

# die önj



Das Geheimnis  
der Salbeiblüte







## Das ist (k)ein Geheimnis

Kannst du ein Geheimnis für dich behalten? Ich für meinen Teil habe damit meine liebe Not. Kaum habe ich ein neues Geheimnis entdeckt, geht mir schon der Mund über. Allerdings dreht es sich dabei ausschließlich um Geheimnisse der Natur, denn dein Alter und meinen Kontostand behalte ich wohlweislich für mich.

Es hat mich wieder einmal überkommen: ich muss es einfach loswerden, **das Geheimnis der Salbeiblüte**.

Der Wiesensalbei entstammt einer Familie, deren Bedeutung als Heilmittel sich in ihrem wissenschaftlichen Namen ausdrückt: *Salvia* kommt von *salvere*, und das bedeutet heilen, bewahren. Nun ist unser Wiesensalbei nicht gerade *die* Heilpflanze, dafür aber ein Musterbeispiel für eine Symbiose zwischen Pflanze und Tier.

Wieviele Menschen gehen achtlos daran vorbei ohne zu ahnen, was sich hinter - oder besser - in der unscheinbaren Blüte des Wiesensalbeis verbirgt. Es lohnt sich, auf einer Wanderung durch Feld und Flur bei dieser Pflanze zu verweilen, um einen Blick hinter die Kulissen zu werfen. Vorausgesetzt, man findet sie noch. Sie sind nämlich selten geworden, sie und die bunten Magerwiesen unserer Jugendtage.

Intensivbewirtschaftung, Flurbereinigungen und Überdüngung machen all jenen Arten den Garaus, welche nicht in das Konzept einer auf Maximierung ausgerichteten Planwirtschaft passen.

Wie oft findet man heute noch den süßstengeligsten Bocksbart oder die herbsauren Früchte des Dirndlstrauches, die weg begleitenden „Kaspappeln“ oder die als Orakelblume verwendete Margerite? Und selbst wenn man sie findet, wer kennt heute noch ihre Namen, geschweige denn ihren Geschmack? Der Landschaftsökologe Michael Machatschek hat die Erfahrungen seiner Kindheit und das Wissen unserer Vorfahren zusammengetragen und in seinem Buch „Nährhafte Landschaft“ niedergeschrieben, eine Pflichtlektüre für jeden, der die Natur nicht nur visuell sondern auch geschmacklich erleben will. Eine „Kostprobe“ daraus bietet sein Artikel „Naschobst und Kinderbrote“.

Ich finde, gerade zu Beginn eines neuen Jahrtausends tut der Mensch gut daran, sich des über Jahrhunderte überlieferten Wissens neu zu besinnen, damit es nicht in Vergessenheit gerät und für immer verlorengeht.

Ein weiteres Zeitalter hat sich dem Ende zugeneigt: Die **önj**-Ära unseres Bundesleiters Bernhard Müller. Es ist kein Geheimnis mehr, dass er beschlossen hat, sein Ehrenamt zurückzulegen. Ich sage bewusst Ehrenamt, denn wie kaum ein Bundesleiter vor ihm hat er seinem Amt Ehre bereitet.

Lieber Bernhard, dir ist es in deiner langjährigen Funktion als Bundesleiter mit deiner ruhigen und besonnenen Art gelungen, der **önj** einen Stempel aufzudrücken, der sie als engagierte und anerkannte Jugendorganisation im Dienste des Naturschutzes ausweist und bekannt gemacht hat. Du hast in deiner Arbeit mit der Jugend und für die Natur Symbiose nicht gepredigt sondern verwirklicht.

Für alles, was du für und mit uns gemacht hast, können wir dir sicher nicht genug danken, wie könnte man Taten mit Worten abgelden. Wir hoffen, dass die Freude an deinen Erfolgen einerseits Teil des Dankes sind, den wir dir schulden, andererseits dich aber veranlasst, dich in Zukunft ohne die Last einer Führungsverantwortung weiterhin in der **önj** zu engagieren.

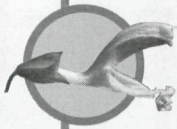
Möge die neue Bundesleitung die **önj** in deinem Sinne erfolgreich in das neue Jahrtausend führen,

wünscht sich

*Hubert Salobrunner*



# Inhalt



## Das Geheimnis der Salbeiblüte

| 4



## önj intern

die b. müller story  
Bundesländerberichte

| 6

| 6

| 8



## Rätselecke

Brettspiel „Eine Biene hats nicht leicht“

| 9

| 10



## Kommissar Käferle

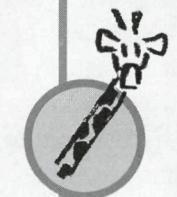
Vorsicht, Einbrecher!

| 12



## Naschobst & Kinderbrote

| 13



## Vorschau

| 19

# die önj

### Fotonachweis

Titelbild: Hubert Salzburger

Machatschek, Michael: | 13, | 14, | 15, | 16, | 17,  
| 18

Salzburger, Hubert: | 4, Rückseite  
önj Archiv: | 2, | 7

### Illustrationen

Abolis, Iris: Rubrikenlogos

Prugger, Petra: Brettspiel

Schruf, Wolfgang: Komm. Käferle

### Impressum

die önj / Magazin der Österreichischen Naturschutzjugend / 10. Jahrgang / Heft 37 - 2001

Herausgeber und Eigentümer: Österreichische Naturschutzjugend, Oberarnsdorf 29, 5112 Lamprechtshausen Verleger: önj-Tirol  
Redaktion: Friedl Diem, Petra Prugger, Hubert & Walter Salzburger, Wolfgang Schruf  
Adresse: Fachtal 71 b, 6233 Kramsach  
Satz & Layout: Iris Abolis Für den Inhalt verantwortlich: Hubert Salzburger, Fachtal 71b, 6233 Kramsach, Tel.: 05337-64083

„die önj“ erscheint 4 x jährlich  
Auflage: 3000 Stk Bankverbindung: Sparkasse Schwaz, „die önj“ Kto.Nr. 000-018655  
Anzeigenverwaltung: Hubert Salzburger (Preisliste 1/96) Druck & Belichtungsstudio: E. Sengthaler, 6300 Wörgl

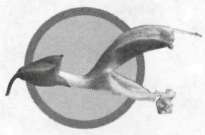
„die önj“ ist ein partei- und konfessionsunabhängige Vereinszeitschrift der Österreichischen Naturschutzjugend (önj), informiert über Vereinsaktivitäten und befaßt sich mit Themen aus dem Natur- und Umweltschutzbereich, der Wissenschaft und der Jugendarbeit. Gefördert durch die ÖGNU.

Mit Namen gekennzeichnete Artikel müssen nicht mit der Meinung der Redaktion übereinstimmen.

e-mail: [die.oenj@aon.at](mailto:die.oenj@aon.at)

<http://www.oenj.at>





# Das Geheimnis der Salbeiblüte

Genaugenommen ist es eigentlich kein Geheimnis, denn es gehört zum Wesen eines Geheimnisses, dass etwas im Verborgenen bleibt oder abläuft, und genau das ist bei der Salbeiblüte nicht der Fall. Im Gegenteil, jeder kann es sehen und begreifen, vorausgesetzt man hat Augen im Kopf und eine gehörige Portion Neugier im Bauch.

den Schlüssel.

Wäre die Salbeiblüte rot und/oder um ein Drittel größer, die Harmonie zwischen den beiden wäre erheblich gestört.

## *Nur nicht rot werden!*

Beginnen wir mit der Farbe: Blau - so hat man in Versuchen herausgefunden - ist noch vor Gelb die Lieblingsfarbe der Bienen und wohl auch bei Hummeln sehr begehrt. Zur Farbe Rot hat die Biene bekanntlich ein gestörtes Verhältnis, weil sie sie schlichtweg nicht wahrnimmt.

Von blauen Farbtupfern in der Landschaft wird sie jedoch magisch angezogen. Die Anordnung mehrerer Blüten in einer hohen Rispe verstärkt die Lockwirkung, sodass sie den Freiern schon von weitem ins Netzauge sticht. Es ist also Liebe auf den

ersten Blick; so als ob die Salbeiblüte nur auf diesen „Einen“ gewartet hätte - nämlich diesen einen Bestäuber-Typ. Die Blüte hat sich schon in bemerkenswerter Weise auf ihn eingestellt, was Farbe, Größe und Bau betrifft.

Der Salbei besitzt eine Lippenblüte, deren Oberlippe wie eine Pergola den Blüteneingang überdacht; die Unterlippe dagegen ist eine schräg nach vorn gerichtete Plattform. Während Besucher wie Fliegen oder Schmetterlinge den direkten Anflug von oben bevorzugen und von der Oberlippe an einer Landung gehindert werden, stellt die Plattform für die horizontal anfliegenden Bienen und Hummeln eine ideale Landebahn dar. Der Empfang ist herzlich, aber kurz, denn die Besucher haben es eilig. Es warten schließlich noch tausend andere Blüten auf sie.

Wer das Geheimnis jedoch zu lüften vermag, dem öffnet sich ein Tor zu einem der faszinierendsten Bereiche der Biologie, der Symbiose zwischen Pflanze und Tier - Lebensformen, die gegensätzlicher nicht sein könnten.

