



Blätter für Naturkunde und Naturschutz

Jahrg. 27

Offizielles Organ der Österreichischen
Naturschutzstellen
Wien, im April 1940.

Heft 4

Auspflanzen für jedermann.

Von Dr. Lothar Machura.

In vielerlei Weise zeigt sich in unserem Volke mehr und mehr der Wille zu einer gesunden Lebensführung. Ist es das eine Mal der Kampf — insbesondere unserer Jugend — gegen die völkertötenden Rausch- und Genußgifte und überhaupt gegen jede Art Raubbau an Körper und Geist, so ist es das andere Mal das Suchen und Streben dieser lebensfreudigen Kräfte nach „neuen“, eigentlich aber so alten Lebensregeln. Dies alles, dessen Berechtigung ich am treffendsten als Besinnung auf das Schöne, Einfache und Natürliche im menschlichen Leben, Denken und Fühlen bezeichnen möchte, äußert sich selbstverständlich auf allen Linien unserer Lebensführung. Ohne irgendeine Reihenfolge und Wertung seien nur die immer verstärkte Wander- und Fahrtenbewegung (RdF), die Aktionen „Schönheit der Arbeit“, „Schönheit des Dorfes“, die immer mehr steigende Anerkennung unserer Arbeit, des Naturjuchez, die Verbesserungsbestrebungen bezüglich Kleidung und Nahrung unter manchem anderen als Beispiele angeführt. Wenn vielleicht mancher unter uns ist, der gerne Abstinenz von Alkohol und Nikotin, ein anderer wieder, der Naturschutz als eine Sache gewisser Uebertriebener abtun möchte, so ist doch die Zeit, in der solche Leute widerspruchslös reden und lächeln konnten, vorbei, ebenso allerdings und selbstverständlich auch für die, die meinen, daß künftighin unsere Nachfahren als Wurzelsucher in wiedererstandener Wildnis ihr Leben fristen würden. Die Zeit einer blassen Romantik verträgt sich nicht gut mit der unserer, die von den Gezeiten der Arbeit, der Härte und der Vernunft beherrscht wird.

In diesem Sinne ist unser heutiges Thema zu beurteilen. Es soll nicht in Ueberschwenglichkeit die Güte und der Wert dieser Wildpflanzen gepriesen werden, wohl aber möge die an und für sich in

diesem Rahmen nur allgemein mögliche Behandlung des Themas die Existenz von nutzbaren und einst viel und heute mit Unrecht wenig gesammelten Pflanzenarten in Wald und Feld feststellen.

In welcher Weise und in welchem Umfang der Einzelne dann zu diesen Tatsachen selbst Stellung nimmt, soll nicht weiter beeinflusst werden. Allerdings kann nicht verschwiegen werden, daß für eine recht reichliche Verwendung dieser Wildpflanzenarten nicht nur gesundheitliche und persönliche Vorteile sprechen, sondern vor allem auch solche unserer Volkswirtschaft, die doch — entsprechend dem Sinn unseres Vierjahresplanes — die Schätze unserer Heimat möglichst erfassen muß. Da wir Krieg haben und daher umsomehr die Selbstversorgung in jeder Weise fördern sollen, kommt den Nutzpflanzen für jedermann heute eine erhöhte Bedeutung zu. Damit möge aber — und das wird hiemit nachdrücklich festgelegt — nicht irgendeine böse Erinnerung an die furchtbare Notzeit des Weltkrieges mit ihren Ersatzgemüsen usw. heraufbeschworen werden. Schließlich handelt es sich in unserem Falle nicht um Werbung für irgendwelche minderwertige Ersatznährpflanzen, sondern um einen bloßen Hinweis auf jahrhundertlang erprobte wildwachsende Nahrungsmittel, die heute nach einer Zeit mangelnder Naturverbundenheit und -kenntnis einfach vergessen und übersehen werden.

In diesem Zusammenhang sei auf die seit Jahren bestehende Reichsarbeitsgemeinschaft „Ernährung aus dem Walde“, verwiesen, die dem Hauptamte für Volksgesundheit der NSDAP. angeschlossen ist. Diese A.G. wurde auf Anordnung des Hauptdienstleiters und Reichsarztchefs Dr. Wagner gegründet und steht unter Leitung von Dr. Hörmann, München. Sie will dem deutschen Volke eine zusätzliche gesunde Ernährung sichern, beschäftigt sich aber auch mit der Erfassung bestimmter Wildpflanzen zu Futterzwecken u. ä. Heute, in Kriegszeit, fällt daher dieser Arbeitsgemeinschaft auch eine hohe wehrpolitische Aufgabe zu. Für uns und die Praxis aber ist wertvoll zu wissen, daß (herausgegeben von Dr. Hörmann) bereits eine Schriftenreihe „Heil- und Nährpflanzen aus Wald und Flur“ vorliegt. Sie bringt in Wort und Bild ausführlich, preiswert, richtig und praktisch: Wildgemüse und Salate, deutsche Haussteepflanzen, eßbare Wildfrüchte, deutsche Gewürzpflanzen, Speise- und Giftpilze und selbst deutsche Heilpflanzen.

