

„Kriegsgemüse“.

Aufklärungsarbeit des Botanischen Gartens.

Sum vierten Male legt uns die Kriegsnot die Verpflichtung auf, aus dem heimischen Pflanzenschatz alles das, was für unsere Nahrung in Betracht kommt, heranzuziehen. Für das Frühjahr stehen uns an Stelle ausländischer Gemüse neben den gebrauchten Gemüsearten noch zahlreiche andere zur Verfügung, die man als wildwachsend bisher vernachlässigt hat.

Unser Frühlingsgemüsebeiz ist reich genug besetzt. Gute Silberbojen und Merzblätter, wie sie der Botanische Garten in Dahlem herausgegeben hat und jedermann unentgeltlich zugänglich macht, sorgen für die vielen noch mangelnde Belehrung. Auch hat die Verwaltung des Botanischen Gartens es sich angelegen sein lassen, durch Vorträge auf die bringende und wichtige Frage der Verwertung wildwachsender Pflanzen hinzuweisen. Professor Dr. Graebner zeigte kürzlich in einem Vortrag über Gemüsepflanzen, wieviele nahrhafte und wohlschmeckende Pflanzen es gibt, deren Blätter und Wurzeln die Gartengemüse vollwertig ersetzen und nicht selten sogar übertreffen.

So liefert die gemeine Brennnessel, die man aber an schattigeren Stellen sammeln soll — das gilt für viele wildwachsende Gemüse, da der Sonne ausgesetzte Pflanzen zu schnell vertrocknen und verholzen —, einen guten Spinat, ebenso wie die jungen Sprossen des Kopfs, die man auch spargelartig zubereiten kann. Aus dem Heberich kann man ein gutes Kohlgemüse kochen, und ein Spinat aus den Blättern der Bogelmilze ist dem grünen Spinat nicht zu unterscheiden. Der wohl in den Gärten fehlende Giersch hat einen etwas strengen Geschmack, der sich beim Kochen verliert. Alle Kleearten können als Blattgemüse verwendet werden, nicht minder die Wegebreitenarten mit ihren breiten flachen Blättern, der Riesenknöterich u. a. Zu Suppenkräutern stehen die Blätter der wilden Mohrrübe, ferner die Melben zur Verfügung. Auch die Pimpinella-Arten gehören hierher, ebenso das Gänsefingerkraut und die Schasgarben. Die vielfach mißachtete Distel liefert mit ihren jungen Blättern einen guten Salat; den guten Heinrich, eine Melbeart, kann man spargelartig zubereiten, während die zarten Stengel und Blätter der Eriopodiam als Suppengemüse, Gemüse und Salat essbar sind. Dieses Gemüse stammt aus Frankreich, wie überhaupt die westlichen Länder einen viel reicheren Gemüseschatz besitzen als wir. So benützt der Engländer auch die grünen Blätter der Primel und würzt mit ihren Blüten den sog. Primelwein. Zu Suppengemüsen kann man wilde Kressearten verwenden, ferner die Huslattichblätter, die man neuerdings als Ersatztabak vorgeschlagen hat.

Gutes Wurzelgemüse liefert die an allen Bachbänken und aufstellen wachsende Nachtkerze, deren Wurzeln der Berliner treffend Schinkenwurzel nennt, auch die Wurzeln der Glockenblume. Als Salatpflanzen sind vor allem außer der Brunnenkresse, der Löwenzahn, das Vertramskraut und das Rapunzelchen zu nennen. Auch das bittere Schaumkraut, das Hirtentäschelkraut liefern einen guten Salat. Blüthenknospen der Sumpfdotterblume, das Besenginster kann man wie Kapern verwenden. Zu Würzen lassen sich die in Essig eingelegten Blumenblätter des Beilchens verwenden, der Knoblauchheberich liefert in manchen Gegenden einen Zwiebelersatz, auch der Sauerklee, freilich wegen seines Oxalsäuregehalts nur in mäßigen Mengen zu genießen, gibt eine erfrischende Würze. Sehr nahrungsreich ist der Mohr- oder Bieschälben, dessen junge Triebe stark zuderhaltig sind und dessen sehr stärkehaltige Grundachse ein wertvolles Schweinesfutter liefert.

Eine reiche Speisepflanze Man sammle vor allem die im Schatten wachsenden Pflanzen. Man lasse sich durch den Staub, der auf den am Wegrande wachsenden Pflanzen liegt und sie oft unansehnlich macht, nicht abschrecken. Den Staub kann man durch Waschen leicht entfernen.