

Heute in der Zeitung

- Politik**
Verheerende Werte für Tories
In Großbritannien starten die Parteien in den sechswöchigen Wahlkampf. Sunaks Partei steht schlecht da. **Seiten 3, 4**
- Baden-Württemberg**
Gute Noten für Weiterbildung
Seit der Gründung stand das Lehrerbildungsinstitut ZSL in der Kritik. Jetzt ist die Resonanz erstmals positiv. **Seite 5**
- Außenpolitik**
Norwegen schließt Grenze
Norwegen macht die Grenzen für russische Touristen dicht und nimmt ihnen den Zugang zum Schengenraum. **Seite 7**

- Aus aller Welt**
Trinkgeld automatisch
Der „Tip“ wird heute oft bargeldlos abgewickelt. Muss der Kunde bald aktiv widersprechen? **Seite 8**

- Wirtschaft**
Landliebe-Werk vor dem Aus
Der Molkereikonzern Müller und der Betriebsrat verhandeln über einen Sozialplan für das Heilbronner Werk. **Seite 9**
- Lidl und Kaufland mit guten Zahlen**
Die Handelsketten steigern den Umsatz auf fast 160 Milliarden Euro – auch dank höherer Preise. **Seite 10**

- Familie und Partnerschaft**
Frau mit Kraft
Nadine Rother macht Bodybuilding, arbeitet und hat zwei Kinder. Wie schafft man so etwas? **Seite 14**

- Wissen**
Blick in die Köpfe
Tübinger Forscher untersuchen die Hirnentwicklung von Neugeborenen – mit überraschenden Ergebnissen. **Seite 15**

- Kultur**
Cannes lacht – ein bisschen
Humor ist nicht die Stärke der Filmfestspiele von Cannes – dieses Mal ist das anders. **Seite 25**

- Sport**
Rennbruderschaft
Der Große Preis von Monaco ist für viele Formel-1-Fahrer ein Heimspiel. Die meisten haben dort ihren Wohnsitz. **Seite 30**

- Yannik Keitel – ein Multitalent**
Einsler-Abitur, Mentalcoach, Studium – und Freude an Zweikämpfen: Der neue VfB-Profi hat viele Interessen. **Seite 32**

- Kommentare**
Angesichts der Hochwassergefahr muss eine Pflichtversicherung kommen, fordert Thomas Magenheim. **Seite 3**
- Die Einkaufskultur ändert sich. Die Städte müssen den Wandel mitgestalten, so Daniel Gräfe. **Seite 9**

- Rubriken**
Impressum 6 Familienanzeigen 19
Fernsehprogramm 13

StZ digital

StZ Plus
Immer aktuell und früher informiert
Nutzen Sie mit der Webseite und dem digitalen Angebot die gesamte redaktionelle Vielfalt der StZ.
www.stuttgarter-zeitung.de/plus

Newsletter „Die StZ am Morgen“
Wichtige Themen auf einen Blick
Montags bis samstags stellen unsere Redakteure die besten Texte für Sie zusammen. <http://stzlinx.de/newsletter>

Soziale Netzwerke
Diskutieren Sie mit!
Facebook, Instagram, Youtube: Die StZ können Sie auf allen Kanälen abonnieren. <http://stzlinx.de/social>

Ihr Kontakt zur Stuttgarter Zeitung

Telefon Zentrale und Redaktion 0711 / 72 05 - 0 Anzeigen 0711 / 72 05 - 21 Leserservice 0711 / 72 05 - 61 61 Probe-Abonnement 080 00 14 14 14	Fax Redaktion 0711 / 72 05 - 12 34 Anzeigen 01803 / 08 08 08 Leserservice 0711 / 72 05 - 61 62 *0 18 03: 0,09 Euro/Min., Preise aus dem dt. Festnetz, Mobilfunkhöchstpreis 0,42 Euro/Min.
Online www.stuttgarter-zeitung.de www.stuttgarter-zeitung.de/digital www.stuttgarter-zeitung.de/anzeigenbuchten	E-Mail Leserbriefe leserforum@stuttgarter-zeitung.de Redaktion redaktion@stz.de Anzeigen anzeigen@swm-network.de Leserservice service@stz.zgs.de