Im Niederdonauer Landesmuseum zu Wien wiederum wird in nächster Zeit eine Sonderschau „Nutzpflanzen für jedermann“ eröffnet werden. Diese Schau, ursprünglich ganz unabhängig von der gleichsinnigen Arbeit der Arbeitsgemeinschaft und schon vor Kriegsausbruch geplant, soll mit Berücksichtigung der biologischen

Verhältnisse der Gaue Niederdonau und Wien anschaulich diesen Teil praktischer Naturkunde aufzeigen.

So sehen wir, daß von verschiedenen Stellen aus, zu denen schließlich noch die der Gaureferenten des N.S.-Lehrerbundes „Ernährung aus dem Walde“ und alle Schulen als ständige Beratungsstellen kommen, ein umfängliches Bestreben am Werke ist, wiederum die Kenntnis von nützlichen Wildpflanzen ins Volk zu tragen.

Wenden wir uns darum kurz und allgemein den Artengruppen und ihrer Verwendung zu, ohne jedoch auf Heilpflanzen im engeren Sinne zu achten.

Am wenigsten werden die „Deutschen Hausteearten“ einer besonderen Werbung bedürfen. Sie waren immer noch bei vielen Volksgenossen, insbesondere in ländlichen Gegenden, beliebt. Heute, da der Jahresbedarf bereits 20 Millionen Kilogramm beträgt, wird die Güte dieser „Tee“arten und -mischungen von selbst weiter werben. Brombeer-, Himbeer-, Erdbeer-, schwarze Johannisbeer- und Lindenblätter, Pfefferminz- und Kirschenstengel, die Schalen des Apfels und der Hagebutte, Quendelkraut und Waldmeister, Besenheide und Robinienblüten geben richtig gesammelt und behandelt ausgezeichnete, gesunde Getränke. Je nach Geschmack können diese Arten einzeln oder in Mischung verwendet werden. Immer aber wird Duft und Wohlgeschmack dem, der erst einmal solch ein Getränk ohne Vorurteil probiert, richtig angenehm auffallen, wie der reiche Mineralsalz- und Vitamingehalt (Vitamin C insbesondere) unserer heimischen „Teesorten“ und selbstverständlich die völlige Unschädlichkeit weitere Vorteile gegenüber den üblichen überseeischen Teesorten sind.

Wer sich nicht mit der üblichen Trocknung des Sammelgutes begnügen will (lustiges Trocknen im Schatten oder Ratrohr) und beispielsweise Brombeerblätter fermentiert (durch 24 Stunden abweilen, dann gepreßt in Leinensäckchen gären lassen bis etwa 30 Grad und schließlich bei etwa 20 bis 25 Grad trocknen) erhält ein Getränk, das in Farbe, Duft und Geschmack sehr dem chinesischen Tee ähnelt, doch im Gegensatz zu diesem eben frei von schädigenden Stoffen ist.

Gleichfalls vielerorts noch recht oft verwendet sind einzelne Arten des Wildobste s. Bei der Häufigkeit dieser Arten und vielseitigen Verwendbarkeit der Früchte ist es aber unbedingt nötig, mehr als bisher eine Verwendung heimischer Wildobstarten zu predigen. So ist es doch einfach ein Jammer, wenn ganze Berghänge mit Kornelkirsche (Dirndlstrauch) bestanden, unbeerntet bleiben und damit so und jovieel Kilogramm süßer Früchte, Marmeladen und Säfte weniger der Volksernährung zugeführt werden können. Nach einer Flugchrift der deutschen Gesellschaft für Lebensreform gehen

allein 15,000.000 RM für die Einfuhr ausländischer Haselnüsse (!) der deutschen Volkswirtschaft verloren. Unsere heimischen Sträucher dagegen werden weitaus in erster Linie von Eichkätzchen und Eichelhähern besammelt; ist das nicht ein Unding und Jammerhafte? Ernten wir also unsere wildwachsenden Obstarten und urteilen wir auch über sie erst dann, wenn wir sie roh, gekocht, als Marmelade oder als Fruchtsaft versucht haben. Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere, Brombeere, Kornelkirsche, Holunder, Berberitze, Schlehdorn, Vogelkirsche, Mehlbeerbaum, Preiselbeere, Heckenrose, Wacholder und Haselnuß warten darauf.