Symbiose ist die Partnerschaft zweier verschiedener Lebensformen zum gegenseitigen Nutzen. Der Nutzen, den beide aus ihrem Zusammenleben ziehen, befriedigt lebenserhaltende Bedürfnisse wie Ernährung und Fortpflanzung. Je besser beide Partner zusammenpassen und harmonieren, umso beständiger und erfolgreicher ist die Symbiose. Im Falle der Salbeiblüte passen beide Partner zusammen wie Schlüssel und Schloss, wobei die Blüte das Schloss darstellt und die Biene den dazupassen-

## *Zur Sache, Schätzchen!*

Deshalb zögert die Biene keinen Augenblick, um zur „Sache“ zu kommen, und die ist süß und lagert tief verborgen in der Blütenbasis. Um mit ihrem Saugrüssel an den Nektar heranzukommen, muss die Biene tiefer in die Blütenröhre eindringen. Das erscheint auf den ersten Blick nicht möglich, denn eine „Wand“ stellt sich dem Eindringling in den Weg. Doch die Biene lässt sich nicht irritieren und rennt mit dem Kopf gegen die Wand, und siehe da: diese gibt nach und den Weg frei. Doch wie von Geisterhand bewegt, senken sich von der Decke herab zwei Behälter mit Pollen und entladen ihren Inhalt am Rücken des Besuchers. Sobald sich die Biene bedient hat und den Rückweg antritt, schnellen die Pollenbehälter wieder an die Decke zurück und die geheimnisvolle Wand versperrt erneut den Weg in die Blüte. Was ist passiert? Um hinter das Geheimnis zu kommen, müssen wir einen für die Blüte unsanften Eingriff vornehmen, damit wir einen Blick in ihr Inneres werfen können. Wir öffnen dazu die Blüte seitlich mit Hilfe einer spitzen Pinzette oder einer kleinen Schere. Der Querschnitt bestätigt vorerst unsere Erwartungen: es ist



alles vorhanden, was eine Zwitterblüte aufweisen soll: Stempel mit Fruchtknoten, Griffel und Narbe und die ebenfalls benötigten Staubblätter mit Staubfaden und Staubbeutel.

So sieht es zumindest auf den ersten Blick aus. Erst wenn man den Bauplan genauer „unter die Lupe“ nimmt, bemerkt man, dass die Sache doch nicht so einfach ist, wie man sie sich vorgestellt hat.

## Trau, schau, wem !

Über welchen Mechanismus sind die Staubgefäße mit der geheimnisvollen Wand verbunden? Um es vorwegzunehmen, die Wand besteht aus zwei miteinander verwachsenen Platten, und je eine Platte stellt den umgewandelten Teil eines von zwei Staubblättern dar. Um es besser erklären zu können, müssen wir ein kurzes Abstecher in die Systematik unternehmen. Die wissenschaftlichen Bezeichnungen stehen kursiv in Klammer:

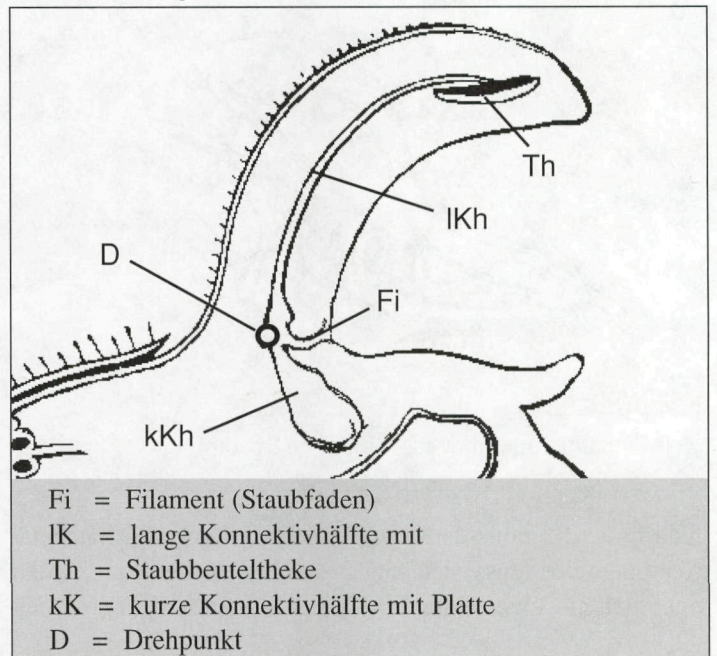
Ein Staubblatt (*Stamen*) besteht aus dem Staubfaden (*Filament*) und dem Staubbeutel (*Anthere*), der in je zwei Fächer (*Theken*) gegliedert ist. Dass jede Theke zwei Pollensäcke beinhaltet, sei nur der Vollständigkeit halber ergänzt. Die beiden Theken sind durch das sogenannte *Konnektiv* mit dem Filament verbunden, und dieses *Konnektiv* ist es, dem unsere besondere Aufmerksamkeit gilt.

Eine Hälfte davon ist lang ausgezogen und trägt eine fruchtbare (*fertile*) Theke, die andere Hälfte ist kurz und zu einer Platte umgewandelt.

Der Verlust je einer pollenproduzierenden Theke wird dabei durch einen ausgeklügelten Bestäubungsmechanismus wettgemacht: Die langen und kurzen Hälften beider Konnektive, die wie schon erwähnt an den Platten zusammengewachsen sind, funktionieren wie ein zweiseitiger Hebel. Am Drehpunkt setzen die beiden kurzen Filamente an, die ihrerseits mit der Kronröhre seitlich verwachsen sind. Drückt nun eine Biene mit ihrem Kopf gegen die „Wand“ mit den kurzen Hebelarmen, gibt diese nach und klappt nach oben, was bewirkt, dass die beiden langen Hebelarme mit ihren Theken herabschwenken und die Pollensäcke ihren Inhalt freigeben, portionsweise bei jedem Besuch einmal auf die Rückenpartie einer Biene oder einer Hummel, die ja auch ein verlässlicher Bestäubungspartner ist. Verschwendung kann man sich schließlich bei Halbierung der Pollenproduktion durch Einsparung zweier Theken nicht leisten. Allerdings hängt der Erfolg einer Bestäubung nicht allein von der Menge der Pollenkörner ab. Wichtig ist, dass die Übertragung der Pollen möglichst zielgerichtet ist, denn dann genügt auch eine sparsame Produktion an Samenzellen, um eine Befruchtung dennoch zu gewährleisten. Übrigens: die Befruchtung sollte zur Verhinderung einer Inzucht nicht innerhalb der eigenen Blüte stattfinden (*Autogamie*).

## Der Zweck heiligt die Mittel

Die Salbeiblüte hat für beide Anforderungen eine Lösung parat: Zuerst gilt es, Selbstbefruchtung zu vermeiden. Das geschieht durch einen einfachen Trick: Zum Zeitpunkt der Pollenabgabe ist der Stempel noch nicht „reif“ für eine

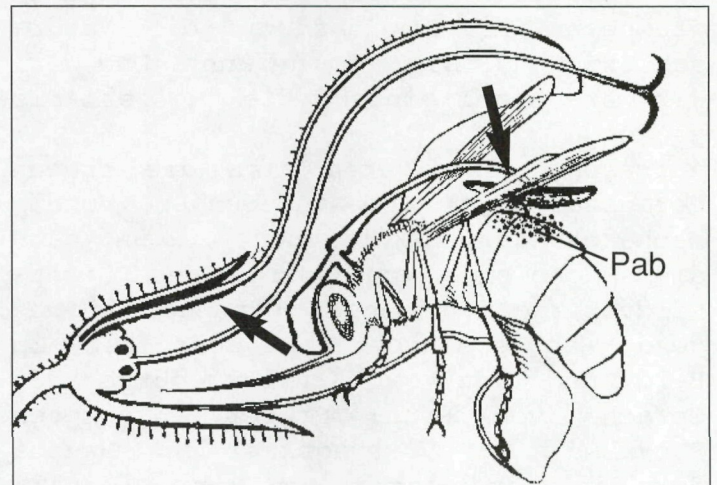


Pollenaufnahme, die Blüte ist also zuerst in einem „männlichen“ Stadium (vormännlich = *proterandrisch*) und erst wenn kein eigener Pollen mehr vorhanden ist, wird sie „weiblich“: Der Griffel streckt und krümmt sich, bis die beiden belegbereiten Narbenlappen mit den Pollenkörnern in Berührung kommen, die eine Biene nach dem Besuch einer „männlichen“ Blüte auf ihrem Rücken herantransportiert, und zwar punktgenau. So einfach ist das, und doch so raffiniert, dass man eigentlich nicht umhinkommt, die Salbeiblüte zu bewundern.

Du musst übrigens nicht auf eine Biene warten, um dieses Schauspiel mitzerleben. Nimm einen Grashalm, ahme das Eindringen der Biene in den Blütenschlund nach und du kannst es live miterleben, das Geheimnis der Salbeiblüte, das nun keines mehr ist.

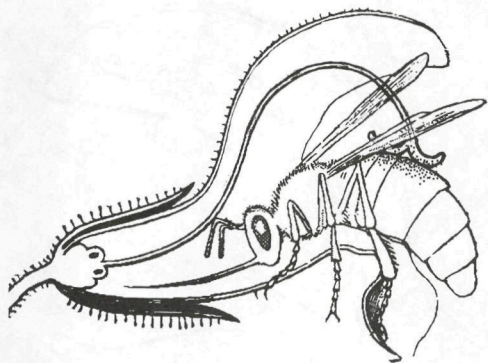
## Ausnahmen bestätigen die Regel

Normalerweise klappt die Zusammenarbeit zwischen Blüte und Bestäuber. Aber es gibt eben kaum eine Regel ohne Ausnahme, und auf so einen Ausnahmefall möchte ich - wie



„Schlagbaum-Mechanismus“ beim Eindringen der Biene in die Kronröhre  
Pab = Pollenabgabe





Pollenannahme in der „weiblichen“ Blüte

auch unser Kommissar Käferle - näher eingehen. Manchmal kommt es vor, dass sich ein Bestäuber denken mag, wozu eigentlich ein mühseliges Eindringen in eine enge oder noch

nicht ganz offene Blütenröhre. Und dann kommt es zu einem Vertragsbruch. Das Insekt holt sich den begehrten Nektar, ohne die dafür erforderliche Dienstleistung zu erbringen, indem es die Blütenbasis von außen anbohrt und sich somit illegal bereichert. Wir Menschen bezeichnen so ein Vorgehen schlichtweg als Einbruch, weil man sich zum Diebesgut gewaltsam Zugang verschafft hat. Ich habe die Spuren dieser Straftat schon des öfteren beobachtet und fotografiert, so z.B. beim Salomonsiegel, beim Ungarischen Enzian und bei Knabenkräutern. Leider habe ich so einen Einbrecher noch nie auf frischer Tat ertappt, sonst hätte ich sein Foto bereits in meiner „Verbrecherkartei“. Unnötig zu erwähnen, dass die Opfer mit solchen Zeitgenossen keine Freude haben. Zum Glück sind es eben nur wenige schwarze Schafe.

