehrenpreis lautet: „speedwell“. im Deutschen wörtlich in etwa: „beachtliche Geschwindigkeit“. Das beschreibt sein Wachstumspotenzial gut! So gegen Ende März kommt man nämlich in den Garten und stellt fest, dass man ihn nun ein wenig in die Schranken weisen muss, beispielweise um den austreibenden Rhabarber herum. Damit der nicht vom Ehrenpreis überwuchert wird, rupft man die nur leicht in der Erde wurzelnden langen Ausleger aus und lässt sie als Mulch einfach liegen.

Das kleine Kraut hat eine Unmenge Verwandte. Auf meinem Beet findet sich gleich auch noch der Efeublättrige Ehrenpreis. Und auf einer Mauer am Wiesenrand der Faden-Ehrenpreis. Und das Kraut, was ich im Bach schon oft gesehen habe, ist der Bachbungen-Ehrenpreis. Bei der Eingabe von „Ehrenpreis“ in das Internet – Dictionary „leo.org“ – kommt nicht nur der englische Name für den

Ehrenpreis, sondern es folgen weitere 101 Einträge zu den Mitgliedern des großen Ehrenpreis-Clans. Mit den wohlklingenden Namen kann man sich durch das ganze Alphabet deklinieren: Acker Ehrenpreis – Breitblättriger Ehrenpreis – common speedwell – Dillenius speedwell – Enzian Ehrenpreis – Feinstieliger Ehrenpreis – Felsen Ehrenpreis – Gauchheil Ehrenpreis – Glänzender Ehrenpreis – Heide Ehrenpreis – Kaukasischer Ehrenpreis – Langblättriger Ehrenpreis – Mannstreu – Nesselblättriger Ehrenpreis – Österreichischer Ehrenpreis – pink water-speedwell – Quendel Ehrenpreis – Rispen Ehrenpreis – Schild Ehrenpreis – Thymian Ehrenpreis – Ufer Ehrenpreis – Verzauberter Ehrenpreis – Wald Ehrenpreis und zu guter Letzt: der Zwerg-Ehrenpreis.** Ob hier eine KI das „Dictionary“ mit botanischen Bestimmungsbüchern gefüttert hat?

Die Samen reifen in Kapsel Früchten und haben ein Elaiosom, ein fett- und eiweißreiches Anhängsel, das für Ameisen ein Leckerli ist. Sie transportieren den Samen in ihre Speisekammer im Nest – und helfen der Pflanze so bei der Verbreitung. Damit könnten wir zu den Ameisen überleiten, aber das ist ein anderes Kapitel für einen anderen Kalender.

*PS: In der Bestimmungsliteratur wird der Ehrenpreis häufig noch zur Familie der Braunwurzgewächse gezählt. Nach molekularbiologischen Untersuchungen konnte man aber seine Verwandtschaft mit den Wegerichgewächsen feststellen, weshalb er jetzt dieser Familie zugeordnet wird.

**PPS: Ein Name ist erdichtet. Wer hats gemerkt?

Petra Neumann



Im Frühjahr bildet der Ehrenpreis regelrechte Blütenteppiche.

Aus der Nähe sieht man die wie mit einem feinen Pinsel gemalten, dunkelblauen Äderchen.



