

Redaktion Kreis Steinfurt

Dirk Drunkenmölle
Telefon: 0 25 51/93 94 78
Fax: 0 25 51/93 94 79
E-Mail: redaktion_bur@zgm-muensterland.de

Erkennen, ernten und hüten: Björg Dewert vermittelt Kenntnisse zu Wildpflanzen „Auch ein kleiner Schritt zu mehr Artenvielfalt“

TECKLENBURGER LAND. Er-

staunlich 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. 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 verschwunden immer mehr aus der Landschaft“, bedauert Dewert, die in Westerkappeln-Seezie den sogenannten Seminar- und Tummelplatz „Ins Freie“ be-

treibt. 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. „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 davon eingerührt wurden. Die Pflanze sei etwas in Vergessenheit geraten. Inzwischen könnten ihre Samen aber wieder bestellt werden.

„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? Eine zuverlässige Pflanzenbestimmung könne am sicher-

sten 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 Jahreshgruppe sei, dass die Pflanzen im jahreszeitlichen Ablauf beobachtet werden könnten und aufeinander aufbauend ein fundiertes Wissen erarbeitet werde.

So startet der Kurs 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 Teilnehmer die einzelnen Pflanzen im Verlauf des Jahres kennenlernen bis dann im nächsten Frühjahr die vielen leckeren saftigen Blätter spritzen.

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 beruhsbegleitend zur Natur- und Wildnispädagogin sowie Mentorin fort. Außerdem ist sie So ist sie Mitglied im Naturgartenverein. 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 Mittelung zugleich als Beitrag zu einer nachhaltigen und ökologisch vertäglichen 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 wechselt ab mit Pflanzengängen in der Landschaft und praktischen Anleitungen. Ganz preiswert ist das Seminarangebot in Trägerschaft der Ländlichen Erwachsendenbildung im Niedersachsen (LEB) – Büro Osnabrück – allerdings nicht: Inklusiv Kursunterlagen, Prüfung und Zertifizierung werden 1275 Euro verlangt.

► Mehr Informationen gibt es unter www.insfreie.de, E-Mail: kontakt@insfreie.de, oder unter ☎ 0 54 04/ 91 86 84. Anmeldung beim LEB Osnabrück, ☎ 05407/ 2091.

Lecker und gesund – die Knoblauchsrauke: I term vielleicht an eine Brennnessel. Das Erke findet Naturpädagogin Björg Dewert (kl. Bi