Hubert Salzburger



# önj intern

## die b. müller story

Mit dem Eintritt in die Bundeslehrerbildungsanstalt im Herbst 1960 begegnete ich zum ersten Mal der Naturschutzjugend. Mein damaliger Professor für Naturgeschichte (heute Biologie) Dr. Stüber verstand es, uns Schüler für Natur und Umwelt zu begeistern. Seine Begeisterungsfähigkeit war so groß, dass sich das Gros der Klasse seiner Jugendgruppe anschloss, das war die Naturschutzjugend, kurz önj genannt. Und wir, wir waren ganz einfach die önj'ler, bis heute!

Aufregend gestalteten sich die ersten Veranstaltungen wie Wanderungen, Vogelbeobachtungen, Exkursionen, ... und dann die Rückblende an Hand eines Lichtbildvortrages, ebenso spannend, aufregend, abwechslungsreich gestaltet in Bild und Ton, vor allem durch die Sprache von Prof. Stüber - unserem Eberhard. Der Vortragssaal des Hauses der Natur war immer zum Bersten voll. Eberhard verstand es immer wieder, die Jugend zu begeistern, ihr aber auch etwas zu bieten. Erst viel später wurde es mir klar, wie wertvoll diese Tätig-

keit als Ergänzung zum Biologieunterricht war und vor allem welche Einflussnahme diese erzieherische Arbeit auf das spätere Leben hatte. Für mich ist Eberhard bis heute ein Vorbild und er hat auch meinen beruflichen Weg entscheidend mitbeeinflusst.

Nachdem ich die Lehramtsprüfung für Biologie abgeschlossen hatte, gründete ich 1971, gemeinsam mit meiner Frau, in Lamprechtshausen eine önj-Gruppe. Auf diese Weise konnte ich außerhalb des Unterrichts mit meinen Schülern das Gelernte in der freien Natur nachempfinden, vertiefen und vor allem erleben. Das genaue Schauen, Beobachten, Erforschen, Erleben und Entdecken waren ja stets Grundsäulen der Arbeit der önj. Unsere ersten Aktivitäten galten der Erforschung der näheren Umgebung, dem Entdecken von Restbiotopen und dem Mitnehmen von jeglichem Abfall, der entlang der Wege lag. Ziele unserer Wanderungen waren das Waidmoos, das Ibmer Moor, die Bachläufe und vor allem für uns Flachlandindianer die Berge der Kalkvorpalen. Fast jeden Sonntag waren



wir unterwegs, was dem damaligen Pfarrer sehr missfiel, da die Kinder nicht zur Messe kamen.

Der Zulauf war gewaltig und schon bald zählten wir über 100 Mitglieder, die aus den umliegenden Gemeinden und auch aus dem benachbarten oberöstr. Innviertel stammten. Wir waren so viele, dass wir uns entschlossen, am bundesweiten Wettbewerb „Selbst handeln“ mitzumachen. Für den über 5 km langen Wanderweg erhielten wir den 1. Landes- und 3. Bundespreis.

Unsere ersten Tätigkeiten erstreckten sich neben Wanderungen, Exkursionen und Ferienlagern von Wald-, Flur-, Bach- und Tümpelsäuberungen über den Bau von Nistkästen und Futterhäuschen für die heimische Vogelwelt bis zu Hecken- und Baumpflanzungen.

Vermutlich war es der Erfolg der Gruppe, der mich schließlich bereits 1974 zum Landesleiter werden ließ. 1985 wählte mich die Bundeshauptversammlung zum Bundesleiter. Zwei Jahre übte ich beide Funktionen (Landes- und Bundesleiter) aus.

Eine Vielzahl an Aktivitäten, Projekten und Aktionen begleiteten mich, an denen ich mitgearbeitet, teilgenommen oder selbst in die Wege geleitet habe. Stets war ich aber bemüht, unabhängig zu bleiben und mich nicht von Wirtschaft oder Parteipolitik einspannen zu lassen.

Besonders erwähnenswerte Aktionen:

- Verpflanzung von Tausenden von Echten Schneeglöckchen, Rettung von Amphibien, Wandbegrünung, Auwaldpflanzung gemeinsam mit den Bundesforsten, Almentsteinung im Krimmler Achental,

- Anträge bzw. Eingaben für die Unterschutzstellung z.B.: Lilienwiese (Sibir. Schwertlilie) bei St. Georgen, Orchideenwiese bei Lamprechtshausen, ...

- Themen wie Nationalpark Hohe Tauern, Schutz des Rotsternigen Blaukehlchens, Grüne Salzach, Salzachöfen, Großspeicher Dorfertal, AKW Zwentendorf, Wackersdorf, Hainburg, Biotopschutz, Dorferneuerung, Straße und Umwelt, öffentlicher Verkehr, Fahrrad, ... waren uns auch Anliegen und wir haben mitgearbeitet, wo es uns möglich war.

Bereits in meine Zeit als Landesleiter fiel auch das Erwachen der Umweltschutz- bzw. Grünbewegung. Wenn ich auch die Notwendigkeit des Zusammenschlusses natur- und umweltbegeisterter Menschen

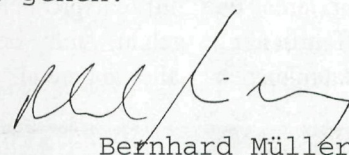


begrüßenwert fand, so bemühte ich mich doch immer wieder, dem reinen Umwelt-Fundamentalismus aus dem Weg zu gehen. So war es nicht immer einfach, Kompromisse zu finden, mit denen sich dann doch eine Mehrheit anfreunden konnte.

Die önj wurde schließlich zum fixen Bestandteil meines Tagesablaufs. Mit Herz und Seele versuchte ich die Ideen weiterzutragen und die Inhalte weiterzugeben. Ziehe ich Bilanz, so darf ich sagen: der Einsatz hat sich gelohnt. Ich freue mich, dass sich so viele Menschen sowohl im privaten als auch im beruflichen Leben gerne daran erinnern, dass sie einmal önj'ler waren!

Meine besten Wünsche begleiten die neue Mannschaft und ich weiß, dass auch sie den Weg weitergehen wird, der bei der Gründung 1952 vorgezeichnet wurde.

Meinen zahlreichen Mitstreiterinnen und Mitstreitern aus ganz Österreich sage ich an dieser Stelle ein ganz herzliches Dankeschön. Mein Wirken und Tun innerhalb der önj wäre ohne sie alle nicht möglich gewesen, sie haben mich immer unterstützt und versucht, mit mir einen gemeinsamen Weg zu gehen.

  
Bernhard Müller



# Salzburg: 40 Jahre Spechtschmiede



Die heutige Spechtschmiede dürfte in den Jahren 1928 bis 1930 von einem Wanderverein errichtet worden sein. Während des 2. Weltkrieges und der Zeit danach war die Hütte teilweise von Flüchtlingen bewohnt. Der einfache Holzbau verfiel immer mehr. Die damals junge önj war auf der Suche nach einem Jugendheim, aber auch nach einer Forschungsstelle in der näheren Umgebung der Stadt Salzburg. Dem früheren Volksschuldirektor von Koppl, Walter Tetsch, Leiter der önj-Ortsgruppe Koppl, fiel das verfallene Haus mit seiner idyllischen Lage am Tümpel auf, und er sah darin einen idealen Stützpunkt für die önj.

Es ist kein Zufall, dass die im Umfeld der Hütte zahlreich vorkommenden Spechte Namensgeber der neu erworbenen Hütte

wurden. Viel Optimismus war notwendig, um aus dem baufälligen Haus eine Bleibe für die Naturschutzjugend zu machen. In mühevoller Arbeit wurde die Hütte von Mitgliedern mit sehr geringen finanziellen Mitteln renoviert.

Die Hütte bestand nur aus einem Raum, für die Küche musste ein Anbau errichtet werden. Die alte Hütte wurde mit Winden gehoben und auf ein Fundament gesetzt. Um Geld zu sparen, wurde das Werkzeug teilweise selbst hergestellt. Um den Bau der Spechtschmiede haben sich vor allem die beiden Lehrer Otto Redner und Feri Robl verdient gemacht. Die Eröffnungsfeier im Jahr 1961 war ein großartiges Fest, an dem u.a. die gesamte Salzburger Landesregierung und die Gemeindevertretung Koppl teilgenommen haben. Die Spechtschmiede entwickelte sich innerhalb kürzester Zeit zu einem beliebten Ausflugsziel für Jugendgruppen und Schulklassen.

Im Laufe der folgenden Jahrzehnte setzte vor allem der feuchte Untergrund der Bausubstanz arg zu. In den Jahren 1992 bis 1994 wurde die bestehende Hütte saniert und für die Sanitäranlagen ein Anbau errichtet.