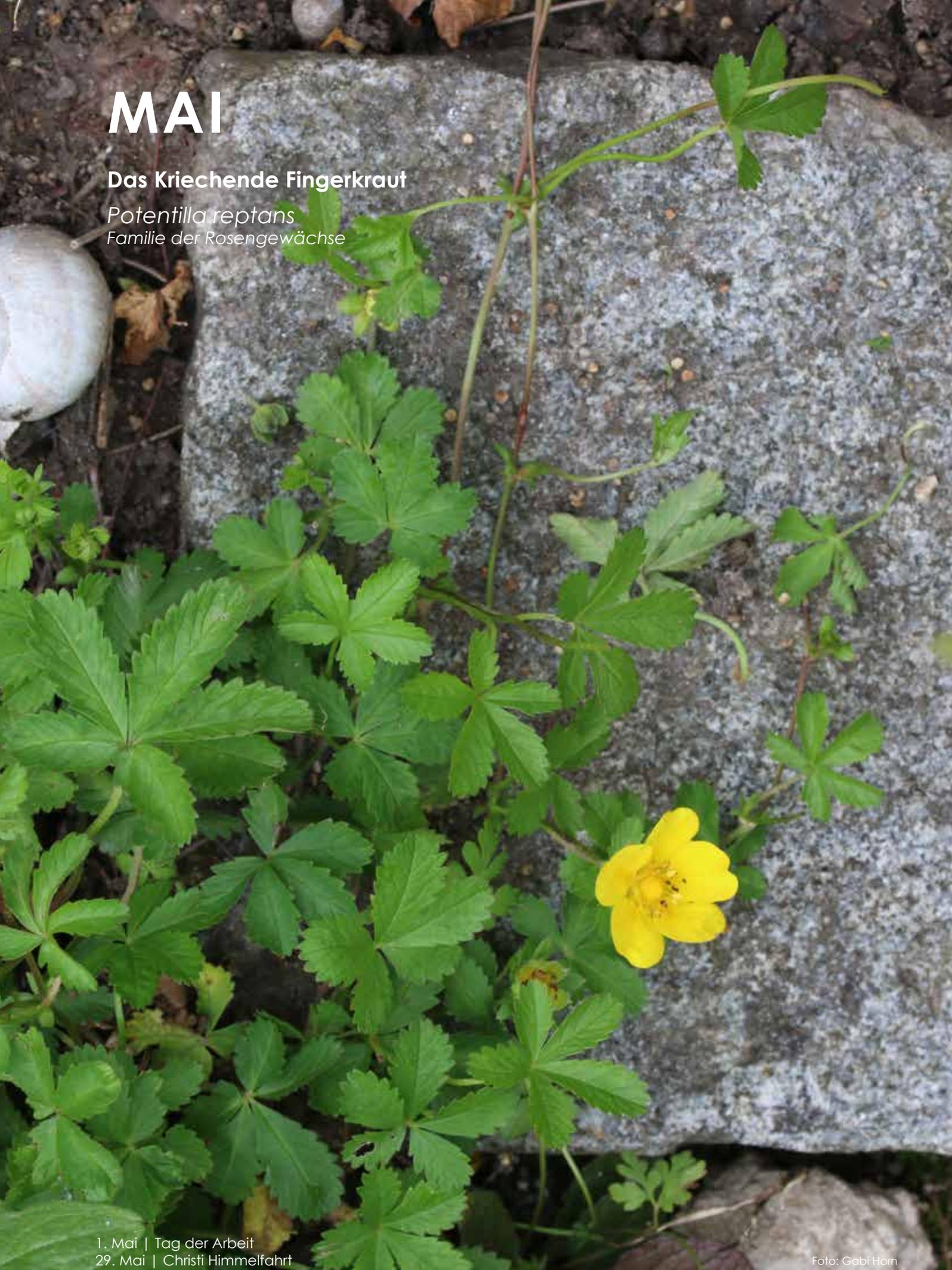
Fotos: Petra Neumann

MAI

Das Kriechende Fingerkraut

Potentilla reptans

Familie der Rosengewächse



1. Mai | Tag der Arbeit
29. Mai | Christi Himmelfahrt

Foto: Gabi Horn

Das Kriechende Fingerkraut

Potentilla reptans
Familie der Rosengewächse

Das Kriechende Fingerkraut wird auch Fünffingerkraut genannt und ist eine Pflanzenart aus der Familie der Rosaceae. Es ist im gesamten eurasiatischen Raum verbreitet und liebt stickstoffreiche feuchte Böden. Es handelt sich um eine ausdauernde krautige Pflanze. Sämtliche Stängel sind kriechend und an den Knoten bewurzelt. Diese Ausläufer erreichen eine Länge von 30 bis 100 cm. Die Blätter sind fünffingerig und gefiedert. Die Blüten enthalten fünf goldgelbe Kronblätter. Sie stehen einzeln auf einem langen, die Laubblätter meist überragenden Stiel und können einen Durchmesser von 17 bis 20 mm bekommen.

Soweit die botanischen Informationen zu meiner diesjährigen Kalenderpflanze. Was mich zunächst am meisten an ihr begeisterte, war der lateinische Name „Potentilla reptans“ – ich dachte an eine übermächtige Echse, die sich bäuchlings in windenden Bewegungen durch die Beete in unserem Experimentiergarten bewegt, um sich später noch mit einem Tyrannosaurus Rex zu duellieren. Mit anderen Worten, ich wusste nichts über die Pflanze und versuchte, Gefallen an ihr zu finden.

Befragte ich meine Gärtnerkolleginnen und -kollegen, so war die einstimmige Auskunft: „Unbedingt rausreißen“. Was ich denn auch befolgte, obwohl ich bei den meisten „Unkräutern“ zunächst erforsche, ob sie nicht vielleicht doch essbar oder sogar richtig gut essbar sind. Im ersten Jahr meiner Gärtnerschaft war ich froh, mich auf einfache Weise nützlich zu machen, indem ich auf den Gemeinschaftsbeeten im Experimentiergarten *Potentilla* entfernte, wo immer ich auf sie stieß. Ich konnte sie mit ihren halbrund angeordneten fünf Blättern leicht erkennen und riss nichts Falsches aus. *Potentilla reptans* kann ganze Beete erobern und dabei helfen ihr die langen kriechenden Stängel, die Ausläufer, die sich in regelmäßigen Abständen bewurzeln und so munter in die Gegend hineinwachsen. Hinzu kommt eine dünne Pfahlwurzel, die bis zu 45 cm lang wird, d.h., man kann davon ausgehen, dass man sie beim Jäten nur sehr schwer ganz aus dem Beet entfernt. Als ich dieses Jahr die Pflanze genauer beobachtete, weil sie ja im Kalender vorkommen sollte, war ich erstaunt über die verhältnismäßig großen Blüten. Überraschend schön! Trotzdem würde ich nicht zu viel davon auf dem Beet stehen lassen. Jede



Blüte bringt 200 bis 240 Nüsschen hervor, die von Ameisen verbreitet werden – als ob die Ausläufer und die tiefgehende Wurzel nicht schon Garant genug für die Verbreitung wären!

Im Netz fand ich nach kurzer Suche aber auch Aspekte des ökologischen Nutzens dieser geschmähten Pflanze: Wenn es darum geht, eine Freifläche schnell zu begrünen, schafft *Potentilla reptans* das in erstaunlicher Geschwindigkeit. Und: Laut naturadb.de nutzen 46 Wildbienenarten den Nektar oder den Pollen der Pflanze. Außerdem positiv: Das Kriechende Fingerkraut hat eine schöne Herbstfärbung, ist trittfest und für Mauerfugen geeignet. Man kann junge Triebe dem Salat beimischen und aufgrund ihrer Gerbstoffe genießen. Kräuterbegeisterte sie als Teeaufguss.

Also doch!!! – habe ich innerlich gejubelt.

Wie kann eine Pflanze, die aus einer so großartigen Familie kommt, auch gänzlich unbrauchbar sein: Bei einem Ausflug ins Alpinum im Münchner Botanischen Garten staunte ich über zig Arten *Potentilla*, die dort in unterschiedlicher Größe und Farbe, aber doch immer erkennbar an der Form und Anordnung der Blätter ihren Platz haben. Die *Potentilla anserina* mit ihren auf der Rückseite silbrigen Blättern hatte mir vor Jahren eine Kräuterfrau im Allgäu wegen der krampflösenden Wirkung ganz besonders ans Herz gelegt. Sie wird an vielen Stellen als mächtige Heilpflanze mit einer langen Tradition beschrieben. Daher wohl auch der Gattungsname „*Potentilla*“.

