

# Der Blick für die „Futterpflanzen“

Beim Dorf-Biotop-Projekt waren die Frohngauer mit Christiane Alexa unterwegs

VON STEPHAN EVERLING

**Nettersheim-Frohngau.** Wer es eilig hat, der sollte sich andere Wandergefährten als Christiane Alexa suchen. Zumindest dann, wenn sie in ihrer Rolle als Kräuterpädagogin unterwegs ist, sind die richtig großen Strecken nicht ihr Ding. Wozu auch? Wenn es beispielsweise nur darum geht, die Zutaten für einen Kräuterquark einzusammeln, ist es mit einigen hundert Metern getan, wenn man die richtigen Stellen ansteuert.

Dass sie mit der 22-köpfigen Gruppe rund um Frohngau tatsächlich auch an den Stellen unterwegs war, wo Alexa die Zutaten für ihr Essen vom Feldrandweg einsammeln konnte, hatte sie am Tag vorher sichergestellt. „Es wäre ja auch nicht gut, wenn ich der Gruppe ein Kraut erkläre,

„Den ignoriere ich meistens, denn der ist der giftigen Hundspetersilie zu ähnlich.“

**Christiane Alexa**  
über den Wiesenkerbel

wovon hundert Meter weiter noch viel mehr wächst“, sagt die Pescher Kräuterexpertin.

Dass die Frohngauer in den Genuss der Kräuterwanderung kamen, war der Ortsgruppe des Landfrauenverbands genauso zu verdanken wie dem Leader-Programm „Dorf-Biotop“. „Eigentlich versuche ich, für jeden der Dorfrundgänge ein eigenes Thema zu finden“, sagte Jennifer Thelen, Projektbetreuerin bei der Biologischen Station des Kreises Euskirchen in Nettersheim. In Nettersheim, Sistig und Steinfelderheistert wird sie bereits mit den Anwohnern durch ihren jeweiligen Ort unterwegs, um sie auf die vielen kleinen, meist unbeachteten Schätze aufmerksam zu machen, die zwischen Mauerritzen, unter Hecken oder an Wegrändern zu finden sind.

„Eigentlich wussten wir das alles einmal, aber das meiste haben wir vergessen“, sagte Brigitte Crump-Schoos, Vorsitzende der Frohngauer Landfrauen. So hatten sie bei Thelen angefragt, ob es möglich sei, auch in Frohngau einen Rundgang zu veranstalten, bei dem ein besonderes



Auch das Kräuterbeet, das die Landfrauen pflegen, wurde einer gründlichen Inspektion unterzogen.

Fotos: Stephan Everling

Augenmerk auf essbare Kräuter liegen würde. Das ist kein Zufall, denn die Ortsgruppe pflegt das Kräuterbeet, das im vergangenen Jahr vor dem Dorftreff angelegt wurde. Deshalb machte die Gruppe auch als erstes dort halt, wo Alexa ihren prüfenden Blick auf das Hochbeet lenkte. Kritisch musterte sie Estragon und den Thymian. „Das sind gute Küchenkräuter, aber jetzt nicht die heimischen Wiesenkräuter, mit denen ich arbeite“, urteilte sie.

Auch der Wiesenkerbel machte Alexa nicht wirklich glücklich. „Den ignoriere ich meistens, denn der ist der giftigen Hundspetersilie zu ähnlich“, erläuterte sie. Außerdem sei er vom Geschmack nicht so überzeugend, weshalb gut auf ihn verzichtet werden könne.

Denn wählerisch ist Alexa allemal. Nicht alles, was da am Wegesrande wächst, erfährt ihre Begeisterung. „Das ist nicht meine Futterpflanze“, sagt sie über

die Geranie, die in einem Steingarten steht. Allerdings seien die Blüten lecker.

Auch vom Wiesenbärenklau nimmt sie die Blüten, die noch nicht geöffnet sind. Den Grund demonstriert sie wenige Schritte weiter. „Wonach riechen die?“, fragt sie die mitgelaufenen Kinder und hält ihnen die Blütenolden unter die Nase. Die Antwort gibt sie selbst: „Schweinstall!“ Damit locke die Pflanze Fliegen an, von denen sie be-

stäubt werde. Solange sie aber ungeöffnet seien, schmeckten sie wie Broccoli, schwärmt sie. Wer mit Alexa unterwegs ist, lernt nicht nur etwas über die einzelnen Pflanzen und ihre kulinarische Eignung.

Sie erzählt viel über die Lebensweise der Pflanzen und die Zusammenhänge in der Natur. Wo wachsen welche Pflanzen, wo ist der Boden fett oder mager, wo sollte besser nicht gesammelt werden. „Giersch ist sehr gut. Aber den dort nehmen wir nicht: Die Ecke sieht aus, als würden da die Hunde gegenpinkeln“, sagt sie mit Kennerblick. Denn die Geschmacksnote „Laternenpfahl, gras unten“ sollte nicht in dem Kräuterquark vorkommen, für den die verschiedenen Gewächse gesammelt wurden. Vogelmilch, Klettenlabkraut, Wilder Feldsalat, Wiesenlabkraut, Löwenzahn, Spitzwegerich, Schafgarbe und vieles mehr wanderte in die Tüte, in der Alexa ihre Funde sammelte.

Im Pfarrheim wurden die Kräuter kleingeschnitten und mit Quark verrührt. Mit Brot konnte der selbstgesammelte Kräuterquark verkostet werden, dazu servierten die Landfrauen selbstgemachte Kräuterlimonade.

## MILCH ALS KLEBER

**So manchen kleinen Trick** gab Christiane Alexa am Rande mit. So verrät sie nicht nur, wie Flecken der Löwenzahnmilch aus Kleidern zu bekommen sind: Die Schere ist ein ganz sicheres Mittel. Ansonsten helfen nur spezielle Flecken-Entferner, denen jedoch nicht jedes Gewebe standhält.

**Auch für die Milch** hat sie eine Verwendung: als schwach wirksamer Klebstoff. „So kann ich mir einen Tagesohrring machen“, riet sie den Mädchen in der Gruppe und klebte sich eine Hahnenfußblüte ans Ohr. (sev)



Einen Tagesohrring bastelt Christiane Alexa ganz einfach aus einer Blüte und Löwenzahnmilch.