Redaktion Stuttgarter Zeitung, Postfach 10 60 32, 70049 Stuttgart
Leserservice Stuttgarter Zeitung Verlagsgesellschaft mbH, Postfach 10 43 54, 70038 Stuttgart
Anzeigen Südwest Media Network GmbH, Postfach 10 44 26, 70039 Stuttgart
Chiffre Südwest Media Network GmbH, Postfach 10 44 26, 70039 Stuttgart

Was derzeit in der Natur zu finden ist

Von Thomas Faltin

Es war ein besonders dreister Diebstahl: In einem Wald nahe Kupferzell hatte eine Kolonne von Pflückern vor wenigen Wochen Bärlauch mit einem Gesamtgewicht von 2,5 Tonnen mitnehmen wollen – die Polizei erwischte die Männer, als sie die Blätter gerade in Tüten und Kisten packten. Eine Bestrafung gab es jedoch nicht: Die Pflücker einigten sich mit dem Waldbesitzer über eine Bezahlung des Bärlauchs.

Der gesunde Menschenverstand sagt einem, dass ein solches Abräumen nicht rechtens sein sollte, und so ist es auch: Das baden-württembergische Waldgesetz und das Bundesnaturschutzgesetz schreiben vor, dass das Sammeln von Blumen, Gräsern, Farnen, Moosen, Früchten, Beeren, Pilzen und Tee- sowie Heilkräutern „in geringen Mengen für den persönlichen Bedarf“ erlaubt ist. Alles darüber hinaus bedarf einer Genehmigung. Der oft genannte „Handstrauß“ steht als Begriff nirgends im Gesetz, trifft die Sache aber gut.

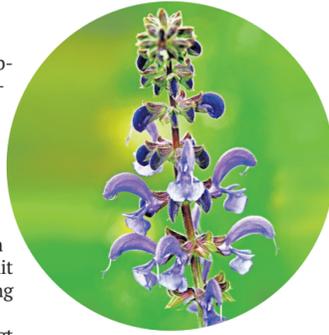
Ausgenommen sind private Obstwiesen und Äcker, wo Lebensmittel hergestellt werden. Das Pflücken von Weintrauben, Erdbeeren oder Äpfeln ist also nicht gestattet; ebenso verboten ist das Sammeln von Pflanzen in Naturschutzgebieten und grundsätzlich von geschützten Pflanzen.

Bis zu 2000 Pflanzen in Europa sind essbar. Solche spektakulären Fälle wie in Kupferzell kommen allerdings eher selten vor. Professionelle

Sammlertrupps oder Hausfrauen, die Bärlauchpesto für den Wochenmarkt produzieren, seien in den Wäldern selten zu beobachten, sagt Sascha Bahlinger, der Sprecher des Staatsforstbetriebs Forst BW: „Die erlaubten Formen des Sammelns einzuschränken oder zu verbieten ist nicht notwendig.“

Tatsächlich gibt es nicht mehr allzu viele Menschen, die sich trauen, dieser Tage die reifen Holunderblüten zu sammeln und daraus Sirup zu machen oder im Herbst Schlehen in einen Likör zu verwandeln. Auch diese Produkte kaufen die meisten lieber fertig im Supermarkt. Dabei bietet der Garten der Natur ein paradiesisches Angebot: Bis zu 2000 Pflanzen in Europa sind essbar, auch so ungewöhnliche wie die jungen Blätter der Linde oder die Triebspitzen der Fichte. Bei anderen Pflanzen weiß man zumindest dem Namen nach noch, dass sie in der Küche verwendet werden können, etwa die Beeren des Wacholders, die Vogelmiere oder die Blüten der wilden Stiefmütterchen, die mittlerweile wieder häufiger der Veredelung abgepackter Salate dienen, dazu aber meist speziell angebaut werden.

Zwei zentrale Punkte sind es aber, die die meisten zurückschrecken lassen, selbst auf die Suche zu gehen. Zum einen hat man Angst, die Pflanzen zu verwechseln und womöglich sogar eine giftige Pflanze in den Salat zu schneiden. Abhilfe schaffen Kurse etwa der



Wiesen-Salbei



Wegerich

Fuchsbandwurm: Gefahr ist gering

Viele Menschen trauen sich nicht, Kräuter, Samen oder Beeren in der Natur zu sammeln – aus Furcht vor Vergiftung oder Ansteckung. Nur beim Bärlauch machen viele eine Ausnahme.

gleichen: „Man sollte der Künstlichen Intelligenz nicht vertrauen“, so die Macher der App.