Auch wenn für das Sanierungsprogramm im Gegensatz zum ersten Umbau entsprechende finanzielle Mittel zur Verfügung standen, war die Sanierung erst durch unzählige ehrenamtliche Arbeitsleistungen durch Mitglieder und Sachspenden von Firmen möglich. Mit der „Spechtschmiede neu“ ist das Interesse von Jugendgruppen enorm gestiegen. Mittlerweile sind Jugendgruppen aus ganz Österreich Gäste unserer Hütte.

Winfried Kunrath

## Tirol: Aktion Baumpension

„Beim Redn kommen d'Leut'z'samm“ sagt man, und dabei kam man überein, gemeinsam eine Aktion zu starten, die der ÖNB ins Leben gerufen hat. Gemeint ist mit „man“ der zuständige Revierförster Georg Walcher von den ÖBF, zuständig für ein 5000 ha großes Waldareal im Bezirk Kufstein, und die önj-Tirol. Ziel der Aktion wird es sein, teils lebende Bäume, teils Totholz aus dem Schlägerungs- und Nutzungsprogramm herauszunehmen, damit sie einer Vielzahl von Tieren über einen längeren Zeitraum als störungsfreie Unterkunft („Baumpension“) dienen können. Dazu müssen die entsprechenden Objekte gekennzeichnet werden. Wir haben damit bereits im Herbst 2000 begonnen. Leider hat sich die Sprühschablone des ÖNB mit dem Abbild der Waldohreule nicht bewährt, sodass wir beschlossen haben, eine Schablone mit der Silhouette des Spechtes, der ja besonders von dieser Aktion profitieren wird, zu verwenden.

Im Frühjahr dieses Jahres werden wir mit önj-Gruppen und Schulklassen an verschiedensten Stellen im Revier Bäume markieren und mit entsprechenden Informationen an die Öffentlichkeit gehen, um bewusst zu machen, dass „Baumleichen“ alles andere als tot sind.

Hubert Salzburger

## Aus dem Lagerprogramm 2001

Gruppe: **önj - Tirol (Landeslager)**

Ort: Obernberg am Brenner

Termin: 15. - 21. 7. 2001

Kosten: ca. ATS 2.000,-

Kontakt: Petra Prugger

e-mail: [petra@natopia.at](mailto:petra@natopia.at)

Gruppe: **önj - Waldzell**

Ort: Polen

Termin: 31. 7. - 10. 8. 2001

Kosten: ca. ATS 4.000,-

Kontakt: Fritz Burgstaller

e-mail: [fritz.burgstaller@utanet.at](mailto:fritz.burgstaller@utanet.at)

Gruppe: **önj - Gutau**

Ort: Ebensee

Termin: 20. - 24. 8. 2001

Kosten: ca. ATS 1.500,-

Kontakt: Roswitha Grabner

e-mail: [r.grabner@eduhi.at](mailto:r.grabner@eduhi.at)



# Burgenland: Streuobstwiesen . . . und Apfelausstellung

Am 28. 9. 2000 fand eine Wanderung durch ein Gebiet mit Streuobstwiesen in Deutsch Kaltenbrunn-Bergen statt. 38 Kinder der önj - HS St. Michael wurden von Dipl.Ing. Christian Holler fachkundig geführt und sehr gut über vor kommende Apfelsorten informiert.

Eine Woche später nahm sich DI Holler erfreulicherweise noch einmal Zeit, um die Erkenntnisse in der Schule aufzuarbeiten und auszuweiten. Die Schüler hatten die Möglichkeit, für sie unbekannte Apfelsorten mitzubringen und Methoden kennenzulernen, diese zu bestimmen.

Helene Jautz

Dabei entstand die Idee, Planketten aus Holz mit einem Apfelsymbol als „Eintrittskarte“ für die Apfelausstellung auf der Burg Güssing mit der önj HS St. Michael herzustellen. In engagierter Arbeit entstanden tatsächlich 2000 Stück, die von vielen Besuchern bewundert wurden.

Außerdem ergänzte die önj St. Michael die Apfelausstellung durch ein eindrucksvolles Informationsbild über das an der Schule durchgeführte Projekt mit dem Thema „Streuobstwiesen“. Die Landestagung des Burgenländischen Naturschutzbundes, die parallel zur Apfelausstellung am 28.10. 2000 auf der Burg Güssing stattfand, wurde festlich durch zwei Beiträge der önj-Gruppe umrahmt



## „Eine Biene hat's nicht leicht“

### Spielanleitung

Das Spiel ist für 4 - 5 Spieler mit jeweils einer „Biene“ (Spielfigur) gedacht. Natürlich könnt ihr auch mehr Bienen mitfliegen lassen. Ein „Aus-dem-Spiel-werfen“ wie beim „Mensch-ärgere-dich-nicht“ gibt es nicht, denn bis auf zwei Ausnahmen haben auf den einzelnen Feldern auch zwei oder mehr Bienen nebeneinander Platz. Allerdings warten auf die Bienen mancherlei Gefahren, die es zu umfliegen gilt. Sieger ist jeder, dem das Spiel Spaß macht, dem es gelingt, möglichst viel Nektar zu sammeln und möglichst schnell in den Heimatstock zu gelangen. Bitte, als Spielfiguren keine echten Bienen verwenden !

1 = Damit du vom Fluglochbrett losfliegen kannst, brauchst du zuerst einen Einser.

Jeder hat dafür drei Versuche.

2 = Es ist dein erster Ausflug, daher musst du eine Orientierungsschleife drehen.

3 = Pech gehabt. Ein Rotkehlchen hat dich entdeckt und vernascht. Zurück in den Stock, mit einer „neuen“ Biene beginnen.

4 = Diese Blüte gehört dir allein. Alle hinter dir setzen eine Runde aus. Die Biene in der Blüte darf ein Feld weiterfliegen.

5 = Die Blüte ist leider eine Enttäuschung: Kein Nektar, kein Pollen. Probier's mal bei Feld 4. (ohne § 4 auszuführen!)

6 = Du hast Rückenwind. Rücke vor auf Feld 7.

7 = Leider starker Gegenwind. Er wirft dich zurück auf Feld 6.

8 = Du wirst von dieser Blüte von einer Hummel vertrieben. 3 Felder zurück.

9 = Du hast den Fund des Tages gemacht: Diese Blüte liefert doppelt so viel Nektar als die anderen. Die nächste Wurfzahl wird verdoppelt.

10 = Du bist zwar an Feld 9 vorbeigeflogen, wenn du aber eine Zwei würfelst, darfst du umkehren.

11 = Diese Blüte liefert Pollen. Pollensammeln macht müde. Raste eine Runde.

12 = Das ist heute nicht dein Tag. Du fliegst in ein Spinnennetz und kannst dich nur mit letzter Kraft befreien. Du hast 3 mal 3 Versuche. Gelingt dir dabei kein Sechser, kommt die Spinne und macht dir den Garaus. Dann musst du mit einer „neuen“ Biene von vorne anfangen. Tja, eine Biene lebt eben gefährlich.

13 = nur für die Menschen eine Unglückszahl. Du hast eine Abkürzung entdeckt. Rücke vor auf Feld 14

15 = Diese Blüte hat ebenfalls nur Platz für eine Biene. Wenn sie besetzt ist, zurück auf das Feld, von wo du herkommst.

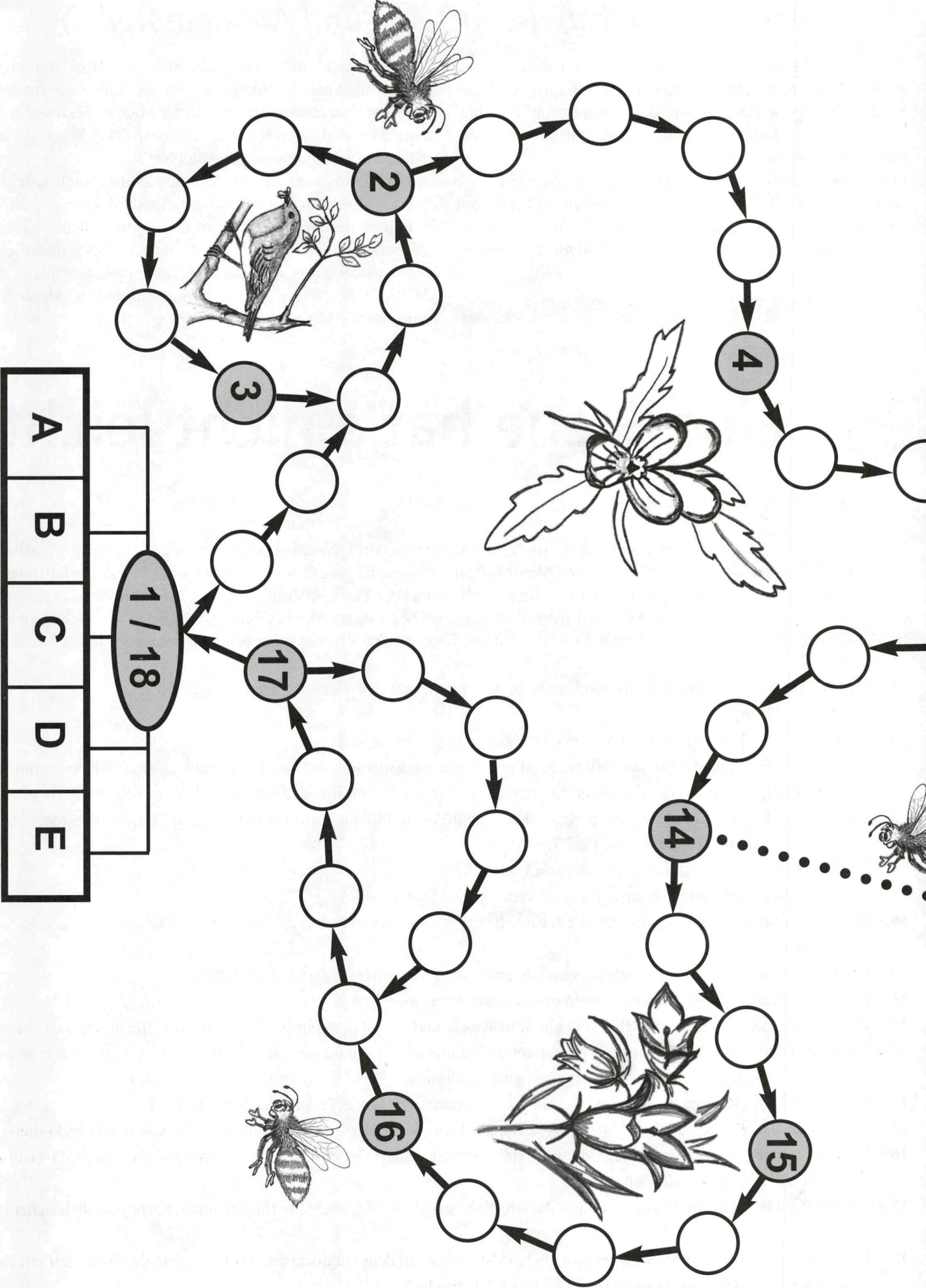
16 = Du bist an einer Wegkreuzung. Falls du eine Vier würfelst, kannst du den Weg nach rechts wählen, damit du nicht die Warteschleife fliegen musst. (siehe § 17)

