



Haben Sie sich immer schon gefragt, warum in einigen Gärten alle paar Minuten ein Schmetterling vorbeiflattert, während in anderen gähnende Leere herrscht? Die Antwort liegt oft in der „unspektakulären“ Brennnessel.

Sechs der schönsten und bekanntesten Tagfalterarten ernähren sich hauptsächlich von Brennnesseln – leider findet man sie nur mehr selten in Gärten. Tagpfauenauge, Kleiner Fuchs, Admiral und Landkärtchen ernähren sich im Raupenstadium sogar ausschließlich von den Blättern der Brennnessel und sind somit auf die Pflanze angewiesen. Insgesamt ernähren sich etwa 50 Schmetterlingsarten als Raupen u.a. von Brennnesseln. Zudem bietet die Brennnessel etwa doppelt so vielen weiteren Tierarten Nahrung und Lebensraum.



Brennnesseln dienen den Raupen des Tagpfauenauges als Nahrung.

Ohne Brennnessel keine Schmetterlinge

Brennnesseln sind weit verbreitete Pflanzen, die als typische Zeigerpflanzen für Böden mit hohem Stickstoffgehalt gelten. Aufgrund ihres Vorkommens in vielen Gegenden ist es nicht überraschend, dass die von den Brennnesseln lebenden Schmetterlingsarten zu den häufigsten Vertretern im Garten gehören. Trotzdem sind die „Brennnessel-Freunde“ Landkärtchen und C-Falter vielerorts selten geworden. Dies liegt vermutlich daran, dass diese beiden stärker auf Blüten von Wildstauden und Wildgehölzen angewiesen sind, als die anderen Falter. Durch den Rückgang der „Wilden“ finden Sie immer weniger Nahrung und verschwinden mehr und mehr aus unserem Blickfeld.

Bei der Eiablage entscheidet der Standort der Brennnessel darüber, welche Schmetterlingsart sich ansiedeln wird. Raupen des Tagpfauenauges und des Kleinen Fuchses wird man kaum am gleichen Brennnesselbestand finden. Denn die Weibchen prüfen vorher ganz genau, ob der Standort der Raupenfutterpflanze die sehr spezifischen Ansprüche ihrer Art erfüllt. Brennnesseln an vollsonnigen, warmen Plätzen bieten ideale Bedingungen für Kleinen Fuchs und Distelfalter. Tagpfauenauge, C-Falter, Landkärtchen und Admiral bevorzugen Raupenfutterpflanzen an zeitweise sonnigen, aber trotzdem feuchten Orten.

Aber auch für uns Menschen hat die Brennnessel so Einiges zu bieten: Man kann sie wunderbar zum Kochen verwenden oder aber z.B. eine Brennnesseljauche herstellen, die als idealer biologischer Dünger und Läusebekämpfungsmittel dient.

Haben Sie schon einmal Brennnesselspinat probiert?

Gerade im Frühling sind die Brennnesseln noch zart und besonders fein im Geschmack. Sie enthalten viel Vitamin C und Kieselsäure – wagen Sie einen Versuch! 

Rezept für Brennnesselspinat für 2 Personen:

Zutaten: 1 Sackerl junge Brennnesseln – zum Pflücken, Waschen und Schneiden unbedingt Handschuhe anziehen! 1 Zwiebel gehackt, etwas Schlagobers, Salz, Muskat, Pfeffer, 1 Suppenwürfel, Öl.

Was tun? Brennnesseln waschen und klein schneiden. Zwiebel anrösten, Brennnesseln dazugeben, mit etwas Wasser ablöschen. Suppenwürfel dazu und dämpfen bis der Spinat weich ist (möglichst kurz, damit die wertvollen Inhaltsstoffe nicht zerstört werden) und pürieren. Schlagobers einrühren (nicht zu sparsam), mit Salz und Muskat abschmecken. Ganz klassisch passen dazu sehr gut Erdäpfel in jeglicher Form und ein Spiegelei. Mahlzeit!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Newsletter Naturschutzbund Österreich](#)

Jahr/Year: 2012

Band/Volume: [027](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Newsletter Naturschutzbund Österreich 27 1](#)