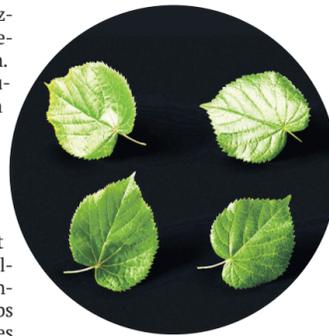
Zum anderen fürchten viele, sich draußen in der Natur eine Krankheit zu holen. Der Fuchsbandwurm wird immer genannt – mittlerweile sind sich die Forscher aber recht sicher, dass der Parasit so gut wie nie über Pflanzen aufgenommen wird. „Es ist in mehreren Zehnerpotenzen wahrscheinlicher, von einem Auto überfahren zu werden, als einen Fuchsbandwurm zu bekommen“, sagt der anerkannte Parasitologe Klaus Brehm von der Universität Würzburg: „Das Risiko ist kaum der Rede wert.“ Jährlich gebe es in Deutschland rund 50 Fälle, vor allem in Baden-Württemberg und Bayern. Ein womöglich häufiger vorkommender Übertragungsweg könne der eigene Hund sein, der Mäuse erwischt hat. Tödlich ist der Fuchsbandwurm meist nicht mehr, aber man muss lebenslang Medikamente nehmen.

Das Hunde über Pflanzen pinkeln, ist deutlich wahrscheinlicher. Dabei können theoretisch zwei Erkrankungen übertragen werden, die Leptospirose und die Brucellose, die laut Klaus Brehm aber noch seltener vorkommen als der Fuchsbandwurm.

Die Furcht vor Ansteckung hat deshalb für ihn mehr eine gesellschaftliche als eine medizinische Ursache – sie ist Ausdruck der starken Entfremdung von der Natur.

Wer auf Nummer sicher gehen will, könnte einen der zehn Parks in Deutschland für essbare Pflanzen besuchen, die der Wildkräuterexperte Markus Strauß initiiert hat: Dort erklären Schilder, was man wann essen kann, und natürlich darf man sich auch bedienen. Hunde sind dort oft verboten. Strauß, der eine Zeit lang in Stuttgart lebte und nun im Allgäu wohnt, hat das Ziel, 4000 solcher Parks mit örtlichen Helfern zu gründen: „Es sollen so viele Parks wie Aldi-Filialen werden“, sagt die Mitarbeiterin Bianca Brodbeck mit einem Augenzwinkern. In Baden-Württemberg gibt es noch keinen Park.

Wer trotz allem lieber die Finger von Wildkräutern und -beeren lässt, könnte zumindest Obst und Nüsse ernten – auch wenn man keine eigenen Bäume besitzt. Auf www.mundraub.org veröffentlichen viele Privatmenschen und Städte wie Ulm oder Friedrichshafen im Internet den Standort von Bäumen, die man abernten darf. Friedrichshafen hat laut einer Sprecherin seit 2019 rund 650 Bäume eingestellt. So werde das Obst verwertet, anstatt zu verfaulen. Aber man wolle den Menschen auch eine Alternative zum Obstdiebstahl in landwirtschaftlichen Anlagen bieten, sagt die Sprecherin: „Im Stadtgebiet gibt es viel Mundraub, da viele Erholungswege aus den Wohngebieten durch die Obstanlagen führen.“



Lindenblätter



Malve



Gundermann



Gänseblümchen

Wildpflanzenexperten Christine Volm oder Markus Strauß. Draußen in der Natur ist auch die App Flora Incognita nützlich. Sie wurde vor einigen Jahren von der Technischen Universität Ilmenau und dem Max-Planck-Institut für Biogeochemie in Jena entwickelt und

bestimmt bis zu 5000 Pflanzenarten mit einer Genauigkeit von bis zu 90 Prozent. Auf Anfrage teilt die Uni mit, es sei für richtige Ergebnisse aber sehr wichtig, die Pflanze gut zu fotografieren und sorgfältig die Merkmale der Pflanzen mit den Angaben im Steckbrief abzu-

„Erst Wildpflanzen machen ein Essen richtig rund“

Interview Neue Geschmackserlebnisse und gesunde Inhaltsstoffe: Für die Wildkräuterexpertin Christine Volm lohnt es sich, Lebensmittel aus dem Garten der Natur zu sammeln.