Fazit: Ob Sie Ihre Freifläche mit *Potentilla reptans* innerhalb kürzester Zeit begrünen oder sie lieber jäten, bleibt Ihnen überlassen. Nur entscheiden sollten Sie sich rasch!!!

Annette Cieslinski



Die Stängel sind kriechend und an den Knoten bewurzelt. Diese Ausläufer erreichen eine Länge bis zu 100 cm.



JUNI

Die Nelkenwurz

Geum urbanum

Familie der Rosengewächse



8./9. Juni | Pfingsten
19. Juni | Fronleichnam

Foto: Konrad Bucher

06

So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Die Nelkenwurz

Geum urbanum
Familie der Rosengewächse

Als ich im Frühling 2021 während der Coronazeit nach München kam und das ÖBZ entdeckte, war meine erste Aufgabe, mich um das Geum urbanum zu kümmern, das sich im gesamten Garten ziemlich ausgebreitet hatte. Auch in den Parks der Stadt und an den Wegrändern begegnete ich der Pflanze häufig. Den Namen konnte ich mir besser mit einer Eselsbrücke merken: Geh um die Stadt (von lat. Urbis).

Ich bin am Rand der Lüneburger Heide mit ihrem Sandboden aufgewachsen und kannte die Pflanze aus unserem Garten nicht. Sie ist aber überall in den gemäßigten Zonen Eurasiens und Nordamerikas auf leicht sauren bis kalkhaltigen und nährstoffhaltigen Böden heimisch. Sie wächst an schattigen Plätzen, an Waldrändern und unter Hecken, und liebt stickstoffreichen Boden. Die sehr jungen Pflanzen lassen sich gut entfernen, die größeren mehrjährigen haben ein starkes Wurzelwerk und lassen sich nur ausgraben. Die Wurzel duftet leicht nach Nelke, daher auch der Name Nelkenwurz.

Vom Herbst bis zum Frühling ist das Blattgrün als Boden-decker sehr hübsch anzusehen, besonders, wenn es vom Regen glänzt. Im Sommer verhaken sich die kleinen Widerhaken an den Samenständen mit allem, was mit ihnen in Berührung kommt. Das macht auch das Jäten etwas mühsam, die Pflanze bleibt überall hängen. Es ist ihre Strategie, sich weit zu verbreiten, zum Beispiel über das Fell von Tieren oder über unsere Kleidung.

Es gibt auch schöne Kulturformen von Geum rivale, einer nahen Verwandten von Geum urbanum, die wir auch im ÖBZ-Garten angepflanzt haben. Mithilfe ihrer Widerhaken bleiben die Samen überall hängen und verbreiten sich auf diese Weise.



Die kleinen Blüten der Wildpflanze bestehen aus fünf gelben oder orangen Blütenblättern, dazwischen stehen noch die grünen Blätter, von denen die Knospe umschlossen war. Wegen der unscheinbaren Blüten und den drahtigen Stielen, die bis zu 50 cm lang werden können, ist die Nelkenwurz nicht beliebt als Gartenpflanze. Es gibt allerdings auch schöne Kulturformen von Geum rivale, einer nahen Verwandten von Geum urbanum, die wir auch im ÖBZ-Garten angepflanzt haben. Sie kommen gut mit dem lehmigen Boden zurecht und haben kein Problem mit Schnecken.

Als Heilpflanze kann der Nelkenwurz gegen Hals- und Zahnschmerzen oder gegen Verdauungsbeschwerden genutzt werden. Für Tee, Tinkturen, Umschläge oder als Badezusatz werden in erster Linie die getrockneten Wurzeln und die Rhizome verwendet. Weiterhin werden der Pflanze blutstillende, entzündungshemmende und antibakterielle Eigenschaften zugeschrieben. Die wirksamen Inhaltsstoffe sind Glykoside, Bitterstoffe, Gerbstoffe und ätherische Öle. In der Küche kommen vor allem die Blätter des Geum urbanum als Salat oder Gemüse zum Einsatz.

Gu drun Albrecht



Die Wurzel duftet leicht nach Nelke, daher auch der Name Nelkenwurz.

Fotos: Konrad Bucher, Gu drun Albrecht

JULI

Das Jakobskreuzkraut

Jacobaea vulgaris, Syn.: *Senecio jacobaea*
Familie der Korbblütler



Foto: Konrad Bucher

07

Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Jakobskreuzkraut

Jacobaea vulgaris, Syn.: Senecio jacobaea
Familie der Korbblütler



Als diese Pflanze zum ersten Mal im Wildgarten auftauchte, wusste niemand, woher sie kam und wer sie war. Im Frühjahr zeigte sie sich als kompaktes Büschel aus mehreren Trieben mit dekorativ zerteilten Blättern, die ein wenig an Beifuß erinnerten, aber zierlicher, gedrungener aussahen. So eine schöne Pflanze musste doch jemand eingesetzt haben? Ich befragte alle Garten-Expert:innen, aber niemand konnte die neue Unbekannte auf Anhieb einordnen. Sie wuchs im Frühsommer schnell in die Höhe, und als sie zu blühen begann, dämmerte es: Sie gehört also zur Gruppe dieser gelb blühenden Asteraceen, die man Greiskraut oder auch Kreuzkraut nennt und von denen es viele unterschiedliche Arten gibt. Unseres heißt Jakobskreuzkraut, weil es um den Tag des Heiligen Jakob (25. Juli) herum blüht.

