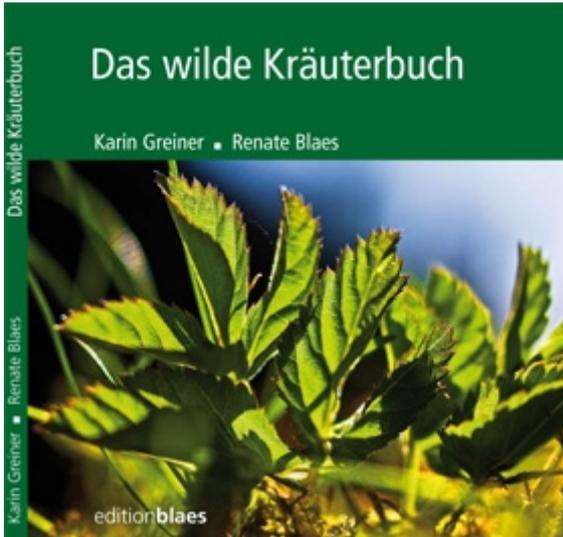


Rezension



Das wilde Kräuterbuch von Karin Greiner & Renate Blaes Softcover, 124 Seiten

Diplom-Biologin Karin Greiner schenkt uns mit ihrem neu erschienenen Buch in ihrer unnachahmlichen Erzählweise einen wahren Schatz von Fabeln, Kräuterwissen und Rezepten. Mit insgesamt vierzehn fantasievollen Geschichten von Giersch bis Wiesenkerbel entführt uns Greiner in die faszinierende Welt der heimischen Wildpflanzen.

Auf sehr amüsante Weise führt die Autorin in das Thema ein, indem sie den Leser eine jahreszeitliche Entdeckungsreise der „Grünen Kraft“ miterleben lässt. Neben dem ungezügelten Oberst im weißen, aber modisch rot überhauchten Beinkleid sind Hasel, Kornelkirsche und Holunder mit von der Partie und bald schon entfacht unter ihnen ein heftiger Grabenkampf.

Wir lesen auch zum Beispiel von der Krönung des Maikönigs, dem vor lauter Stolz der ätherische Ölschweiß aus den Poren schießt oder „Warum der Klee sauer wurde“ und Meister Lampe lieber das Hasenbrot aus der Wiese frisst.

Und ganz nebenbei lernen wir dabei die vielfältigen Gesichter und kostbaren Eigenschaften unserer Wildpflanzen direkt vor unserer Haustür kennen.

Durch Greiners große stilistische Virtuosität erlangen die Beschreibungen der Pflanzen bereits in den Fabeln eine derartige Präzision, dass der Leser die Pflanzen bildhaft vor Augen sehen kann.

Auf besonders einfühlsame Weise taucht man sofort ein in die besondere Atmosphäre der faszinierenden, grünen Welt und möchte dort am liebsten auch noch etwas verweilen.

Wer dann noch nicht genug gelesen hat, der findet auch zwischen den Zeilen die meisterhaften leisen Töne der Pflanzenexpertin Karin Greiner, die es ebenfalls zu entdecken gilt.

Im Bestimmungsteil untermauern die mit Bienenfleiss zusammengetragenen, wissenswerten Fakten nochmal die charakteristischen, botanischen Eigenschaften der vorgestellten Pflanze.

Sauerklee



Sauerklee
Zwar trägt er dreifellige Blüten, wie es sich für einen Klee (Trifolium) gehört, aber die schwebelartigen, wabenförmigen Kelchblätter tragen keine Krone. Damit wird schon klar, dass der Sauerklee (Trifolium pratense) eine Sonderstellung innehat. Botanisch gesehen ist er überhaupt kein Klee und schon gar kein Schmetterlingsblütler wie die echten Klees. Sondern das ein Sauerklee aus der Familie der Sauerleinsgewächse. Sobald er blüht, weiß das auch deutlich: Seine Blüten sind weißlich-rosa, seine Stängel schraubeln sich knagelartig um die Stängel und stehen so dicht, dass sie sich wie eine Matte über dem Boden ausbreiten.

Bestimmung



Nur kurze Zeit im Frühling blüht einer der Sauerklee im Auge. Ständig zur Blütezeit im Juli-August kommen sie alle Frucht vor, die Blättchen verfarben sich dunkelgrün, bisweilen sehen unscheinbar, langgestreckte Fruchtstängel, jeweils höchstens einen Zentimeter lang. Der Sauerklee kriecht mit kaum bleibenden Wurzeln und seinen Ausläufern kriecht sehr die Erdefläche durch den Boden, oft sogar nur durch die aufliegenden Blättchen. Nach oben schießt er aber die Blüte- und Stängelstiele. Schmutzblätter sind von Lüftungsaugen, welche trifft man ihn so leicht besetzen Stellen an. Dort kriecht er seine Fruchtblätter nach unten zusammen, was er in Östern stehlen gehen Abend macht – er geht schlafen.

Blüte, vornehmlich ganz jung, nach hundertmaligen, und endlich – im nächsten Frühjahr – überdauert in Alter und Dunkelheit werden, desto mehr will man sie an Zierheit und weichen abtrocknen. Bei einem Spätsommer und frühen Herbstlichen Blüten willkommen, um Dorn zu töten – ähnlich wie beim Sauerampfer. Auch die Blüten sind endlos, sie haben weniger Klee.