Auch der viel geschmähten Wildgemüse wollen wir kurz gedenken. Ein richtig zubereiteter Spinat — beispielsweise aus jungen *) Bärenlauch- oder aus jungen Brennesselblättern gemischt mit Löwenzahn — ist tatsächlich nicht als Ersatzgemüse abzutun. Daß man sich hierbei an den manchmal ungewohnten Geschmack dieser Speisen gewöhnen muß, ist selbstverständlich. Aber schließlich kostet auch hier eine Probe und das Versuchen nichts. Als Rohgemüse, Rohsaft, zu Kräuterjuppen, teils als Beilage zu Butter, Wurst und Käse und damit nicht zuletzt als Salat sind u. a. verwendbar Brunnenkresse, Vogelmiere, Gänseblümchen, Husflattich, wilde Rapunzel, Breit- und Spitzwegerich, Brennessel, die Wurzel und die Blattrosette der Wegwarte, Lungenkraut, Gundermann, Schwarzwurz, die Triebe und jungen Blätter des wilden Hopfens, Taubnessel und Wiejenbocksbart und vor allem der wilde Spinat, der „Gute Heinrich“ Ihnen durch gute Rezepte und praktische Hinweise auf ihre Verwendbarkeit zu neuer Anerkennung zu verhelfen, wäre eine sehr dankbare Aufgabe der N.S.-Frauenschaſt und des BdM.

Unter den „Deutschen Gewürzpflanzen“ finden wir manches heute noch gleich einst beliebte Kraut. Kümmel und Kerbel, Brunnenkresse und Melisse, Bärenlauch und Tripmadam (Mauerpfeffer), Pfefferminze und Thymian, Kalmus, Waldmeister und Wacholderbeeren sind solche uralte deutsche Würzkräuter und -mittel. Auch sie alle mögen nicht nur einzeln und fallweise zu Wildtunken u. dgl. verwendet werden, sondern lieber statt Pfeffer und Paprika, Muskatblüte und Gewürznelken. Bisher sind ja viele unter ihnen mehr in Apotheken als in Kochtöpfen zu finden. Auch hier wird eine gewisse Geschmacksumgewöhnung zugunsten unserer heimischen wilden, aber auch gezogenen Gewürze (Basilikum, Lavendel, Estragon, Majoran) für unsere Gesundheit, Tasche und unseres Reiches Devisenhaushalt nur vorteilhaft sein.

*) Fast alle der genannten Pflanzenarten sind ähnlich den Kulturpflanzen nur im jungen Zustande, sei es nun als Tee, Gewürze u. dgl., zu empfehlen.

Das schwierigste und wohl auch heikelste Kapitel in unserem Thema ist das über „Speise- und Giftpilze“. Wir können einerseits unmöglich verlangen, daß jeder Volksgenosse auch nur einen größeren Teil der Pilze (bei 2000 in Betracht kommenden Arten) zu unterscheiden weiß, andererseits aber wollen wir eine möglichst starke Auffammlung und Verwertung der so reichen Pilzhäute unserer Wiesen und Wälder. Wir wollen nun und brauchen gar nicht ein so unmögliches Ansinnen stellen, um zum Ziele zu kommen. Der Anfänger — und als solcher wird die Masse der Pilzsucher wohl immer zu bezeichnen sein — und der Naturkundige wird mit etwa 10 bis 20 (30 sind schon sehr ausreichend) Pilzarten sein Auskommen finden. Vor allem, noch früher als er den Herrenpilz oder Edelpilz (Champignon) sammelt, muß der pilzsuchende Volksgenosse die wichtigsten und gefährlichsten Giftpilze kennen: insbesondere den Tod unter den Pilzen, den grünen Knollenblätterpilz und die gleich gefährlichen, den Frühlingsknollenblätterpilz und den spitzhütigen Knollenblätterpilz, die u. a. mit den geschätzten Champignonarten verwechselt werden; 98 Prozent aller tödlichen Pilzvergiftungen gehen allein auf diese Arten zurück. Der Birkenreizker als giftiger Doppelgänger des echten Reizkers, der Schwefelkopf vom Stodschwämmchen und vom Salimajsch, der Fliegenpilz vom Kaiserling, der Pantherpilz vom Perlpilz, der Delbaumseitling vom Eierchwamm, der ziegelrote Rißpilz vom Mairafpling sollen unterschieden werden. Doch ist es gerade im Anfang nicht nötig, gleich alle diese Arten zu erlernen. Man fange sehr bescheiden an, beispielsweise mit Herrenpilz, Eierchwamm, Brätling, Graufopf (Herbstblattl), Salimajsch und Mairafpling. Studiert man nun noch genau die Knollenblätterpilze und die allfälligen giftigen oder ungenießbaren Doppelgänger, so wird man auf etwa zwölf Arten kommen; gewiß eine merkbare Zahl. Dann aber begnüge man sich vorderhand damit und greife einfach keinen Pilz außer den genannten eßbaren an. Mit der Zeit und bei Gelegenheit (Pilzschauen, Führungen, Literatur) kommen dann von selbst ein und die andere Art dazu, so daß schließlich eine durchs ganze Jahr ausreicheude Pilzkenntnis erreicht wird. Im übrigen gibt es gerade für Pilzfreunde durch die Mitgliedschaft bei der Deutschen Mykologischen Gesellschaft genügend Möglichkeit, umfassendste Pilzkenntnis zu erwerben.