In den letzten Jahren konnte man immer wieder warnende Meldungen über die Greiskräuter lesen: Sie alle enthalten leberschädigende Pyrrolizidinalkaloide, sekundäre Pflanzenstoffe, die den Pflanzen als Schutz gegen Verbiss dienen. Auch andere Pflanzenarten wie Huflattich, Borretsch oder Natternkopf enthalten in geringen Mengen Pyrrolizidinalkaloide. Das Fatale an den Greiskräutern ist, dass man bestimmte Arten aus ihrer Gruppe mit essbaren Pflanzen verwechseln kann. Das schmalblättrige Greiskraut (oder war es das Gewöhnliche oder das Raukenblättrige Greiskraut?) hat es tatsächlich schon in eine Wildkräutermischung im Supermarktregal geschafft (Rucola-Skandal 2009), weil sich Greiskräuter mit ihren vielen Flugsamen auch schnell in Gemüsebeeten ausbreiten. Solche Vorfälle sind sicher selten.

Als längerfristige Herausforderung stellte sich die Ausbreitung der Greiskräuter auf Wiesen und Weiden heraus, wo sie den Nutztieren gefährlich werden können. Gerade das Jakobskreuzkraut macht hier von sich reden. Pferde reagieren besonders empfindlich darauf, sie lassen die bitter schmeckende Pflanze meistens stehen. Das ist allerdings auch der Grund dafür, weshalb sich diese Art in den letzten Jahren so stark ausbreiten konnte. Viele Landwirte haben auf Pferdehaltung umgestellt, wodurch sich die Artenzusammensetzung der Wiesen veränderte: Das

Jakobskreuzkraut kommt zur Blüte und sät sich großflächig aus. Gefährlich wird es, wenn aus solchen Wiesen Heu gemacht wird. Denn im Unterschied zum bitteren Geschmack baut sich das Gift im Kreuzkraut durch die Trocknung nicht ab. Für Rinder und Pferde kann das tödlich enden. Das Heu von solchen Wiesen ist wertlos und muss entsorgt, zum Beispiel verbrannt, werden. Als „gelbe Gefahr“ wird das Jakobskreuzkraut deshalb auch betitelt. Landwirte machen sich große Mühe, es auszureißen, wollen es am liebsten ausrotten. Der NABU ist dagegen, die Pflanze flächendeckend zu entfernen, weil sie eine wichtige Nahrungsquelle ist für viele Insektenarten, von denen einige vom Aussterben bedroht wären ohne das Jakobskreuzkraut.

Der Blutbär zum Beispiel, auch Jakobskrautbär genannt, ein seltener Nachtfalter, ist angewiesen auf diese Pflanze. Seine Raupe frisst speziell die Blätter vom Jakobskreuzkraut und schützt sich ihrerseits mit dem giftigen Pflanzenstoff vor Fressfeinden. Hier beginnt die gute Wendung der Geschichte: Das Bayerische Landwirtschaftliche Wochenblatt berichtete vor ein paar Jahren von einem Landwirt, der Blutbär-Raupen züchtet, um damit Jakobskreuzkraut zu bekämpfen – mit Erfolg! Inzwischen nutzen viele Landwirte und Kommunen diese Methode, um ihrem Kreuzkraut-Problem Herr zu werden.

Ich dachte übrigens selbst, das Jakobskreuzkraut sei ein invasiver Neophyt, also eine nicht heimische Art, die andere verdrängt. Das wird bisweilen behauptet. Stimmt aber gar nicht. Das Schmalblättrige Greiskraut ist bei uns eingewandert. Das Jakobskreuzkraut dagegen ist hier heimisch und andernorts eingeschleppt worden.

Bei uns im Wildgarten darf das Kreuzkraut weiterhin wachsen, im Zusammenspiel mit Karde, Wiesenknopf und den anderen Wilden nahm es bislang nicht überhand. Wir freuen uns darauf, irgendwann die ersten Blutbären zu sichten.

Konrad Bucher



Der Blutbär, auch Jakobskrautbär, ein seltener Nachtfalter, nutzt das Gift des Jakobskrauts für seine Zwecke. Die Raupen fressen speziell die Blätter vom Jakobskreuzkraut und schützen sich so mit dem giftigen Pflanzenstoff vor Fressfeinden.



AUGUST

Die Kohl-Gänsedistel

Sonchus oleraceus
Familie der Korbblütler



15. August | Mariä Himmelfahrt

Foto: Martin Lell

08

Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So							
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Die Kohl-Gänsedistel

Sonchus oleraceus
Familie der Korbblütler



In der Antike Heldennahrung

Der antike griechische Held Theseus soll der Sage nach, noch bevor er den Minotaurus auf Kreta tötete, gegen einen wilden Stier in der Gegend von Marathon ausgezogen sein. Auf seiner Wanderung von Athen nach Marathon fand Theseus Unterschlupf bei der Greisin Hekale, die ihn mit verschiedenem Wildgemüse bewirtete, darunter Meerfenchel und Gänsedistel. Der so gestärkte Theseus bezwang den Stier, führte ihn nach Athen und opferte ihn dem Gott Apollon. Die Erzählung des römischen Schriftstellers Plinius macht deutlich, dass zu seiner Zeit (ca. 23 – 79 n. Chr.) die Gänsedistel noch als Nahrungsmittel geschätzt war.

... doch später vor allem Tierfutter

Niemand kann wohl sagen, wie lange die Gänsedistel noch in größerem Maßstab zur menschlichen Nahrung diente. Sowohl der deutsche als auch der englische Name („sow thistle“, also Saudistel) bringen aber zum Ausdruck, dass die Gänsedistel nun in erster Linie als Tierfutter betrachtet wurde. Neben Gänsen und Schweinen wurden auch Kaninchen mit Gänsedisteln gefüttert. Man war der Ansicht, dass der weiße Milchsaft der Pflanzen den weiblichen Muttertieren – daher „Sau“- und nicht „Schweine“-Distel – bei der Milchproduktion behilflich sei.

