

Björg Dewert vermittelt Kenntnisse zu Wildpflanzen

„Auch ein kleiner Schritt zu mehr Artenvielfalt“

Westerkappeln - Erstaunlich viele Wildpflanzen sind essbar. „Sie sind besonders reich an Vitalstoffen, die unser Körper für Gesundheit und Wohlbefinden benötigt. In Wildpflanzen ist ihre Konzentration sogar deutlich höher als in angebautem Gemüse“, betont Björg Dewert, die ihr Wissen demnächst in einem als Jahresprojekt angelegten Seminar Interessierten vermitteln will.

Dienstag, 14.05.2019, 06:00 Uhr  aktualisiert: 14.05.2019, 17:54 Uhr



Lecker und gesund – die Knoblauchsrauke: Der Laie denkt bei den Blättern vielleicht an eine Brennnessel. Das Erkennen will also gelernt sein. Foto: Björg Dewert

Entsprechend groß sei auch die Fülle an Aromen, mit denen leckere Speisen kreiert werden könnten. Die Westerkappeler Natur- und Wildnispädagogin wird demnächst in einem als Jahresprojekt angelegten Seminar Interessierten zeigen, wie Wildpflanzen erkannt, geerntet, zubereitet und nicht zuletzt bewahrt werden können.

„Das Wissen um diese Pflanzen ist – fast – verloren gegangen. Und viele Wildpflanzen verschwinden immer mehr aus der Landschaft“, bedauert **Dewert**, die in Westerkappeln-Seeste den sogenannten Seminar- und Tummelplatz „Ins Freie“ betreibt.

WERBUNG



Eine dieser wilden Pflanzen ist die die Knoblauchsrauke, die einen ganz ähnlichen Geschmack wie der Bärlauch habe. Im Gegensatz zu dem Liebhaber kalkreicher Wälder sei die Knoblauchsrauke viel häufiger anzutreffen. Sie liebe zwar ebenso schattige Standorte und nährstoffreiche Böden, sei aber nicht auf Kalkböden spezialisiert. „Wenn man ein Blatt der Knoblauchsrauke zwischen den Fingern zerreibt, kann man ihren Knoblauchartigen Geruch riechen“, teilt Dewert mit. Ein wahrer Genuss seien zum Beispiel Crêpes, in deren Teig fein geschnittene Blätter der Knoblauchsrauke eingerührt wurden.



Björg Dewert Foto: Ulrike Havermeyer

Die Knoblauchsrauke sei eine schon vor Tausenden von Jahren genutzte heimische Wildpflanze, die aber ein wenig in Vergessenheit geriet. Mittlerweile könne man ihren Samen jedoch sogar bestellen und dieses tolle Kraut im eigenen Garten ansiedeln, erläutert die Naturpädagogin.

„Wenn ich selber Wildpflanzen ernten und verarbeiten möchte, muss ich sie sicher erkennen können“, betont sie. Aber welche Teile der Pflanze sind zu welcher Jahreszeit nutzbar? Es gebe viele Bücher mit leckeren Rezepten und Sammelkalendern und Unmengen Informationen zu heimischen Wildkräutern im Internet. Eine zuverlässige Pflanzenbestimmung könne aber am sichersten vor Ort und unter konkreter Anleitung erlernt werden. Pflanzen unterschieden sich individuell immer auch je nach Standortbedingungen, Boden und vor allem

nach dem jahreszeitlichen Entwicklungsstand.

Der Vorteil einer Jahresgruppe sei, dass die Pflanzen im jahreszeitlichen Ablauf beobachtet werden könnten und aufeinander aufbauend ein fundiertes Wissen erarbeitet werde.

So startet der Kursus im Juni mit der Blütezeit vieler Wildpflanzen. „Denn über die Blüte lassen sich viele einfacher und sicherer bestimmen“, sagt Dewert. An den weiteren Terminen sollen die „alten Bekannten“ wieder im Gelände begutachtet werden. So könnten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die einzelnen Pflanzen im Verlauf des Jahres kennenlernen bis dann im nächsten Frühjahr die vielen leckeren saftigen Blätter sprießen.

Björg Dewert ist den Wildpflanzen nach eigenen Worten schon lange eng verbunden. Sie intensivierte ihr Wissen im Studium der Landschaftsentwicklung, absolvierte diverse Kurse bei Pflanzenkundigen und bildete sich berufsbegleitend zur Natur- und Wildnispädagogin sowie Mentorin fort. Außerdem ist sie Mitglied im Naturgartenverein e.V..



Essbare Wildpflanzen lassen sich auch im eigenen Garten hegen. Foto: Björg Dewert

Ein besonderes Anliegen ist es ihr, den Teilnehmern des Kurses zu zeigen, wie heimischen Wildpflanzen auch im eigenen Garten eine Heimat geboten werden kann. Dies sei „ein kleiner Schritt zu mehr Artenvielfalt und Naturschutz in der Landschaft und auch eine Möglichkeit,

unbelastete Pflanzen ernten zu können“.

Das Kursangebot versteht sich laut Mitteilung zugleich als Beitrag zu einer nachhaltigen und ökologisch verträglichen Regionalentwicklung mit Stärkung der biologischen Vielfalt.

Der Kurs startet am 28. und 29. Juni. Er findet in acht Modulen jeweils freitags ab 18 Uhr und an dem folgenden Samstag ganztags statt. Theoretisches wechsele ab mit Pflanzengängen in einer abwechslungsreichen Landschaft und praktischen Anleitungen.

Ganz preiswert ist das Seminarangebot in Trägerschaft der Ländlichen Erwachsenenbildung in Niedersachsen (LEB) – Büro Osnabrück – allerdings nicht: Inklusive Kursunterlagen, Prüfung und Zertifizierung werden 1275 Euro verlangt.

► Mehr Informationen gibt es im Internet unter www.insFreie.de, E-Mail: kontakt@InsFreie.de oder unter ☎ 05404/918684. Anmeldung beim LEB Osnabrück, ☎ 05407/2091, oder per E-Mail an osnabrueck@leb.de – Link: <https://osnabrueck.leb-niedersachsen.de/NaturLandschaft.html>

SCHLAGWÖRTER

Björg Dewert

Vitalstoff

[MEDIADATEN](#) | [RSS](#) | [SITEMAP](#)

[WN BEI FACEBOOK](#) | [WN BEI INSTAGRAM](#) | [WN BEI TWITTER](#) | [WN BEI YOUTUBE](#)

[KONTAKT](#) | [IMPRESSUM](#) | [DATENSCHUTZ](#) | [AGB](#) | [NETIQUETTE](#) | [NUTZUNGSBASIERTE ONLINE-WERBUNG](#)