17 = Am Flugloch herrscht ein derartiges Chaos, dass du eine zusätzliche Warteschleife fliegen musst, bevor man dich sicher landen lässt.

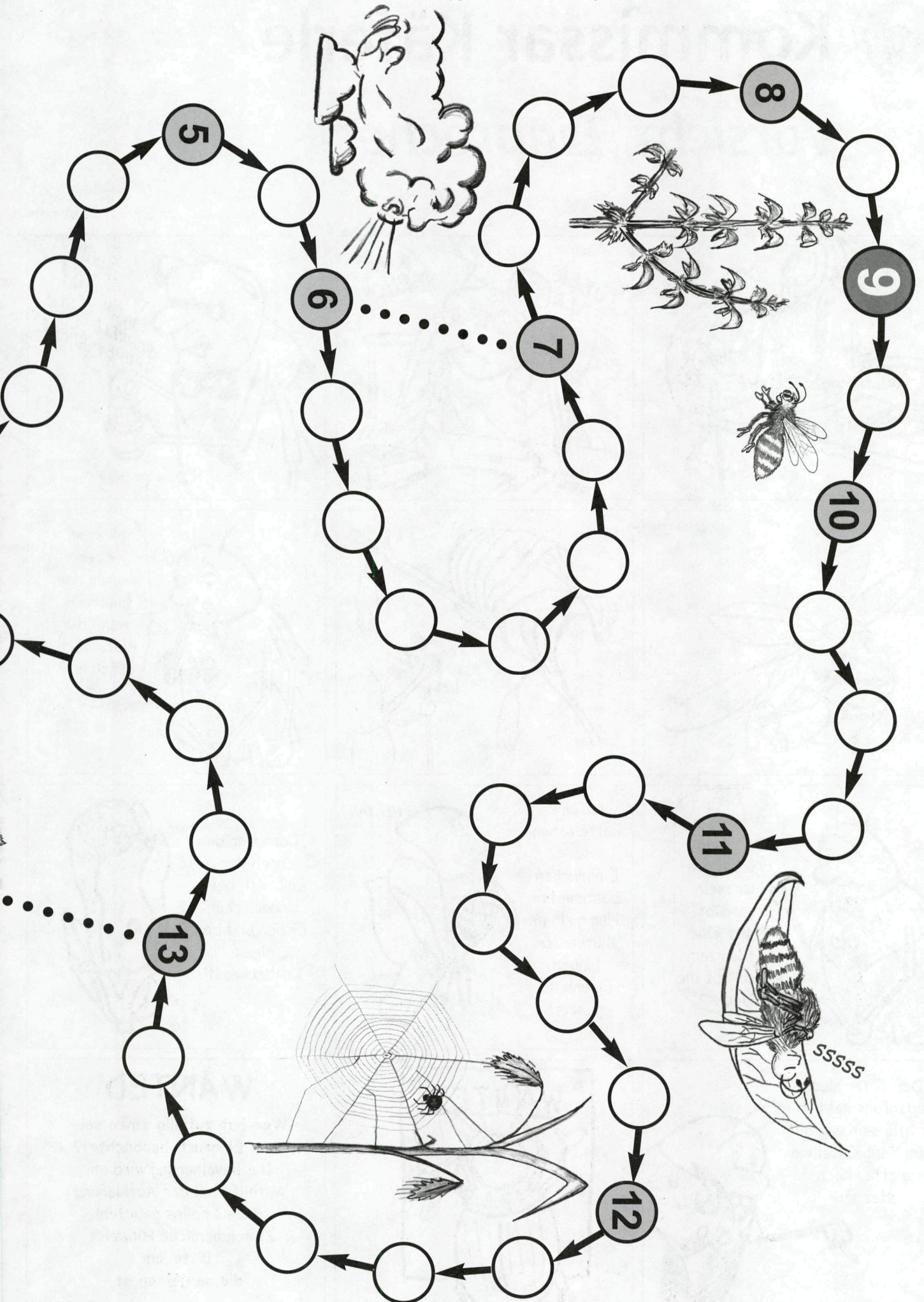
18 = Egal, welchen Anflug (Augenzahl) zu hast, du landest vorerst auf dem Fluglochbrett (18), von dem du wieder erst mit einer Eins in dein Ziel (Bienenstock) gelangst (jeweils 2 Versuche !)

Spiel herausnehmen, anmalen und ev. auf Karton aufziehen, aber vorher Spielanleitung kopieren und dann kann's losgehen!







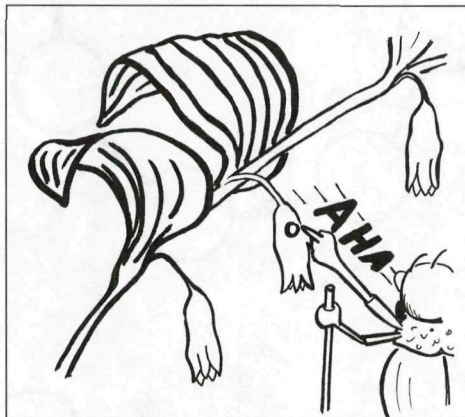
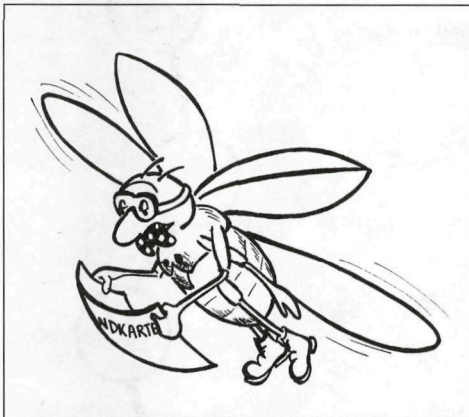
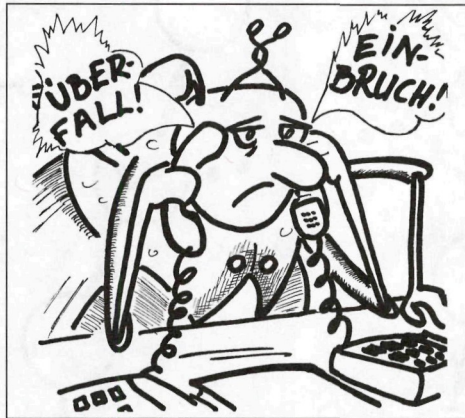






# Kommissar Käferle

## Vorsicht, Einbrecher!







# Naschobst & Kinderbrote

## Rohkost am Schulweg

Beim Schulgehen werden mit den beobachteten Bildern, Gebräuchen und Geschehnissen Wissensgehalte eingepreßt, welche durch das wiederkehrende Auftreten lehrreich eingepreßt werden. Besonders das Wissen um eßbare Pflanzen, das von den Eltern auf den Weg mitgenommen wurde, kann selbstbestimmt erprobt werden. Das Schulgehen brachte uns die notwendige Verlangsamung der Landschaft ein. Das menschliche Maß der Füße zwang uns unwillkürlich zur Anreicherung von Wissen und Eindrücken aus der Flur. Nicht nur die Maikäfer verwendeten wir zum Spielen, auch die Grillen hörten wir zirpen und kitzelten sie mit Grashalmen aus den Löchern hervor. Wir kamen auch der Büschel-Glockenblume, der Schwertlilie, dem Echtem Labkraut, dem Glatthafer und vielen uns unbekannten Pflanzen näher.