Verwechslungsmöglichkeiten

Wenn man eine Gänsedistel vor sich hat, dann kann es sich um verschiedene Arten handeln. Ziemlich häufig sind die Acker- und die Kohl-Gänsedistel, die auch Gemüse- oder gewöhnliche Gänsedistel genannt wird. Die Acker-Gänsedistel (*Sonchus arvensis*) lässt sich von der Kohl-Gänsedistel vor allem durch ihren höheren Wuchs (bis 150 cm) und ihre größeren Blüten (4 bis 5 cm statt 2 bis 2,5 cm) und die glänzenden Blätter unterscheiden. Weitere den Gänsedisteln ähnliche Arten sind der Kompaß- und der Gifflattich, die sich beide aber durch eine stachelige Mittelrippe auf der Unterseite, zumindest der größeren Blätter, unterscheiden.

Die Gänsedistel im Garten

Alle genannten Gänsedistelarten können im Garten als allzu vitale Bei- und damit „Un“kräuter lästig werden. Man kann wohl von Glück reden, wenn man in seinem Garten die Kohl-Gänsedistel beherbergt und nicht die Acker-Gänsedistel. Diese mehrjährige Art entwickelt meterlange Rhizome, die im Folgejahr wieder austreiben, selbst wenn man sie durch Jätversuche zerteilt hat.

Bei den anderen, einjährigen Arten bekommt man mit einem Unkrautstecher Pflanzen normalerweise komplett aus dem Boden. Das sollte man aber tun, bevor sich die weiß-wolligen Fruchtstände gebildet haben. Ansonsten sprießen bald neue Pflanzen in der Nähe der alten.

Im ÖBZ-Garten, wo die Kohl-Gänsedistel häufig ist, hat noch niemand versucht, sie komplett auszurotten. Das wäre auch ein mühsames Unterfangen. Wir wollen in unserem Garten eine große Vielfalt an Wildpflanzen haben, und auch die Gänsedistel hat einen ökologischen Wert. Ihre Blüten bieten Bienen und Schwebfliegen Nahrung, ihre Früchte Vögeln wie dem Stieglitz und von ihren Blättern lebt beispielsweise der Lattichmönch, ein Nachtfalter mit einer auffallend gelb-schwarz oder orange-schwarz gefärbten Raupe.

Die Gänsedistel in der Küche

Seitdem ich die Geschichte mit Theseus im Buch *Essbare Wildpflanzen* von Richard Mabey gelesen habe, finde ich den Anblick von rasant wachsenden jungen Gänsedisteln auf meinem Beet fast schon erfreulich. Ist es nicht plausibel, dass eine derart vitale Pflanze auch ein bisschen Vitalität an ihre Konsumenten abgeben kann? Und sehen im Vergleich zum satten Grün dieser Blätter die üblichen Kopfsalate nicht anämisch und wässrig aus? Jedenfalls nehme ich jetzt öfter mal die saftigen Spross-Spitzen (gern auch mit Blütenknospen) zusammen mit weiteren Wildkräutern wie Löwenzahn, Wilder Rauke sowie Schnittlauch mit nach Hause und mache daraus einen Salat mit Senf-Meerrettich-Soße und etwas Knoblauch.

Die in den Wildkräutern enthaltenen Bitterstoffe haben eine appetitanregende Wirkung, bringen die Verdauung in Schwung und sollen sogar eine antidepressive und allgemein kräftigende Wirkung haben. Vermutlich hatten die Menschen der Antike deshalb recht damit, die Gänsedistel nicht nur den Tieren vorzuwerfen.

Martin Lell



Will man die Rosette der Kohl-Gänsedistel mit einem Unkrautstecher herausholen, sollte man das tun, bevor sich die weiß-wolligen Fruchtstände gebildet haben. Ansonsten sprießen bald neue Pflanzen in der Nähe der alten.



SEPTEMBER

Die Echte Zaunwinde

Calystegia sepium

Familie der Windengewächse



Foto: Konrad Bucher

09

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Die Echte Zaunwinde

Calystegia sepium
Familie der Windengewächse



Es ist Anfang Mai und da sind sie wieder, die frischen hellgrünen zarten Triebspitzen der Zaunwinde. Ich sehe sie mit einem zwiespältigen Gefühl, es ist eine Art Hassliebe. Mit viel Zeit und Mühe sorgfältig gejätet im letzten Jahr hatte ich die Hoffnung, ein Beet mit Johannisbeerstrauch, fetter Henne und Taglilien dieses Jahr „unumwunden“ genießen zu können. Aber nein, sie lässt sich nicht kleinkriegen. Sie wächst und rankt wieder, immer schön links herum, dem Licht entgegen. Dabei nutzt sie alles, was ihr Halt gibt, nicht nur Zäune. Und wo eine Ranke ist, sind bald sehr viele. Ihre Strategien sind vielfältig. Sie ist schnellwüchsig, ihre Ranken erreichen bei gutem Boden und ausreichend Feuchtigkeit innerhalb von wenigen Wochen locker eine Länge von mehreren Metern. Bei wenig Licht reckt sie sich lang nach oben, die Abstände zwischen den Blattansätzen sind groß. Bei viel Licht scheint sie eher zum Verzweigen und Bilden von Seitentrieben zu neigen.

