

Sonderbare Pflanzenwelt

Braunbleiche Stängel



An dieser Stelle schreibt der BUND/NABU über „Sonderbares aus der heimischen Pflanzenwelt“ – heute über den Ackerschachtelhalm.

Ende April erscheinen nicht selten an wenig gepflegten Grasplätzen, aber auch auf Äckern eigenartige braunbleiche Pflanzenstängel, kerzengerade, ohne Blätter und Blattgrün. Die ausgewachsenen Triebe tragen an der Spitze zapfenförmige Ähren, aus denen ein weißes Pulver staubt, wenn man dagegen klopft. Schon wenige Wochen nach ihrem Erscheinen fallen die



Weißes Pulver staubt aus Stängeln: der verblühte Ackerschachtelhalm.

Stängel in sich zusammen und vergehen – bis im nächsten Frühling wieder neue wachsen. Pflanzenkenner wissen, dass es sich um die Vermehrungstrieb des Ackerschachtelhalmes handelt. Mit dem Ausstäuben der feinen Sporen (aus denen sich unter günstigen Bedingungen unscheinbare kurzlebige Pflanzen mit den eigentlichen Vermehrungsorganen entwickeln) und dem Absterben der bleichen Stängel ist der jährliche Lebenszyklus der urtümlichen Sporenpflanze aber noch lange nicht zu Ende. Denn bald darauf wachsen aus dem verzweigten und tief in die Erde reichenden Wurzelwerk zahlreiche neue Triebe – jetzt aber grün, breit beästet und ohne Sporen-Ähren. Nur die Gliederung der Triebe in einzelne, geschachtelte Sprossabschnitte (daher der Name) mit den arttypischen Blattscheiden lässt erkennen, dass es sich um ein und dieselbe Pflanze handelt.

Haben Sie weitere Fragen?

Dann erreichen Sie den BUND Lübeck – unterstützt vom NABU – Glockengießerstraße 42a, Lübeck unter **Telefon 04 51 / 7 66 66** (Montags und dienstags von 11 bis 13 Uhr und donnerstags von 17 bis 19 Uhr)

Pflanzen-Tipp

Immer der Nase nach

„Zauberhafter Kräuterduft“ unter diesem Motto stehen zwei Tage in der Lübecker Gärtnerei Strunk, Gärtnergasse 9. Am Freitag, 4. Mai, und Sonnabend, 5. Mai, können Sie zu den normalen Öffnungszeiten alles über den „Wellness“-Charakter von Kräutern erfahren: Sie haben die Gelegenheit, sich bei einer reichhaltigen Auswahl darüber zu informieren, wie sich Gewürzpflanzen für die Schönheit und Entspannung nutzen lassen. Darüber hinaus gibt es Rezepte, in denen die Kräuter ihre heilsame und anregende Wirkung entfalten.

Die Schmökerecke

Erntefrische Würze



Lieben Sie mediterrane Kräuter, Klassiker oder experimentieren Sie gerne? Mit Kräutern aus eigenem Anbau haben Sie die Vitaminspender stets in greifbarer Nähe. Der GU-Ratgeber vermittelt die Grundbegriffe und bringt Sie garantiert auf den Geschmack!

Engelbert Kötter **Küchenkräuter in Töpfen** GU, 64 Seiten, 100 Farbfotos, 7,90 Euro

Neues und Vertrautes



Heilkräuter, asiatische Kräuter, Kräuter-Raritäten und Wildkräuter – Deutschlands bekanntester Kräuterexperte Franz-Xaver Tremel beschreibt ausführlich ihre Verwendung und Pflege. Das schön bebilderte Nachschlagewerk ist ein Muss für alle Kräuter-Liebhaber.

Franz-Xaver Tremel **Kräuter aus dem Garten** Kosmos, 320 S., 500 Fotos, 12,95 Euro

Kräuter im Regal

Wer keinen Garten hat, muss nicht auf frische Gewürzpflanzen verzichten, „Kräutermax“ heißt die praktische Alternative – eine Erfindung made in Ostholstein, die sogar in Sri Lanka hilft.

VON DOROTHEA KURZ-KOHNERT

„Kräutermax“ ist ein Regal, das auf der Terrasse, auf dem Balkon, im Wintergarten oder vor der Haustür eine gute Figur macht. In ihm wachsen zehn bis 14 Pflanzen auf vier Etagen.