Michael Machatschek

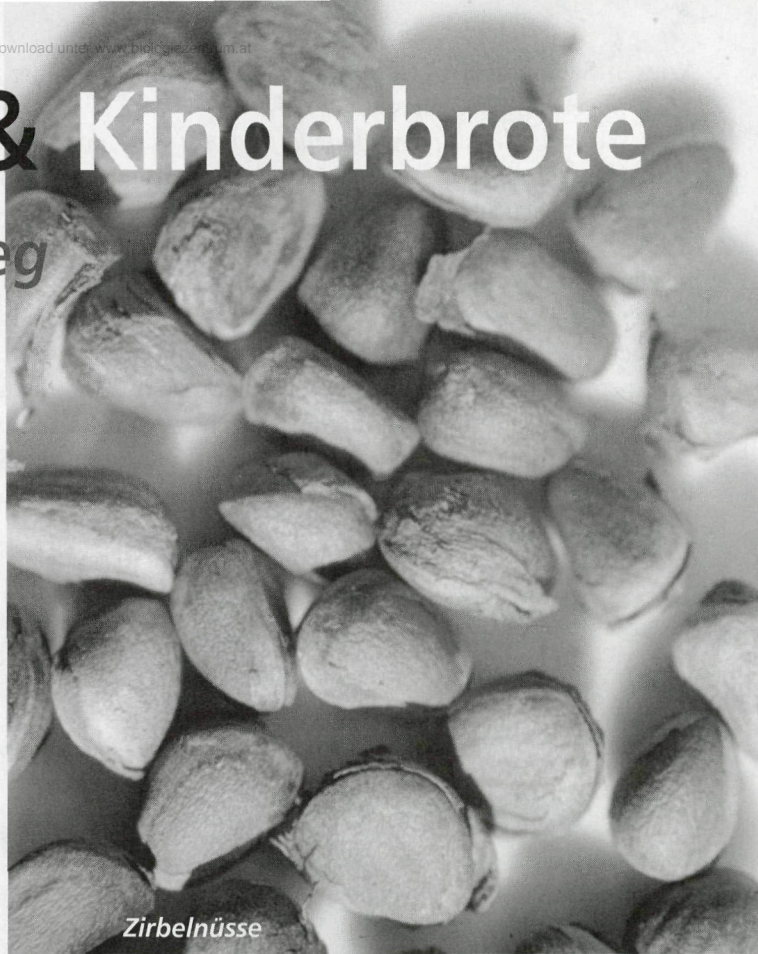
### Köstliches und Kostbares

Am Weg erfahren - oder besser „ergehen“ - wir wesentliche Kenntnisse im Umgang mit der Natur. Das Umherstreifen kräftigt die Ich-Stärke (vgl. MUCHOW/ MUCHOW, 1980). Wir machten aus unseren Schulwegen „Um- und Abwege“, wie dies HERINGER benennt. Diese Abwegigkeiten und „Frechheiten der kleinen Götter“, die wir glaubten zu sein, stellten den Beziehungsreichtum mit der Natur und anderen Menschen her. Dieses Erfahrungsvermögen des „Rohköstels“ dient uns heute noch als Wissensgrundlage, wenn wir als Forscher, Lehrernde oder in anderen Berufen tätig sind.

Der Verlust des Schulweges hat negative Auswirkungen auf den Erfahrungsgehalt unserer Kinder zur Folge, was sich darin äußert, wenn sie z.B. weniger Bezüge zur natürlichen Umwelt herzustellen vermögen. Es klingt bei diesem kleinen Replik vielleicht ein bißchen Wehmut durch. Wehmütigsein hat etwas mit dem Verlust von Vergangenem und scheinbar Unwiederbringlichem zu tun. Die Darstellung der vielfältigen Rohkost soll daran erinnern, was es bedeutete, einen Schulweg zu haben, der mit verschiedenen Geschichten gesäumt war. Als Lehrende können wir darauf im Unterricht reagieren, und das Köstliche als kostbares Essen in manchen Schulstunden eingebaut vermitteln. Die Kost gilt landläufig als eine regional-spezifisch wertgeschätzte Nahrung.

### Verschiedene Kinderbrote

„Kinderbrot“ ist eine Sammelbezeichnung für erntbare, freiwachsende Pflanzen entlang des Schulweges oder während des Streifens der Kinder durch ihre Wohngegend. Im Umgang mit ihnen wurde nicht nur Zeitvertreib, sondern die notwendige Naturaneignung zum Überleben mit der Natur gelernt (s. BÖSE, H. 1981; HÜLBUSCH/ HÜLBUSCH, 1972). Die hier



Zirbelnüsse

zusammengefassten Kenntnisse stammen aus den Vorzeiten, wo mit vielen Nutzpflanzen die Ernährung bewältigt werden mußte. Einige besondere Beispiele hierfür sind Sauerampfer, Gänseblümchen, Wiesen-Bocksbart, Kümmelblätter, die bitteren Röhren des Löwenzahns oder Distelstengel, Lindenblätter und -knospen.

Natürlich genossen die Kinder von den angebauten Kulturpflanzen der Landschaft alle möglichen Übergangsstadien. Sie waren aufgrund der gemisteten Äcker und Ränder zart in Stengel und Blatt. Zudem klauten wir im Sommer z.B. die jungen Kukurruz-Kolben (Mais) und milch- oder teigreife Körner der Getreideähren. Nach der Kornerte bauten früher die Bauern noch im Sommer die rot bis violett überlaufenen Speise- oder Mairüben für die Sauerkrautherstellung an. Sie wurden bis zum Spätherbst reif und z.B. von meiner Elterngeneration in ihrer Kindheit zum Missfallen der Bauern von den Feldern „entwendet“. Auf den Stoppelfeldern gedieh nach der Ernte besonders stark der Feldsalat (*Valerianella agg.*), der sich bei der erhöhten Lichtzufuhr erst stärker entwickeln konnte. Er ist vielen älteren Leuten noch als Rapunzel- oder Wilder Vogerlsalat geläufig. Auch Portulak (*Portulaca oleracea*) mit seinen dickfleischigen, saftigen Blättern wurde in größeren Mengen von gehackten Standorten geerntet. Sie zeichneten sich durch den hohen Schleimgehalt aus.

Die Begriffe „Brot“ und „Obst“ galten im weitesten Sinne bis vor 150 Jahren für Essbares, Speise, Zukost oder allgemein für Nahrung und Lebensunterhalt. Laut Herkunftswörterbuch bezeichnete man „in alter Zeit alles das, was außer den Hauptnahrungsmitteln Brot und Fleisch während der Mahlzeit gegessen wurde, also auch Hülsenfrüchte, Gemüse und dgl.“ als Obst (s. Duden, 1963). Meine Mutter (geb. 1932) erzählte vom „Himmelbrot“ und meinte damit den gesammelten



Wiesen-Sauerampfer (*Rumex acetosa*) entlang ihres Schulweges am Wolfgangsee.

Zum Wiesenbocksbart (*Tragopogon pratense*) sagt man auch z.B. „Hasenbrot“ oder „Zuckerbrot“, da die gekauten Stengel der nicht blühenden Blütenknospen eine süßliche Milch enthalten. Unzählige verzehrte Gänseblümchen (*Bellis perennis*) machten unsere Rachen rau. Die jungen Blütenknospen und Blätter von ihnen hingegen vertrugen wir besser, da sie noch frischer im Gehalt waren. Später erfuhren wir, daß man die Knospen auch zu „Kapern“ verarbeiten kann. Und dem Kriechenden Günsel (*Ajuga reptans*) bissen wir den Kopf ab. Die säulenförmig aufwachsende Kerze mit dem kompakten Blüentrieb konnten wir leichter verzehren als die verholzte und haarig gewordene, mit Blüten besetzte Pflanze.



Kriechender Günsel

### Käsepappel als „Käs'brot“

Gerne aßen wir von der Käsepappel (*Malva sylvestris*, *M. neglecta*). Die Blätter und die relativ großen, scheibchenförmigen Früchte verzehrten wir bald nach der Blüte. Sie lassen sich angenehm kauen und sondern relativ viel Schleim ab. Die noch grünen Scheiben nannten wir ihrer Form wegen „Käsebrote“. Entlang der Gärten am Schulweg stibitzten wir sie oder pflückten sie auf den Ruderalflächen in den

Hosensack auf Vorrat.

Der Begriff „Käs“ kommt mehrmals in Verbindung mit den Kinderbroten vor - bei der Käsepappel und beim Frühlingskrokus (*Crocus albiflorus*): In der Schweiz sagt man im Volksmund zum „Frühlingsafran“ auch „Kasbleaml“ oder „Bauernsafran“. Laut den Beobachtungen von Paula KOHLHAUPT (1967) aßen die Schweizer Kinder die kugeligen Knollen des Frühlingskrokus, weshalb er u.a. als „Kas“ und „Chäsli“ bezeichnet wurde. Das gelbe Narbenpulver des „Herbstafran“ (*Crocus sativus*) verwendete man zum Färben von Lebensmitteln und des Käses oder es wurde z.B. als desinfizierendes Mittel in die Käserinde eingerieben.

### „Wegeriche“ - Pflanzen entlang der Wege

Die Köpfe des Spitz-Wegerichs (*Plantago lanceolata*) und des Mittel-Wegerichs (*P. media*) zerkaute man als Ganzes. Der Geschmack war nuss-artig. Die grünen und kurz vor der Reife stehenden Fruchtstände des Breit-Wegerichs (*P. major*) zogen sich die Schüler durch den Mund und streiften mit den zusammengedrückten Zähnen die feinen „Nüsschen“ von der zentralen Spindel ab. Die Wegeriche heißen so, weil sie am Weg liegen und vielfach den Tritt gut aushalten können. In den Trittgemeinschaften findet man auch den Vogelknöterich (*Polygonum aviculare*), den man ebenfalls verzehren kann.

### Sauer macht lustig

Der Sauer-Ampfer (*Rumex acetosa*) ist heute noch jedem Kind geläufig. Sowohl die Blütenknospen als auch die zarten Stengel und Blätter wurden in größeren Mengen verzehrt. Manchmal erwischten die Kinder zu viel, wodurch sie Durchfall bekamen, obwohl sie von den Eltern vor übermäßigem Verzehr gewarnt wurden.