Damit sei es genug. Ich glaube durch diese Uebersicht wenigstens aufgezeigt zu haben, was möglich und notwendig ist. Weiter ins Einzelne gehende Angaben können hier nicht gemacht werden, vielleicht einmal später oder gelegentlich. Die eingangs erwähnte Schriftenreihe der Reichsarbeitsgemeinschaft bringt ohnedies alles Zeitgemäße und das Meiste über Botanik, die Sammelregeln und

die Verwendung der Arten. Dort möge also in erster Linie weiter nachgeschlagen werden. Für die Wiener aber wird die Sonderschau des Niederdonauer Landesmuseums das Thema anschaulich und genügend behandeln.

So schließen wir mit dem Leitsatz dieser Sonderschau: „Unsere Nahrungsmittel müssen Heilmittel und unsere Heilmittel Nahrungsmittel sein“ und denken dabei an die ungehobenen Schätze am Feldrain und Waldrand, die nur warten, durch uns gefunden und verwertet zu werden.

Naturschutz und Schule.

1. Naturwacht=Streifendienst.

Mit April d. J. setzt in den alpinen Gebieten der Ostmark — soweit dies nicht schon wie in Tirol seit Jahren üblich ist — ein Streifendienst der Bergwacht des Deutschen Alpenvereins ein. Die meist begangenen Wanderwege, die Rastwiesen, Bahnhöfe und Endhaltestellen der Straßenbahn u. a. m. werden durch Streifen der Bergwacht nach „Naturschutzsünden“ kontrolliert werden. Übertretungen des Forst-, Flur- und Naturschutzgesetzes werden auf diese Weise rasch geahndet werden. Es wird Pflicht des Lehrers sein, die Schüler auf diese Streifen und deren Aufgaben aufmerksam zu machen. Darüber hinaus wäre es jedoch sehr zu begrüßen, wenn vor allem ältere und verlässliche Schüler eigene Streifen bilden und die Arbeit der Bergwachtstreifen durch Angabe gewisser festgestellter Mißstände erleichtern würden (vergl. nebenstehende Bildtafel *). Als Führer solcher Schülerstreifen, die sich natürlich nur auf erlaubte Wege und öffentlich zugängliches Gelände erstrecken könnten und vor allem beispielgebende und erzieherische Bedeutung hätten — käme wohl nur der Lehrer selbst oder aber ein HJ.-Führer in Frage.

Im nichtalpinen Gebiet der Ostmark, das der D. G. N. zur Betreuung überwiesen wurde, wird statt der Bergwacht des D. A.-V. eine „Naturwacht“ eingesetzt werden. Lehrer, die hiebei als Ortsführer o. ä. mitarbeiten wollen oder aber die Anschriften von Interessenten bekanntgeben können, mögen dies ehestens berichten.

2. Frühling — Schonzeit.

Der Reichsverband der Vogelpfleger und Vogelzüchter betreut im Prater (Fajangarten), Wien II., ein Vogelschutzgebiet. Er bittet, da unaufhörlich Jugendliche die Schutz- und Aufbauarbeiten stören, die Lehrer jener Gemeindebezirke, ihre Schüler auf das Bestehen dieses Gebietes aufmerksam zu machen. Ein Betreten des durch zahlreiche Tafeln gekennzeichneten Geländes abseits der gestatteten Wege ist verboten. Eine ähnliche Mahnung wird an allen Schulen für alle Naturgebiete, Wald und Feld, sehr notwendig sein. Der diesjährige strenge Winter hat den Bestand von Wild und der übrigen wildlebenden Tierwelt ohnedies so stark geschädigt, daß in den Frühlingmonaten als Setz- und Brutzeit in Auen, Heiden, Wäldern, Feldern und Schonungen größte Ruhe herrschen muß. Dies ist insbesondere im Hinblick auf

*) In Gegenden, wo bisher kein Bergwachtendienst eingesetzt ist, wäre ein solcher freiwilliger Streifendienst nicht minder wichtig. Die Ergebnisse wären dann an die Ortspolizeibehörde bzw. an die untere Naturschutzbehörde (Landrat) weiterzuleiten.

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Natur und Land \(vormals Blätter für Naturkunde und Naturschutz\)](#)

Jahr/Year: 1940

Band/Volume: [1940_4](#)

Autor(en)/Author(s): Machura Lothar

Artikel/Article: [Nutzpflanzen für jedermann 33-38](#)