Erfunden hat das praktische Hoch-Kräuterbeet Dr. Guntram Ball (35) aus Lensahn in Ostholstein. Das erste Modell von „Kräutermax“ brachte der Ernährungswissenschaftler vor einem Jahr auf den Markt. Seine Besonderheiten: 45 Grad geneigte Böden, die die Sonneneinstrahlung voll ausnutzen und ein Drainagesystem, durch das keine Staunässe entstehen kann. Ball: „Basilikum wächst darin besonders gut, weil das Holz die Wärme speichert und über Nacht wieder an die Wurzeln abgibt.“

Der Ursprungs-Kräutermax aus Sibirischer Lärche nennt sich „Classic“ und wird in gemeinnützigen Behinderten-Einrichtungen in Ostholstein, Lübeck und im Kreis Plön hergestellt. Seit neuestem hat „Classic“ einen Bruder – etwas größer und aufwändiger. Hergestellt wird „Teak XL“ in Sri Lanka in einer Selbsthilfe-Einrichtung.

In Sri Lanka hat Guntram Ball bereits zehn Tage nach dem verheerenden Tsunami im Dezember 2004 den Aufbau einer Tischlerei mitorganisiert – einen Monat war er vor Ort. Seine Idee: In der Werkstatt sollte ein Kräutermax aus dem einheimischen Teakholz gebaut werden. Mit anderen Spendern zusammen hat der Ostholsteiner die „Tsunami-Tischlerei“ als Selbsthilfe-Projekt eingerichtet und ausgestattet. Ein Betrieb aus Bremen stiftete eine Zuschneidemaschine.

Die Werkstatt, sieben Kilometer südlich von Bentota, einem bekannten Urlaubsort für Ayurveda-Freunde nahe der Küste, wurde im vergangenen November feierlich eingeweiht. Zurzeit sind dort fünf festangestellte Mitarbeiter und zwei Auszubildende beschäftigt. Ball, der den Verkauf der Regale in Deutschland übernommen hat, sagt: „100 Kräuterregale sind bereits gebaut worden und warten auf ihre künftigen Besitzer.“ Ein Teil des Verkaufserlöses fließt wieder zurück in das Selbsthilfe-Projekt, um es am Laufen zu halten. Damit die kleine Einrichtung, die stolz von den örtlichen Führern auch Touristen gezeigt wird, weiter bestehen kann, braucht sie Aufträge. Um die „Tsunami-Tischlerei“ so auszulasten, dass sie möglichst das ganze Jahr über produzieren kann, sucht Ball noch nach hiesigen Firmen mit „cleveren Ideen aus Holz“, die dort praktisch umgesetzt werden können.

Lieferung und Montage

Die beiden Kräuterregal-Modelle „Classic“ und „Teak XL“ werden vormontiert ins Haus geliefert und sind nach einer Anleitung in wenigen Minuten zusammengebaut. Zu jedem Paket gehören eine Kräuterübersicht und Rezepte. Als Zusatzausstattung für die Kräuterregale sind ein passender mobiler Untersatz erhältlich, ein neuartiger Schneckschutz aus einem Gemisch aus Salzfasern und ein Pflegeöl.

In der ersten Etage gedeihen Salbei, Cocktailtomaten, Schnittlauch, Dill, Kapuzinerkresse (von links).

Das zweite Fach ist mit Basilikum bepflanzt.

Hier fühlen sich Petersilie, Zitronenmelisse, Oregano wohl (von links).

Ganz unten wachsen Edelweiß – kein Gewürzkräuter, aber dekorativ, Rosmarin und Thymian (von links).



Der Ernährungswissenschaftler Dr. Guntram Ball aus Lensahn hat ein Regal konstruiert, in dem Kräuter wachsen.



Die durch Spendengelder aufgebaute „Tsunami-Tischlerei“ wurde im vergangenen Herbst eingeweiht. Die Werkstatt liegt in Bentota, 100 Kilometer südlich von Colombo.



Fotos: Rößler, Ball

Modell aus Sibirischer Lärche: Platz für zehn Gewürzpflanzen bietet „Kräutermax Classic“, der in Behinderten-Einrichtungen der Region hergestellt wird.



Die Tischlerei in Sri Lanka, in der das Teak-Kräuterregal hergestellt wird, bietet Arbeitsplätze für fünf Angestellte und zwei Auszubildende.

Modell aus Teakholz: In das mit Handschnitzereien verzierte, in Sri Lanka gefertigte Regal „Teak XL“ passen 14 Kräuter. Sie werden direkt in 120 Liter Erde gepflanzt, die auf vier Etagen gleichmäßig verteilt wird. Auf der Abbildung sehen Sie einen Vorschlag, wie Sie einen „Kräutermax“ bestücken können.