Die Reste der Blattstiele des Alpen-Ampfers (*Rumex alpinus*) fand man links und rechts der Wege bei Schulwandertagen im Berggebiet. Man zog die Blattstiele aus dem Boden heraus. Am unteren Ende knickte man gekonnt die Stielbasis im spitzen Winkel um und zog daran gegen das Blatt. So bekam man die meisten Stielfasern heraus, die sich sonst zwischen den Zähnen beim Kauen einklemmten. Den derart entfaserten Stiel kaute man als Obstersatz in den Schweizer Berggebieten. Die Blätter sind sehr bitter. Sie dienten zum Abwischen des Hintern wie Klopapier, weshalb sie im Volksmund „Scheißblotschen“ genannt werden.

### „Hasenbrote“ und „Grasen“

In Wuppertal nannten sie die Feld-Hainsimse (*Luzula campestris*) und die Vielblütige Hainsimse (*Luzula multiflora*) „Hasenbrot“, erzählte Elke Schmutzer, die nach Heiligenblut geheiratet hat. Sie sammelten diese Gräser entlang der Böschungen im Frühjahr.

Am Schulweg wurde viel „gegrast“, was als Ausdruck für das Essen verschiedener Pflanzen galt. Vielen Gräsern zog man den Halm aus den umgebenden Blattscheiden und zuzelte an den süßschmeckenden Enden oder zerkaute diese weichen Teile. Von den dreikantigen Sauergräsern, den Seggen, war vor





Spitzwegerich

allein die „Brotsegge“ aus den nassen Riedwiesen bekannt, die in der Schriftsprache als Hirsesegge (*Carex panicea*) bezeichnet wird. Die gut gekauten, mehligen Körnchen galten als unser „Wildgetreide“.

### Hirtentäschel und Schaumkraut

Ebenso wurden die frischgrünen, scharfen Fruchtstände des Gewöhnlichen Hirtentäschelkrautes (*Capsella bursa-pastoris*) der Wiesen oder die Blätter der Brunnenkresse (*Nasturtium officinale*) gekaut, wenn sie aus reinem Gewässer stammte. Brunnenkresse brachten die Kinder am Gründonnerstag für die Küchenverarbeitung nach Hause. Auch die Blätter des Bitteren und Gewöhnlichen Wiesen-Schaumkrauts (*Cardamine amara* u. *C. pratensis*) wurden dafür verwendet.

Eine süße Nachspeise ergab der herausgesaugte Nektar vom Beinwell (*Symphytum agg.*), den weiß- und rotblühenden Taubnesselarten (*Lamium agg.*) und von feinblütigen Kleearten (*Trifolium agg.*). Vom Krokus und den Schlüsselblumen (*Primula elatior*, *P. veris* oder *P. acaulis*) zupfte man im Frühjahr die einzelnen Blütenblätter aus und saugte am hinteren Ende daran, um an den wertvollen, aber spärlichen und süß schmeckenden Nektar heranzukommen.

Aber Krokus (*Crocus albiflorus*) und Primeln (*Primula elatior*) wurden auch als ganze Pflanze gegessen, wie dies auch mit wildwachsenden, kleinen Veilchen (*Viola*) gehandhabt wurde. Vor allem hilft eine Veilchen-Wurzel zum leichteren Ziehen der Kinder. Sie schmeckt süßlich, wenn darauf herumgebissen wird.

### Dickfleischige Mauergewächse

Fetthenne- (*Sempervivum*) und Mauerpfefferarten (*Sedum*) enthielten Säuren, die sich auf der Zunge und im Rachen festlegten. Wenn wir jedes Jahr davon kosteten, kamen wir auf's Neue zur Überzeugung, dass diese Arten in größeren Mengen als Überlebensproviant nur in Mischung mit anderen geeignet waren. Die dicken, rundlichen Blätter der Fetthennen wurden als „Mauerbohnen“ bezeichnet. Ab und zu kosteten wir entlang der Seemauer auch die zarten Blätter des violettblühenden Zimbelkrauts (*Cymbalaria muralis*).

### Bärenklau und Disteln

Vom Bärenklau (*Heracleum sphondylium*) und Wiesenkerbel (*Anthriscus sylvestris*) konnten die jungen Stengel der Blüten und Blattstiele gegessen werden. Von den ausgereiften Blütendolden des Bärenklaus arbeitete man die ölhaltigen Samen zum Kauen heraus. Sie waren im Vergleich dem Kümmel sehr ähnlich, aber stärkereicher. Die grünen Kümmelsamen (*Carum carvi*) kauten wir deshalb, weil es uns die Tante so vorgemacht hatte und uns weismachte, dass sie als das gesündeste Gewürz gelten, welches es so gäbe. Das glauben wir ihr heute noch und zeigen dies unseren Kindern ebenso.

Verschiedene Distelarten bearbeiteten wir mit unseren Taschenmessern, um an die zarten Stengel und das nach Nuss schmeckende „Fleisch“ der Blütenböden (bei der Silberdistel nennt man es „Jägerbrot“) heranzukommen. Zur Entfernung



Gänse-Kohldistel



der stacheligen Teile mussten wir uns die Berechtigung, ein Taschenmesser zu besitzen, aushandeln. Die Stengel der Kohldistel (*Cirsium oleraceum*) und die Blätter schmeckten etwas nach Kohl.

### „Der Krieg der Nüsse“

Haselnüsse galten als etwas Besonderes. Die Nüsse begannen wir schon im Sommer während der Heuernte Woche für Woche zu überprüfen, ob sie schon reif würden. Die Gegenden der Ernte teilten wir unter uns auf, wie dies z.B. beim Film „Der Krieg der Knöpfe“ ähnlich verlief. Was haben wir den Haselsträuchern nachgestellt. Regelrechte Revierkämpfe gab es darum und zum Nachteil der Bauernwirtschaft „Flurschäden“ entlang der Hecken. Wer den größeren Sack mit Nüssen vorzuweisen hatte, galt etwas unter den Kindern. Er war Ausdruck eines umtriebigen Herumstreunens am Vortag und natürlich einem Nachmittag gefüllt mit vielen Abenteuern. Die Nussfrüchte der Strauchhasel, Walnuss, roh wie gebraten die Zirbelnüsse (*Pinus cembra*), Buchecker (*Fagus sylvatica*), ja sogar junge Eicheln verzehrten wir, als sie noch keine Bitterstoffe eingelagert hatten. Auch Esskastanien können ohne weiteres als Rohkost genossen werden.

### Naschobst vom Sommer bis in den Winter

Von den Hagebutten (*Rosa canina* und andere Arten) wurde das rote „Fleisch“ abgekiefelt und aus den widerspenstig behaarten Kernen machten wir Juckpulver und gaben sie anderen, ärgerlichen Kindern direkt beim Halskragen unter die Kleidung hinein. Auch ganz junge Sprosse der Rosen sind roh genießbar.

Sepp Heringer erzählte vom Wolligen Schneeball (*Viburnum lantana*), der in den Büchern als giftig angeführt wird. Sie ernteten die roten Beeren, steckten sie an markierten Stellen in den Heustock hinein, bis sie durch die Reifung schwarz geworden waren. Dann konnte man sie essen. Sie blieben an den Zähnen kleben und waren in der Konsistenz und Geschmack der Lakritze sehr ähnlich. Deshalb bekam sie im bayerischen Raum den Namen „Dreckbeere“.

Berberitzen (*Berberis vulgaris*) lutschten und kauten wir so lange, bis sie nicht mehr so sauer waren. Damit vertrieben wir uns oftmals vom Herbst bis ins Frühjahr die Zeit beim langen Heimweg. Größere Mengen sammelten wir zum Trocknen für den Wintertee. Das herzeigbare Sammelgut war dann die Ausrede unserer verspäteten Heimkunft. Die Mütter waren dann doch froh, ein Mittel gegen Verkühlungen und Halsschmerzen in der Hausapotheke zu wissen.

### Die Reife abwartend

Entlang der Schulwege und vor allem in den benachbarten Gärten fanden wir verschiedene Kirschen. Da aßen wir so lange, bis uns der Bauch weh tat. Auch die gut ausgereiften, aber kleineren Vogelkirschen (*Prunus avium*) dienten der Sättigung. Im Berggebiet wurden in geringen Mengen milde Sorten der Vogelbeeren (*Sorbus aucuparia*) und der mit ihnen verwandten Mehlbeeren gekaut. Auch Weißdorn-Früchte



Feld-Hainsimse



(*Crataegus* agg.), die weniger geschmackvoll sind, kamen bei den Schulwegen zum Verzehr. Kriecherln und verwilderte Ringlotten oder Haferschlehen, manchmal auch die aufkommenden Wildäpfel aßen wir entlang unserer Wege begierig. Und bevor die ersten Fröste die unreifen Steinfrüchte des Schlehdorns (*Prunus spinosa*) süß machten, galt das Kauen der herben Früchte als Mutprobe. Erdbeeren (*Fragaria vesca*) fanden wir dort, wo die Hecken zurückgeschnitten oder Bäume gefällt und die Standorte freigesetzt wurden.

Selbst die Zwetschkenkerne wurden im Hosensack gesammelt und dann aufgeschlagen und die „Mandel“ gegessen. Sie war leicht bitter. Von der Blausäure sind wir aber nicht gestorben. Auch Apfel- und Birnenkerne wurden befreit und gegessen.