Auch unter der Erde ist sie super aktiv. Ihr Wurzelgeflecht ist beeindruckend, sie schiebt ihre weißen Wurzeln meterweit in die Breite und Tiefe. Aus ihren vielen Triebknospen an den horizontal wachsenden Wurzeln sprießen munter neue Ranken. Wenn man sie lässt, entsteht bei wenig Konkurrenz ein regelrechter Windenteppich. Meine Taglilien zwingt sie zu Boden, die Johannisbeere überwuchert sie. Zu guter Letzt bildet sie nach dem Blühen auch noch Samen in ihren Kapsel Früchten, die vom Wind ausgeschüttelt oder vom Wasser weitergetragen werden. Und im Gegensatz zu vielen anderen Wildpflanzen gilt die Winde als leicht giftig, da sie Alkaloide wie Calystegin enthält – es wird von jeglicher Verwendung in der Ernährung abgeraten. Auch ihre frühere Nutzung zur Wundheilung und als Abführmittel ist nicht mehr gebräuchlich. Einigermaßen in Schach zu halten ohne Chemie und Pflanzengifte, ist sie nur durch Hinterhersein: gründliches Ausgraben vor allem der jungen Pflanzen mit noch kurzer Wurzel, regelmäßiges Entfernen der oberirdischen Teile und damit Schwächen der Wurzeln,

die ihre Energie in den Neuaustrieb stecken müssen, wo möglich dicke Mulchschichten. Alles kostet Zeit und Mühe.

Warum dann aber nicht nur Hass, sondern auch Liebe? Es sind ihre Blüten und ihre Mischung aus Zartheit und Wuchsfreudigkeit. Ich bewundere die Schönheit ihrer großen, feinen, strahlend weißen Trichterblüten, die ab Juni einzeln aus den Blattachsen heraus elegant an Stielen wachsen. Und ich finde es mehr als faszinierend, wie schnell sie sich jedes Jahr von neuem ihr Reich erobert, denn Frost überlebt ihr oberirdischer Teil nicht. Auch für die Tierwelt ist sie nützlich wie etwa für einige Schwebfliegen, für die Spiralhornbiene ist sie essenziell. Ihre auch nachts geöffneten weißen Blüten ziehen Nachtschmetterlinge an. Außerdem – wer kennt schon ihren wahren Wert für die Natur? Wir wissen viel, aber noch viel mehr wissen wir vermutlich nicht.

Lassen wir also der Zaunwinde eine wilde Ecke im Garten, ganz nach der Empfehlung des deutschen Dichters und Orientalisten Friedrich Rückert (1788 – 1866) in seinem Gedicht „Den Gärtnern“:

*Ich zog eine Winde am Zaune
und was sich nicht wollte winden
begann ich aufzubinden.
Und dachte, für mein Mühen
sollt es nun fröhlich blühen.
Doch bald hab ich gefunden
dass ich umsonst mich mühte;
nicht, was ich angebunden,
war was am schönsten blühte,
sondern was ich ließ ranken
nach seinen eigenen Gedanken.*

Andrea Bertele



Die Zaunwinde wächst und rankt, immer schön links herum, dem Licht entgegen. Dabei nutzt sie alles, was ihr Halt gibt, nicht nur Zäune.

Unter der Erde entwickelt sie ein beeindruckendes Wurzelgeflecht.

OKTOBER

Das Franzosenkraut oder
das Kleinblütige Knopfkraut

Galinsoga parviflora
Familie der Korbblütler



3. Oktober | Tag der deutschen Einheit

Foto: Gabi Horn

10	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr							
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Franzosenkraut oder das Kleinblütige Knopfkraut

Galinsoga parviflora
Familie der Korbblütler



Wieso heißt das Kleinblütige Knopfkraut eigentlich Franzosenkraut? Es hat seinen Namen bekommen, weil angenommen wurde, dass die Samen mit Napoleons Soldaten in Pferdefuttersäcken zu uns gelangt sind. Auch erinnern die kleinen gelb-weißen Blüten an die Knöpfe der damaligen französischen Uniformen. Zeitlich passt die Ausbreitung mit den Feldzügen Napoleons zusammen. Aber eigentlich kam das Franzosenkraut aus Südamerika, genauer aus Kolumbien, in die botanischen Gärten Europas, von wo aus es sich dann verbreitete. In Kolumbien ist es auch heute ein charakteristisches Gewürz, genannt Guasca, das in der Hühnersuppe Ajijaco nicht fehlen darf. Guasca wird in Kolumbien im Handel angeboten. In Europa wird es nicht kommerziell verkauft – es muss selbst gesucht werden.

Das Kleinblütige Knopfkraut ist eine einjährige, krautige Pflanze. Das Kraut wächst gern auf nährstoffreichen, vorzugsweise kalkarmen, humosen, lockeren, sandigen Lehmböden wie in Gärten, an Äckern oder an offen erdigen Straßenrändern. Es ist heute in ganz Europa und in großen Teilen Asiens verbreitet.

Die Pflanze hat eiförmige, spitz zulaufende, an den Rändern gesägte Blätter mit kurzem Stiel. Jeweils zwei Blätter sitzen sich am Stängel gegenüber. Die sehr kleinen, nur ca. 5 mm im Durchmesser großen Blüten mit gelber Mitte, umrahmt von vier bis fünf kurzen, weißen Blütenblättern, blühen von Juni bis Oktober. Jeder Blütenstand streut Tausende von Samen aus, die alle entweder sofort oder spätestens im kommenden Frühjahr keimen. Die vielen kleinen Blüten und ihre unzähligen Samen sorgen dafür, dass sich das Franzosenkraut stark verbreitet. Es wächst

schnell zu einem kniehohen Busch heran und nimmt damit anderen Nutzpflanzen Platz und Nährstoffe weg. Bei vielen Gärtnern ist es deshalb nicht sehr beliebt, es finden sich auch Namen wie Teufelskraut oder Gartenpest.

