

2. BURG DORFER WILD PFLANZEN

MÄRIT

Alles zum Naturgarten und mehr

2. BURDORFER WILDPFLANZENMÄRIT

Warum einheimische Wildpflanzen?

Sie sind robust, ausdauernd und blühen erst noch schön. Für Schmetterlinge und andere Insekten bieten einheimische Wildpflanzen Nahrung und ein Zuhause. Der Wildpflanzenmärit offeriert ein breites Spektrum für verschiedene Standorte und eine individuelle Beratung.

Burgdorfer Wildpflanze des Jahres

Der Wiesen-Bärenklau ist dieses Jahr König. Mehr dazu auf den Innenseiten...

Pflanzentausch!

Bringen Sie überzählige Lieblinge aus ihrem Garten an den Stand der Grünen Burgdorf mit. Bedienen Sie sich bei den Setzlingen, die andere mitgebracht haben.

TAUSCHEN STATT KAUFEN
SHARING ECONOMY

BURGDORFER WILDPFLANZE DES JAHRES 2024:

WIESEN-BÄRENKLAU (*Heracleum sphondylium*)

Wer aufmerksam im Emmental unterwegs ist, begegnet dem Wiesen-Bärenklau auf jeden Fall: Er ist häufig anzutreffen in nährstoffreichen Wiesen, die eher spät gemäht werden. Rund ums Haus findest du ihn vorwiegend an ungestörten Plätzchen. Bekommt er genügend Düngung, kann er bis 1.5 m hoch werden. Seine prächtigen Blütendolden bieten ein «Stelldichein» für allerlei Käfer, Schmetterlinge und weitere Insektenarten. Die Samen können trotz ihrer Grösse leicht verbreitet werden. Im Winter zieht sich die Pflanze in ihre dicke Pfahlwurzel zurück und kann dank diesen Reserven im Frühling rasch wieder zu voller Grösse emporwachsen.

Der Wiesen-Bärenklau ist die ideale Burgdorfer Wildpflanze des Jahres, weil er Vorzüge als einheimische Heil- und Küchenpflanze aufweist und nützlich, vielseitig, gross und zugleich unscheinbar auftritt!

Der Stand von Pro Natura bietet Jungpflanzen zum Verkauf an. Die mehrjährige Pflanze bringt langjährige Vielfalt auf dem Balkon oder im Garten.

Mehr dazu auf der Rückseite...

PRO NATURA UNTEREMMENTAL

FLORA DI BERNA:

Über 50 Wildpflanzen für verschiedene Standorte, die sich für den Privatgarten und Balkon eignen. Individuelle Fachberatung zum Pflanzen und Kultivieren.

PRO NATURA UNTEREMMENTAL:

Verkauf Jungpflanzen der Burgdorfer Wildpflanze des Jahres. Infobroschüren und Jahresprogramm.

NATUR- UND VOGELSCHUTZ BURGDORF UND UMGEBUNG:

Kinder basteln "Einhornmagi". Infos zu den Aufwertungsaktionen und zum Jahresprogramm.

WWF REGIONALGRUPPE BURGDORF-EMMENTAL:

Infobroschüren, Mitgliederwerbung

PERLENKETTE EMME:

Verkauf Jungpflanzen Chörblichrut und Broschüre zu dieser traditionellen Heil- und Küchenpflanze.

PFLANZENFREUND:

Info und Abgabe des ökologischen Gartenmagazins

BURGDORF IM WANDEL:

Einfach. Machen. Jetzt. Wie können wir im Siedlungsraum mehr Platz für die Biodiversität schaffen? Burgdorf im Wandel zeigt Möglichkeiten.

PFLANZENLABOR:

Wildpflanzen erfahren durch Tee - mit Möglichkeit, die eigene Mischung zu kreieren. Verkauf von Pflanzenpäckli, Wildkräuter-Grusskarten usw.

BLUEME ZUM GLÜCK(SLOWFLOWERS):

Infos zur Slowflowerbewegung und zum Angebot, Verkauf von Blumen und Jungpflanzen.

GRÜNE BURGDORF:

Pflanzentausch: Bringen und Holen erwünscht! Info zu den Aktivitäten der Grünen für die Förderung der Biodiversität.

FREIWILLIGE NATURSCHUTZPFLEGE:

Infos zu Einsätzen für die Natur in Schutzgebieten.

BIOTERRA REGIONALGRUPPE EMMENTAL

Info-Broschüren zu Naturgärten und Verkauf von Kleinartikeln.

BIOLADEN INTEGRAL:

Wildpflanzen in der Küche

GEMÜSEGARTEN KOSMOOS IN BÜTIKOFEN:

Solidarische Landwirtschaft mit Gemüseabo. Komm vorbei und lerne uns und unser Projekt kennen. Es gibt frisches Gemüse und tolle Preise.

