Notnahrung und Viehfutter

Flechten dienen seit jeher auch als Nahrungsmittel. Im Vordergrund stand dabei stets die Nutzung als Tiernahrung. Vom Menschen wurden Flechten vor allem in Notzeiten gegessen – denn sie schmecken bitter und haben einen geringen Nährwert. Dazu kommt, dass Flechten aufgrund ihres langsamen Wachstums nur in begrenztem Ausmaß „geerntet“ werden können. Man kann sie außerdem nicht kultivieren.

Schafe, Ziegen, Rentiere

Flechten werden vor allem als Nahrungsmittel für Tiere verwendet. Vor allem nördlich des Polarkreises (wo die Vegetation arm an höheren Pflanzen und dafür besonders reich an Flechten ist) dienen Flechten als Nahrung für die halbdomestizierten Rentiere. Während der kalten Jahreszeit sind sie sogar die *einzige Nahrung dieser großen Wiederkäuer!* Auch in unseren Breiten wurden Flechten früher als Viehfutter verwendet. Man wollte damit unter anderem Widerstandskraft und Wachstum von Jungtieren fördern. Und in vielen Steppen und Wüstengebieten der Erde werden Flechten nach wie vor an Haustiere – vor allem an Ziegen und Schafe – verfüttert.

Die Verwendung der Nabelflechte *Umbilicaria esculenta* hat in Japan eine lange Tradition. Iwatake, wie die Flechte dort genannt wird, wächst auf steilen Felswänden. Die „Ernte“ ist dementsprechend schwierig. Dazu kommt, dass die Flechte vor allem bei Regenwetter gesammelt wird. Denn im feuchten Zustand ist sie nicht brüchig und kann leichter mit Hilfe eines Messers vom Felsen gelöst werden.

Foto: © LMOÖ
Gemälde: © Hiroshige II

Bier und Felsenkutteln

Vom Menschen wurden Flechten vor allem in Notzeiten gegessen. Im Norden Europas zum Beispiel verwendete man Flechten als eine Art Mehlersatz. Sie wurden mit Roggen vermischt, bevor man daraus Brot und Zwieback herstellte. Auch die Alkoholgewinnung aus Flechten war in Skandinavien und in Russland noch im frühen 20. Jahrhundert weit verbreitet. Man nutzte Flechten außerdem zum Bierbrauen, wobei die *reichlich vorhandenen Bitterstoffe der Flechten als Hopfenersatz* dienten. Aus Kanada kennt man die „Felsenkutteln“, die sogenannten Tripes de roche. Heute haben Flechten für die menschliche Ernährung praktisch keine Bedeutung mehr. Lediglich in Japan gilt die Nabelflechte *Umbilicaria esculenta* nach wie vor als Delikatesse.

Die grüngrauen, krustigen Lager der Mannaflechte (*Aspicilia esculenta*) bedecken weite Landstriche in den asiatischen und nordafrikanischen Steppen. Die Mannaflechte sitzt dem Boden nur lose auf und wird vom Wind häufig über große Distanzen verfrachtet. Die bis zu 2 cm großen Bruchstücke erinnern ein wenig an Getreidekörner. Sie waren die Grundlage für den Bibelbericht vom „Mannaregen“.

© LMOÖ, Gemälde: © James Joseph Jacques Tissot (1836 - 1902), Wikimedia Commons

Um die Bitterstoffe zu entfernen und die Flechten einigermaßen genießbar zu machen, wurden diese vor dem Verzehr oft besonders behandelt. Die Stern-Rentierflechte (*Cladonia stellaris*, links) und das Isländisches Moos (*Cetraria islandica*, unten) konnten durch wiederholtes Abkochen und Behandeln mit Lauge etwas schmackhafter gemacht werden, bevor man sie zu Brotmehl verarbeitete und mit Roggen vermischte.

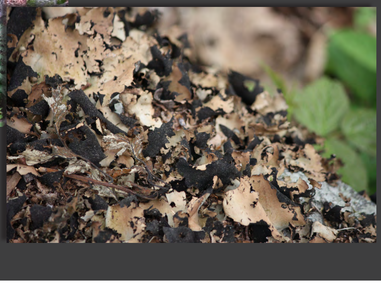
© Roman Türk

Himmelsbrot und Mannaregen

In den Steppen und den Wüstensteppen Nordafrikas und des Vorderen Orients hat die Verwendung von Flechten als Nahrungsmittel eine lange Tradition: Die graubraune Krustenflechte *Aspicilia esculenta* (lat. *esculentus* = essbar, genießbar) wird hier *als Mehlzusatz in Brot oder Brei* verwendet. Man verfüttert sie außerdem an Haustiere. Die auch als „Mannaflechte“ bezeichnete Art bildet locker aufliegende, knollige Lager und wird häufig vom Wind zu großen Ansammlungen zusammengeweht. An manchen Stellen kann der Wüstenboden mit einer bis zu 20 cm dicken Schicht bedeckt sein! Es wurde vielfach angenommen, dass es sich bei der Mannaflechte tatsächlich um das biblische Manna handelt. Dies wird jedoch heute angezweifelt.

Schon die Ureinwohner Kanadas nutzten Nabelflechten (wie *Umbilicaria mammulata*) als Notnahrung. Denn die Flechte gedeiht hervorragend unter den rauen arktischen Bedingungen und steht das ganze Jahr über zur Verfügung. Europäische Entdecker und Erforscher taten es ihnen gleich. Sie bereiteten aus den Nabelflechten die sogenannte „Felsenkutteln“ oder Tripes de roche.

© J. Carmichael, Wikimedia Commons, Richtid, Wikimedia Commons



ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: Ausstellungstafeln Biologiezentrum

Jahr/Year: 2016

Band/Volume: 0002

Autor(en)/Author(s):

Artikel/Article: Nahrung 23