Dabei schmeckt das Kleinblütige Knopfkraut sehr lecker und ist aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe auch sehr gesund. Die Pflanze ist reich an Eisen, Kalzium, Magnesium, Vitamin A und C und Mangan. Der Kombination der Inhaltsstoffe wird eine blutreinigende und blutdrucksenkende Wirkung nachgesagt. Auch soll der Leberstoffwechsel angeregt werden. Allerdings spielt es in der Naturheilkunde eine untergeordnete Rolle. In der Wildkräuterküche wird Franzosenkraut frisch verwendet oder als Vorrat getrocknet. Blätter, Triebspitzen, Blütenknospen und Blüten schmecken als Salat, Spinatersatz, im Gemüsesaft, in Smoothies oder als Pesto. Frisch hat das Kraut einen milden, nussigen Geschmack und erinnert an Kopfsalat. Es duftet ein wenig nach rohem Weißkohl. Getrocknet hat es einen heuartigen leicht säuerlichen Duft, der entfernt an getrockneten Hanf erinnert. Im Mund schmeckt das getrocknete Kraut holzig, auf eine dumpfe Art blumig. Viele Vögel, Nagetiere und auch Bienen mögen Franzosenkraut.

Bei mir wächst es im Balkonkasten. Ich esse die Blätter zum Salat und trockne auch immer eine größere Menge, die ich dann im Mixer zerkleinere und das entstandene Pulver im Winter Suppen und Soßen zugebe.

Gabi Horn



Das Kleinblütige Knopfkraut schmeckt sehr lecker und ist aufgrund der wertvollen Inhaltsstoffe auch gesund.

Jeder Blütenstand entwickelt unzählige winzige Samen.



NOVEMBER

Das Rupprechtskraut oder
der Stinkende Storchschnabel

Geranium robertianum

Familie der Storchschnabelgewächse



1. November | Allerheiligen

Foto: Gabi Horn

11

Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Das Rupprechtskraut oder der Stinkende Storchnabel



Geranium robertianum
Familie der Storchnabelgewächse

Blume des Jahres 2001 in der Loki Schmidt Stiftung

Meine erste Begegnung mit dem Rupprechtskraut hatte ich im Arbeitskreis Aromatherapie am Klinikum München Neuperlach. Eine Kollegin berichtete von einer Storchnabel-Tinktur, die bei Rachenentzündungen sehr wirksam sei. Wir hatten damals schöne große Grünflächen rund um das Klinikum inklusive eines kleinen Biotops. Hier wuchs an vielen Stellen dieser besagte Stinkende Storchnabel. Ich habe ihn gesammelt und eine Tinktur angesetzt und es hat sich bestätigt – sie half sehr gut als Gurgelmittel bei Entzündungen des Mund- und Rachenraumes.

Seit ich mich entschieden habe, beim Kalender für 2025 mitzuarbeiten, gehe ich mit offenen Augen für diese Pflanze durch das ÖBZ-Gelände. Und was sehe ich, er wächst scheinbar überall. Rund um unser Gartenhaus bildet er einen bis zu 50 cm hohen Saum, er kriecht aus der frisch gesetzten Steinmauer und blüht unter meiner Pausenbank und das noch im November. Er denkt sich wohl: „Wenn ich dir zu viel werde – zupf mich einfach aus“, was wirklich sehr leicht geht. „Aber vielleicht habe ich meine Samen schon verstreut und komme im nächsten Jahr wieder.“

Botanische Zuordnung

Die botanische Bezeichnung *Geranium* basiert auf der Form der Fruchtstände und lässt sich auf das griechische Wort *géranos* (Kranich) zurückführen. In Deutschland wurde die Pflanze früher auch Kranichschnabel genannt. Das Rupprechtskraut ist licht- und wärmeliebend, meidet Nässe, stärkere Beschattung und übermäßige Nährstoffeinträge.

Die Pflanze riecht beim Zerreiben für viele Menschen widerlich und heißt deshalb auch Stinkender Storchnabel. Eine Bestäubung erfolgt durch Schwebfliegen, Bienen und andere Hautflügler, gelegentlich werden auch Schmetter-

linge oder Käfer durch die auffällige Färbung angelockt. Die Springfrüchte mit schnabelartig verlängerten Teilfrüchten springen zur Reifezeit auf und schleudern ihre Samen weit fort.

Die Pflanze wird 20 bis 50 cm hoch, ihre zarten Sprossen sind grün, oftmals auch rot überlaufen, kriechend bis aufsteigend und mit Drüsenhaaren besetzt. Die Blätter bestehen aus 3 völlig getrennten Teilblättern, sind gegenständig angeordnet, gestielt und handförmig geteilt. Die Blüten, zu je zweien an einem Stiel stehend, sind hellrot bis kräftig Magentarot gefärbt und häufig mit helleren Streifen versehen. Aus der Blüte entwickelt sich eine schnabelförmige zweiklappige Springfrucht.

Rupprechtskraut als Heilmittel in der Volksmedizin

Es existieren überschwängliche Lobreden von mittelalterlichen Ärzten über das Rupprechtskraut. Nachzulesen in: *Das große Buch der Heilpflanzen vom Apotheker M. Pahlow* (ISBN 3-8289-1839-5). Vielfach wurde der Name Gottesgnadenkraut gebraucht. Das Kraut enthält Bitterstoffe, ätherische Öle, Phenolcarbonsäuren und im Wurzelstock einen beträchtlichen Anteil von Gerbstoffen. In der Volksheilkunde kam das Rupprechtskraut bei vielerlei Beschwerden zum Einsatz. Verwendet wurden das blühende Kraut und die Wurzeln zur Behandlung von Durchfall und Hauterkrankungen, bei Blutungen, Entzündungen des Zahnfleisches und der Mundschleimhaut und zur Ausleitung von Giften. Wissenschaftliche Bestätigungen seiner Heilwirkung stehen größtenteils aus. In der Homöopathie kennt man das Kraut als Urtinktur *Geranium robertianum*, die aus dem Wurzelstock hergestellt wird.