IMPRESSUM:

Koordination: Christian Hedinger, Burgdorf
Gestaltung: opak – grafik & illustration, Wabern
Aquarell: Giovina Nicolai, pflanzenlabor.ch, Burgdorf

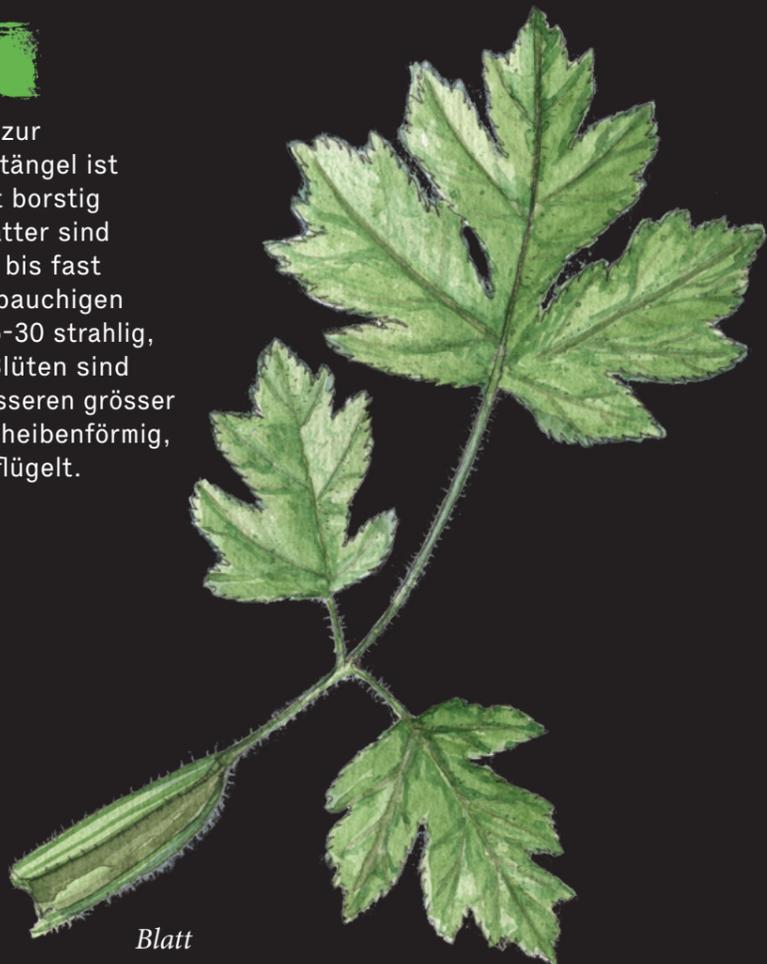


ETWAS BOTANIK

Die mehrjährige Pflanze erreicht zur Blütezeit 50-150 cm Höhe. Der Stängel ist am Grunde dicker als 5 mm, dicht borstig behaart, kantig gefurcht. Die Blätter sind vielgestaltig, gross, rau behaart bis fast kahl. Sie kommen am Grund aus bauchigen Blattscheiden. Die Dolden sind 15-30 strahlig, im Durchmesser 10-25 cm. Die Blüten sind weiss, gelbgrün oder rosa, die äusseren grösser als die inneren. Die Frucht ist scheibenförmig, 6-10 mm gross, ringsum breit geflügelt.



Blüte



Blatt



Pflanze

ACHTUNG !

Der Wiesen-Bärenklau hat viele, auch giftige Verwandte, die ähnlich aussehen. Sei dir sicher, bevor du ihn in der Küche verwendest!

Wenn du die Pflanze berührst, können phototoxische Substanzen auf die Haut gelangen. Diese machen die Haut sehr lichtempfindlich und es können Hautrötungen bis Blasen entstehen. Dieses Phänomen tritt selten auf, ist individuell verschieden und meist harmlos. Für empfindliche Personen empfiehlt es sich, Handschuhe zu tragen.



Same



Stängel

BÄRENKLAU IN DER KÜCHE:

BLÄTTER: Junge noch nicht fertig entfaltete Blätter (April bis Mai). Kurz in Dampf gegart eignen sich die Blätter als Salat oder Gemüse.

STÄNGEL: Saftige, nicht verholzte Stängel (Mai bis Juli). Sie werden geschält und von dicken Fasern befreit. Roh als Snack oder geräffelt im Salat. Kurz gedämpft auch als Gemüse geeignet.

BLÜTENKNOSPEN: Wenn sie sich noch (oder noch fast) in den Blattscheiden verstecken (Mai-August). Kurz gedämpft schmecken sie wunderbar und sind ähnlich wie Brokkoli zu verwenden.

SAMEN: Ausgereift und getrocknet (September bis Oktober). Als aromatisches Gewürz eignen sie sich gemörsert in pikanten Speisen wie Eintöpfen, Linsen- oder Kartoffelgerichten. Für süsse Speisen in Fruchtejogurt, Cremes und würzigen Gebäcken.

WURZELN: (September bis Februar). Die leicht pikante Wurzel eignet sich gekocht als Wurzelgemüse oder roh geräffelt im Salat.

REZEPT BÄRENKLAU-KÜCHLEIN

ZUTATEN:

- 5 EL Mehl
- 4 EL brauner Zucker
- 3 Eier
- 2 EL Öl
- 1 EL Essig oder Zitronensaft
- 1 Brieslein Backpulver
- 1 Brieslein Vanille Zucker
- 1 Prise Salz
- 2 EL Bärenklau-Samen, frisch gemahlen

ZUBEREITUNG

- Alle Zutaten zu einem Teig rühren.
- Teig in kleine, eingefettete Kuchenförmchen oder Muffin-Papiere geben und bei 175°C für ca. 30 Min backen.
- Um das Aroma des Bärenklau noch zu intensivieren, können die Samen vor dem Mahlen für ca. 5 Min im vorgeheizten Ofen geröstet werden. Ist einem das Bärenklau Aroma zu dominant, können stattdessen 2 EL einer Mischung aus Bärenklau, Ingwer und Zimt beigemischt werden.

Wiesen-Bärenklau Heracleum sphondylium