

1./VII. 1917

(Unkraut als Gemüse.) Der Gegenwart waren bis zum Kriegsausbruch Gemüse nur als Erzeugnisse des Landmannes und des Gärtners geläufig, während unsere Vorfahren recht gut den Reichtum an Gemüsen kannten, den Wald und Flur enthalten. Der Bonner Botaniker Prof. Ernst Küster macht nun in nächsten Hefte der Süddeutschen Monatshefte darauf aufmerksam, in welcher Fülle höchst schmackhafte und hervorragend bekömmliche Gewächse bei uns wild, als Unkraut, wachsen, deren restlose Ausnutzung zur wirtschaftlichen Mobilmachung gehört. Die Brennessele, die man neuerdings als Faserpflanze wieder schätzen gelernt hat, galt schon den alten Römern als leckeres Gericht; wer im Frühjahr die jungen Sprosse, etwa nach Art des Spinats zubereitet, einmal genossen hat, wird dies begreifen. Bei Apicius findet man Kochvorschriften, wie aus Brennesseln allerhand Delikatessen hergestellt werden. Bei einer anderen außerordentlich häufigen Unkrautpflanze, dem Hufslattich, sind die Blütenstände samt den beblätterten Schäften essbar. Das ungemein schmackhafte Gericht, das man aus diesem Unkraut herstellen kann, erinnert an Spinat und Braunkohl zugleich; der Hufslattich hat einen ganz eigenartigen Geschmack, der am besten zur Geltung kommt, wenn man ihn nach Art des Spinates behandelt oder sogenannte Brätlinge herrichtet. Eine große Ueberraschung wird es manchem sein, daß das bescheidene Gänseblümchen ein gutes Gemüse ergibt. Auch hier sind, wie bei so manchem Vertreter der Korbblütler, die Blütenstände genießbar. Ihr Geschmack ist sehr mild; es fehlen ihm ganz und gar jene scharfen

Stoffe, die vielen Personen unerträglich sind und leider zum Abbrühen vieler Gemüse und damit zum Auslaugen wichtiger Nährstoffe verführen. Freilich sind die Gänseblümchen so klein und leicht, daß zu einer sättigenden Schüssel eine stattliche Zahl blühender Pflanzen gehört. Essbar sind ferner mehrere Vertreter der Doldengewächse. Sie schmecken am besten zu der Zeit, wo sich die ersten Blätter entwickeln und die Blüten noch fehlen. Professor Küster nennt an erster Stelle den Giersch oder Geißfuß, eine stattliche Pflanze, die in Obstgärten, auf Wiesen und an Straßenrändern oft so massenhaft zu finden ist, daß man in kürzester Zeit Säde damit füllen und den Haushalt durch ihn mit vorzüglichem Dörrgemüse bereichern kann. Der Bonner Forscher schätzt diese Pflanze unter den Frühjahrswildgemüsen, die er selber oft und reichlich zu essen Gelegenheit hatte, besonders hoch. In die gleiche Gruppe der Doldengewächse gehört die Bärensclau, ein Gewächs, das im Sommer sehr hoch und kräftig auswächst. Die Blätter sind ebenso wie die der vorgenannten Pflanze nicht nur im Frühjahr, sondern auch in den ersten Sommermonaten zu ernten und zu genießen. Auf manchen Weidern erscheint schon im Vorfrühling die Vogelmiere; in wenigen Minuten läßt sich ein ganzer Rucksack mit ihr füllen. Der Geschmack ist angenehm und mild. Im Frühjahr sind alle Pflanzenteile zart, im Sommer freilich muß man die harten Stengel aussondern. Kräftige Eigenart, die auch verwöhnten Zungen angenehme Ueberraschungen bringt, zeichnet das Wiesenschaumkraut aus. Am besten sammelt man es, wenn die Blütenstände und die einzelnen Blüten schon deutlich erkennbar, aber noch nicht erschlossen sind. Zu dieser Zeit kann noch das ganze Gewächs verwendet werden. Es empfiehlt sich, nicht durch Abbrühen den eigenartigen Geschmack der Pflanze zu schwächen, die nach Spinatart zubereitet wird. Roh genossen schmeckt das Wiesenschaumkraut stärker und verrät seine Verwandtschaft mit Senf und Meerrettig. Man verwende es zu Fischtunke oder als pikante Zutat zu Brot und Kartoffeln. Eine Spargelerjase bildet der Adlerfarn; manche rühmen dem Farn Gemüse einen angenehmen pilzartigen Geschmack nach. Schließlich sei noch des Löwenzahnes Erwähnung getan, der in Frankreich allgemein, in Süddeutschland des öfteren auf der Speisekarte zu finden ist, während er in anderen deutschen Gauen als „Ziegenfutter“ verächtet wird. Er ist eine der pikantesten Salatpflanzen. Vom ersten Frühjahr ab sind seine Blätter und seine Blütenstandsknospen zu ernten. Seine aromatische Bitterkeit erinnert an den Geschmack der Fenchel. Stellt man warme Gemüsegerichte aus Löwenzahn her, so geht der bittere Geschmack zum Teil verloren, der vielen besonders willkommen ist und andere leicht abschreckt.