Angelika Langer



Die Pflanze wird 20 bis 50 cm hoch, ihre zarten Sprossen sind grün, oftmals auch rot überlaufen, kriechend bis aufsteigend und mit Drüsenhaaren besetzt.



Fotos: Martin Lell, Gabi Horn

DEZEMBER

Das Kleinblütige Weidenröschen

Epilobium parviflorum

Familie der Nachtkerzengewächse



25./26. Dezember | Weihnachten

Foto: Gabi Horn

12

Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi	Do	Fr	Sa	So	Mo	Di	Mi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31

Das Kleinblütige Weidenröschen

Epilobium parviflorum
Familie der Nachtkerzengewächse



Fragt man Gartenmenschen nach ihren häufigsten Beschäftigungen, gehört mit dem Gießen sicher das Jäten dazu. Und was wird da alles ausgerissen? Ein paar Namen fallen einem spontan ein, etwa die Quecke, die Winde, vielleicht noch Giersch und Brennessel? Aber es gibt doch viel mehr Grünzeug, was ausgerissen auf dem Kompost landet. Wie heißt das alles? „Unkraut!“, antwortet die Gärtnerin. Das ist typisch: Den Begriff „Unkraut“ benutzt man fast schon wie einen Namen für alles, was man nicht haben will. Wie die Pflanze wirklich heißt – das zu erfahren macht man sich oft gar keine Mühe. So ging es uns auch bei dem „Unkraut“ des Monats Dezember. Es war klar, dass für den Winter diese Pflanze mit den silbern gelockten Samenständen perfekt passt, sehr dekorativ! Sie lässt sich trocknen und für das Adventsgebilde verwenden. Dass es sich dabei um ein Weidenröschen handelt, das wussten wir. Schließlich sind wir ökologisch gebildet. Aber auf der Kalenderseite muss schon der vollständig korrekte Artnamen erscheinen. Ich nannte die Art einfach mal „Drüsiges Weidenröschen“. Ganz sicher war ich mir aber nicht, denn es gibt auch ein „Zottiges Weidenröschen“ – *Epilobium hirsutum*. Zottig oder drüsig – könnte beides passen, denn die Blätter sehen irgendwie pelzig behaart aus. Das Schmalblättrige Weidenröschen ist es auf jeden Fall nicht. Es ist zwar auch eine Wildart, bildet aber prächtige hohe Blütenstände aus; die würden wir nie ausreißen.

Ein weiteres Weidenröschen, das Rosmarinblättrige, hat die schönsten und größten Blüten unter allen Weidenröschen. Wir haben es seit langem im Wildgarten angepflanzt, weil es willkommene Farbtupfer in den herbstlichen Garten bringt. Um diese Art geht es hier auch nicht. Unser Kalender-Weidenröschen hat unscheinbare kleine Blütenchen, aber solche Blüten haben andere *Epilobium*-Arten auch. Bei der Recherche stößt man auf das Berg-Weidenröschen oder auf das Vierkantige Weidenröschen, auch noch ein Kurzfrüchtiges Weidenröschen gibt es. Nach langem Suchen und Vergleichen kam ich zum Schluss, dass es sich beim „Unkraut“ unserer Wahl um das Kleinblütige Weidenröschen handeln muss. Ziemlich sicher, die pelzigen Blätter sind typisch für diese Art, während sich die Blüten

In der Makroaufnahme entfaltet auch das unscheinbare Kleinblütige Weidenröschen seine Ästhetik. Die pelzigen Blätter sind typisch für diese Art. Im Winter zieren gelockte Samenstände den Garten.

der unterschiedlichen Arten oft zum Verwechseln ähnlich sehen. Prompt fand ich auf manchen Internetseiten auch falsche Zuordnungen, die vermutlich niemandem so schnell auffallen werden.

Beim Sammeln unserer Kalenderbilder – eine Studentin nahm die schönen Makrobilder der Weidenröschenblüte auf – fand ich die unscheinbaren Blüten irgendwann doch sehr ästhetisch. Außerdem stellte sich heraus, dass diese Art bei Prostataleiden Anwendung findet. Anstatt zu jäten, sollten wir die Pflanze in unserem Heilpflanzenbeet ansiedeln! Tatsächlich war das sogar geplant. Nur klappte es nicht, sie dauerhaft an dem für sie vorgesehenen Platz zu halten. An den unmöglichsten Stellen geht sie auf, wächst aus Mauerritzen genauso wie auf staunassen Böden und überall da, wo eigentlich etwas anderes wachsen soll.

So läuft es doch oft beim Gärtnern: Was nicht dem Plan entspricht, muss der strengen Hand der Gärtnerin weichen; schließlich wollen wir irgendwann unser Gemüse ernten. Zum Glück sind unsere Gartenflächen am ÖBZ recht weitläufig. Dadurch kommen wir beim Jäten oft gar nicht hinterher und lassen unbeabsichtigt auch mal etwas stehen. Das gibt uns die Chance, die Lektion für Fortgeschrittene zu lernen: nämlich, Ungeplantes zuzulassen und beim Gärtnern einzubeziehen. Die spontanen Entscheidungen der Natur sind am Ende meistens fundierter als unsere Pläne.

Konrad Bucher



Flora non grata

2025



01
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



02
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29



03
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



04
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



05
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



06
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



07
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



08
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



09
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



10
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31



11
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30



12
1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 15 16 17 18 19 20 21 22 23 24 25 26 27 28 29 30 31

Herausgeber: Münchner Umwelt-Zentrum e. V. | Ökologisches Bildungszentrum (ÖBZ) | Engelschalkinger Straße 166 | 81927 München
V.i.S.d.P.: Marc Haug | 100% Recyclingpapier | © 2024, Alle Rechte vorbehalten.



gefördert durch
Bayerisches Staatsministerium für
Umwelt und Verbraucherschutz