Frau Volm, was ist derzeit besonders lecker in der Natur?
Oh, da gibt es ein großes Angebot. Die Löwenzahnblüten schmecken süß nach Honig, die Blütenstände des Mittleren Wegerichs ähneln geschmacklich Champignons. Auch Lindenblätter, Wiesensalbei oder Weißdornblätter kann man ernten.

Essen Sie täglich Wildpflanzen?
Ja, man kann unglaublich viel damit anstellen. Ich nutze sie als Gewürz, Schneide sie in den Salat, stelle Aufstriche her, mache Smoothies oder Suppen damit oder verwende sie im Teig für Rohkostkuchen; das gibt jedem Teig einen unverwechselbaren Geschmack.

Aber ist das Sammeln nicht sehr zeitaufwendig?
Ich gehe selten nur zum Sammeln hinaus. Vielmehr nehme ich Pflanzen mit, wenn ich sowieso spazieren gehe oder mit dem Rad unterwegs bin. Dann kostet es nicht viel Zeit. Außerdem: Was gibt es Schöneres, als draußen in der Natur zu sein?

Wo sammeln Sie?
Man kann an Wiesen, an Wegrainen und im Wald suchen. Tatsächlich verschwinden aber zunehmend jene Flächen, die frei zugänglich sind und nicht bewirtschaftet werden, also frei sind von Dünger und Pflanzenschutzmitteln. Mittlerweile ziehen sich viele Arten

in die Städte zurück – man kann deshalb auch in Parks gut fündig werden.

Anfänger trauen sich oft nicht, Wildpflanzen zu sammeln. Was raten Sie?
Früher habe ich empfohlen, mit Gänseblümchen, Löwenzahn und Brennnesseln zu starten, denn diese Pflanzen kennt fast jeder. Allerdings geht das Wissen rasend schnell verloren. Vor Kurzem hatte ich eine Person auf Exkursion dabei, die glaubte, der gelb blühende Löwenzahn und die Pustelblume seien zwei verschiedene Arten. Mittlerweile empfehle ich deshalb, sich vor dem Sammeln in Kursen etwas Wissen anzueignen.

Warum geht das Wissen so schnell verloren?
Niemand bringt uns mehr bei, welche Pflanzen man essen kann und welche giftig sind. Also lässt man die Finger davon. Auch die Experten werden immer weniger. Vor der Pandemie gab es einen Aufwärtstrend bezüglich der essbaren Wildpflanzen, seither ist das Interesse eingebrochen. Wir bräuchten ganz viel Bildung auf allen Ebenen.

Eine Ausnahme scheint Bärlauch zu sein. Da stürzen sich ganz viele Menschen wieder drauf.
Das stimmt, da werden plötzlich alle Bedenken über



Christine Volm

Bord geworfen. Ich finde das umso seltsamer, als Bärlauch gleich mit drei giftigen Pflanzen verwechselt werden kann, dem Maiglöckchen, dem Aronstab und der Herbstzeitlosen.

Warum lohnt es sich, Wildpflanzen zu sammeln?

Es geht um die Kulinarik, neue Geschmackserlebnisse: Der Kleine Wiesenknopf schmeckt nach Nuss und Gurke, Süßholde nach Lakritze. Viele gehobene Restaurants haben das erkannt. Für mich machen Wildpflanzen ein Essen erst richtig rund. Zudem sind ungezüchtete Arten inhaltsstoffreicher und daher gesünder. Die Brennnessel enthält bis zu zehnmal so viel Eisen und bis zu 40-mal so viel Vitamin C wie ein Kopfsalat.

Das Gespräch führte Thomas Faltin.

BERATERIN FÜR ROHKOSTERNÄHRUNG

Botanikerin Die promovierte Botanikerin Christine Volm hat sich 2005 ganz auf essbare Kräuter, Samen und Beeren spezialisiert. Sie lebt in Sindelfingen. Bei ihren Exkursionen, Seminaren und Gartenberatungen bringt sie Anfängern und Fortgeschrittenen bei, essbare Wildpflanzen zu erkennen. *fal*