Aufrechter Sauerklee
Im Garten und im Blumenfeld auf der Feintriebbank macht sich oft ein Verwandter des heimischen Sauerklee breit: der Aufrechte Sauerklee (Trifolium pratense) und Klees gelbe Blüten. Er trägt lange Stängel willkommen, um Dorn zu töten – ähnlich wie beim Sauerampfer. Auch die Blüten sind endlos, sie haben weniger Klee.
Beide Arten sind giftig, man sollte sie jedoch nicht in allen großen Mengen verwenden – wie auch der Wald-Sauerklee. Durch sein Wurzel- und Stängelvermögen alle Sauerleins-Ökologie, die in höherer Dosisierung die Nieren angreifen kann.

In ihrem wilden Kräuterbuch verraten Greiner und Blaes im reich bebilderten Rezeptteil aber auch, was sich aus den Köstlichkeiten vom Wegesrand zaubern lässt – zum Beispiel knusprige Kleeblütenwaffeln mit Blütensirup-Sahne, eine zartgrüne Wiesenkerbel-Mousse mit Veilchenzucker oder etwa farbenfrohe Klatschmohn-Nudeln. Das klingt alles nicht nur märchenhaft gut, es sind kulinarische Kunstwerke, die alle Sinne berühren und ebenso wunderbar schmecken!

Klatschmohn



Klatschmohn-Nudeln
 für 4 Personen
 400 g mehlig kochende Kartoffeln
 150 g Mehlweizen
 Salz
 1 Ei
 1/2 Handvoll Klatschmohn-Blütenblätter
 30 g Butter
 2 EL Mehlrest
 Zucker oder Honig nach Geschmack

Klatschmohn-Salat
 für 2 Personen
 1 Maßung 2 Süßholzwurzel
 frische Essigsalzwürstchen
 Klatschmohn-Blütenblätter
 2 EL Olivenöl
 2 EL Olivenöl, Salz, Pfeffer

Klatschmohn-Pesto
 2 Handvoll Klatschmohn-Blütenblätter
 1 kg rote Chilischote, 2 EL Sonnenblumenkerne
 Raps- oder Sonnenblumenöl, Salz

Rezepte:

- Kartoffeln schälen und in Salzwasser garen. Ausdampfen lassen, dann durch eine Presse drücken.
- Die leicht ausgekühlten Kartoffeln mit Mehl, einer Prise Salz und dem Ei zu einem glatten Teig verkneten. Das in kleine Stücken gehackte rote Blütenblätter untermengen.
- Aus dem Teig kleine Kneten in Stücke schneiden und zu Nudeln röhren (üblich Schlangennudeln oder Gnocchi). In heißem Salzwasser garen und abkühlen lassen, bis die Nudeln oben schwimmen.
- In einer großen Pfanne Butter aufschäumen, Mehlrest dazugeben und kurz anrösten.
- Die Nudeln kurz in der heißen Butter schwenken. Nach Belieben mit Zucker bestreuen oder Honig zugeben.
- Die Klatschmohn-Nudeln auf Blütenblätter anrichten und nach Belieben mit frischen Früchten servieren.
- Salat waschen, trocken schneidern und in mundgerechte Stücke schneiden. Mehlrest mit der Lake nehmen und in Schalen schneiden.
- Aus Salz, Pfeffer, Essig und Öl eine Salzdressing anrühren und den Salat damit anrichten.
- Salat und Mehlrest mit Basilikum- und Minzeblättern anrichten.
- Blütenblätter mit Chili und Sonnenblumenkernen in einem Mixer zu einer Paste verarbeiten. Dabei so viel Öl zugeben lassen, bis ein sämiges Pesto entsteht. Nach Geschmack mit Salz würzen.
- Pesto zu Laib- oder Olivenartefakten, verknetet Reis und Nudeln, bringt Farbe in kalte Suppen.

Schließlich erwecken auch die zahlreichen, großformatigen Fotos von Renate Blaes die Pflanzengeschichten zum Leben und verleiten zum Weiterträumen im grünen Paradies.

So spannt sich ein breiter Bogen über Botanisches, allerlei Rezepten für die Küche, Mystik und Tradition zu den einzelnen Pflanzen, Zaubereien und Fabeln. Eine Kombination, die sehr selten ist, aber wünschenswert für den interessierten Leser.

Das wilde Kräuterbuch ist kein Pflanzenführer, mit dem man Pflanzen ausfindig macht. Aber es ist ein Buch, das man in die Hand nimmt, wenn man die Pflanze gefunden hat und etwas mehr darüber wissen will, als in einem Pflanzenführer steht.

Nun werden nicht nur Kräuterpädagogen aufgefordert, der eigenen Fantasie Raum zu geben und die Pflanzen, die uns umgeben, wieder zu sehen, zu hören, zu schmecken und in die Hand zu nehmen – vielleicht finden wir auf diese Weise sogar ein Stück der eigenen Kindheit wieder. Ein Wildkräuterbuch der ganz besonderen Art!

„Es gibt überall Blumen für den, der sie sehen will.“ (Henri Matisse)

Frauke Albuszies
 Kräuterpädagogin