### Was am Waldweg liegt

Der Wald-Sauerklee (*Oxalis acetosella*) entstammt einer anderen Familie als die Wiesenklearten und wächst im bodensaurigen Fichten- und Buchenmischwald. Davon konnten die Blüten und Blätter gegessen werden. Sie schmeckten ähnlich säuerlich wie der Sauerampfer.

Vom Tüpfel- oder Baumfarn (*Polypodium vulgare*) kauten die Kinder die süße Wurzel („Süßwurzel“, „Engelsüß“). Diese wurde auch gesammelt und getrocknet und bei einer größeren erhaltenen Menge von den Müttern zu „Lakritze“ gekocht. Ganz kleine Schopftintlinge auf Lehm Böden, frische Pilze von Pfifferling, Maroniröhrling oder Herrenpilz u.a. wurden auch roh genossen.

### Baumfrüchte und Speiselaub

Im Frühjahr galten die Lindenknospen und die frisch ausgetriebenen Blätter als ausgezeichnete Wegnahrung. Selbst die sehr aromatisch schmeckenden Eichenknospen mischten wir in geringen Mengen den Lindenknospen bei, um eine neue Geschmackskomponente zu bekommen. Wir waren Gourmets. Die Ranken der Rebe als Kinderbrote sind vor allem für die Blutreinigung hervorragend geeignet. Auch die ganz zarten Hopfensprosse, welche sich auf den Sonnseiten der Hecken und Waldränder emporspreizten und -klommen, waren begehrt.

Die süßen Ulmenblüten und die zart grün und blättrig werdenen Flugsamen konnten wir jährlich in größeren Mengen sammeln. Wir gaben sie gemeinsam mit den Blättern von Linde und Feld-Ahorn zwischen die mit Butter bestrichenen Pausenbrote als Belag und zum Strecken der Jausenmahlzeit. Die ganz jungen, noch runden Fichten-, Wacholder- und Tannenwipfel enthielten noch keine Harzstoffe und waren für uns die „Grünen Bohnen“. Mit dem Strecken der Neutriebe verlor sich dann unser Interesse, sie zu essen.

### „Wintergeld“ und „Winterbrote“

Die Kindheitserfahrungen dienten dem Überleben im Alter. Die Erfahrungen rund um die Kinderbrote wurden die Basis des späteren Lebensunterhaltes. John BERGER (1982) zeich-



Vogelbeere



nete eine solche sehr lehrreiche Geschichte in der Figur der Sammlerin und Händlerin Lucie Cabrol nach. Winterbrote waren Sammelwaren der alten Leute, mit deren Verkauf sie Geld erwirtschafteten, damit sie über den Winter kamen. Im Handel umgesetzt, lieferten sie das Wintergeld. Beispiele dafür sind vor allem Beeren, die Esskastanien, Walnüsse, Heilkräuter und allerlei gefragte Spezialdrogen. Die Prinzipien des Sammelns, des weiteren Verarbeitens und Nutzens lernten die Kinder einst von klein auf. Im Alter konnten sie die Erfahrungen nochmals verwerten, um mit der Tauschware die Altersvorsorge zumindest über den Winter selber zu bestreiten.

## Der Schulweg macht Schule für's Leben

Irgendwann benutzten wir nicht einen, sondern mehrere

Schulwege. So erschlossen wir uns die Welt, indem wir Andersartiges entdeckten und vergleichen konnten und somit auch in fremden Gegenden einen Umgang mit neuen Situationen gelernt hatten. Wer zu Hause Erfahrungen macht, kann auch als Reisender in anderen Gegenden zu Hause sein, schrieb K.H. HÜLBUSCH (1992).

Alles, was als Kinderbrote von uns selber genutzt und uns von den (Groß-)Eltern gelehrt wurde, gilt als eine überlieferte Nahrung aus der Natur. Ihre lange Tradition des Essens und das Anvertrauen an die Kinder spricht für die Unbedenklichkeit dieser uralten Nahrungsmittel. Mit den Ernten prägten wir uns die Veränderungen an den Standorten und die Jahreszeiten ein. Wir bekamen so über mehrere Jahre vergleichend das botanische Gebrauchswissen und die Vegetationskunde mit. Vom Lernertrag profitieren wir heute noch.

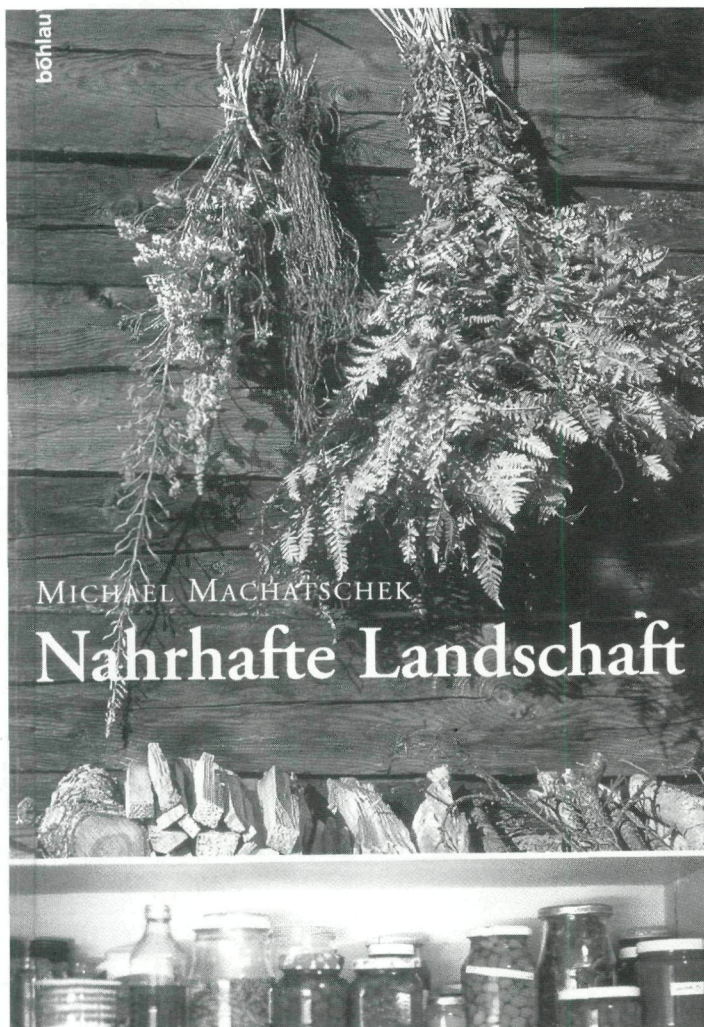


### Literaturquellen:

- BERGER, J. - 1982: SauErde. Geschichten vom Lande. Roman. Hanser-Verlag. München
- BÖSE, H. - 1981: Die Aneignung von städtischen Freiräumen - Beiträge zur Theorie und sozialen Praxis des Freiraumes. Arb.ber. am Fb. Stadt- und Landschaftsplanung, Heft 22. Gesamthochschule Kassel. Kassel.
- DUDEN - 1963: Etymologie, Herkunftswörterbuch der deutschen Sprache. Band 7. Dudenverlag. Mannheim, Wien, Zürich.
- HERINGER, J. - 2000: mündl. über verschiedene eßbare Pflanzen. Linz u. Bad Reichenhall.
- HÜLBUSCH, I.M. u. HÜLBUSCH, K.H. - 1972: Freiraum an Schulen. In: Notizbuch 19 der Kasseler Schule: 105-176. Hg.: Arbeitsgemeinschaft Freiraum und Vegetation. Kassel. 1990.
- HÜLBUSCH, K.H. - 1992: Reise oder Tour? In: Notizbuch 26 der Kasseler Schule: 3-8. Kassel.
- JÄGER, H. - 1858: Der Apothekergarten. Leipzig.
- KOHLHAUPT, P. - 1967: Alpenblumen. Stuttgart.
- MACHATSCHEK, M. - 1999: Nahrhafte Landschaft. Böhlau-Verlag. Wien, Köln, Weimar.
- MACHATSCHEK, M. - 2000: Wildes Spargelgemüse querfeldein - Eine kleine kulinarische Pflanzenkunde zum Essen. In: HELL B., DE GARD H. u. L. WABER (Hg.): Das Gericht - Ein Gedicht. Dokumentierte KochKunst grenzüberschreitend: 124-129. edition splitter. Wien.
- MUCHOW, M. u. H.H. MUCHOW - 1980: Der Lebensraum des Großstadtkindes. Bensheim.



# ! Lesenswert



Michael Machatschek  
„Nahrhafte Landschaft“

Böhlau-Verlag Wien-Köln-Weimar  
ISBN 3-205-99005-6



Elisabeth Mayer  
„Wildfrüchte, -gemüse, -kräuter  
Erkennen, Sammeln & Genießen“

Leopold Stocker Verlag - Graz - Stuttgart  
ISBN 3-7020-0835-7



Vorschau

## Und täglich pfeift das Murmeltier





# Orakelblumenfeld



*. . . sie liebt mich,  
sie liebt mich von Herzen,  
sie liebt mich mit Schmerzen . . .*

Zulassungs-Nr. 01Z021356 V • DVR-Nr. 0835757

**P.b.b.**

Verlagspostamt 5112 Lamprechtshausen  
Erscheinungsort 6233 Kramsach  
Aufgabepostamt 6233 Kramsach

Bei Unzustellbarkeit zurück an:  
die önj, Fachental 71 b, 6233 Kramsach



# ZOBODAT - [www.zobodat.at](http://www.zobodat.at)

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Die önj - Magazin der Österreichischen Naturschutzjugend](#)

Jahr/Year: 2001

Band/Volume: [2001\\_H37](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [die önj - Mitteilungsblatt der Österreichischen Naturschutzjugend 2001/H37 1-20](#)