

# Brennnesselalarm im Grünwerk!

17.05.2023

Autsch - diese blöden Brennnesseln! Kennst du das? Kaum hat man ein Brennnesselblatt berührt, sprießen auf der Haut rote Quaddeln, die ganz schön pieksen können. Schuld sind die Brennhaare der Pflanze, die bei der geringsten Berührung ihren Nesselsaft unter die Haut spritzen. Aber: Brennnesseln ernähren viele Insekten und sind auch sonst sehr nützlich und hilfreich. Und man kann sie sogar essen! Diesen unglaublichen Aussagen mussten die Mannheimer Minigärtner natürlich nachgehen. Zusammen mit Paula, die uns an diesem Nachmittag im Grünwerk begleitete, staunten die Minigärtner nicht schlecht über so viele neue Erlebnisse mit der Brennnessel, und so viel sei schon vorab verraten: Brennnesseln finden die Mannheimer Minigärtner gar nicht mehr doof!

Paula hatte extra für die Minigärtner eine Brennnessel samt Wurzel ausgegraben. Neben der eigentlich kleinen Pflanze war die Wurzel riesig! Da musste Paula bestimmt länger buddeln 😊 Von Paula erfuhren die Minigärtner, dass bei uns zwei Arten heimisch sind:

- 🌿 Die Große Brennnessel (*Urtica dioica*) liebt Waldränder und Gebüsch und wird bis zu einem Meter groß.
- 🌿 Die Kleine Brennnessel (*Urtica urens*) ist vor Urzeiten schon zusammen mit Saatgut aus Asien bei uns eingeschleppt worden und ist hauptsächlich ein Gewächs des Ackers.

Von über 50 Schmetterlings- und Käferarten ist inzwischen bekannt, dass sie direkt auf die Nahrung und den natürlichen Schutz durch Brennnesseln angewiesen sind! Die bekanntesten und beliebtesten Tagfalterarten, die nur an Brennnesseln fressen, sind Admiral, Tagpfauenauge, Kleiner Fuchs und das Landkärtchen. Sie sind also auf die Brennnessel strikt angewiesen, andere Pflanzen kommen für diese Arten nicht in Betracht. Der Vorteil liegt für die Tierarten auch in der Schutzfunktion, die von der wehrhaften Pflanze ausgeht.

Schon früh haben wir Menschen Brennnesseln auf verschiedene Weisen genutzt:

- Früher wurde das Nesseltuch für Kleidung, Tauwerk, Segel und Säcke verwendet.
- Besonders in Notzeiten erwies sich die überall vorkommende Brennnessel als ein wichtiger Vitamin- und Gemüselieferant, denn die Brennnessel lässt sich roh als Salat oder gekocht wie Spinat zubereiten.
- Brennnesselaufkommen verraten dem kundigen Biologen viel über den Zustand und die Beschaffenheit von Böden: Sie liebt Stickstoff und kommt deshalb besonders

häufig auf stark gedüngten Flächen vor. Außerdem ist sie ein „Störungszeiger“. Das bedeutet: Sie besiedelt als typische Pionierpflanze besonders gern neu aufgebrachte, umgebrochene oder sonst wie veränderte Böden. Mit der Brennnessel kann man also Aussagen über den Zustand und die Unberührtheit einer Landschaft machen.

- Das Nesselgift ist ein beliebter Grundstoff in der Medizin. Heute wird er allerdings chemisch hergestellt, aber immer noch für verschiedene Arzneimittel verwendet. Darüber hinaus haben Tees aus Blatt- und Wurzelextrakten heilende Wirkung.

Die Minigärtner wissen schon, dass man im Garten auch düngen muss. Stark zehrende Gemüsesorten wie zum Beispiel Tomaten, Zucchini und Kürbisse gedeihen besonders gut, wenn sie in nährstoffreicher Erde wachsen und regelmäßig gedüngt werden. Paula zeigte den Minigärtnern, wie man aus Brennnesseln eine Jauche ansetzt, die man dann ein paar Wochen später im Garten zum Düngen nutzen kann. Dafür zogen die Minigärtner erstmal mit Handschuhen und Scheren los und ernteten im Grünwerk Brennnesseln. Die besonders schönen Blätter (ohne Insektenbefall) wurden extra gesammelt. Wofür, verraten wir gleich.

Ein Brennnesselsud oder Jauche lässt sich mit nur wenigen Handgriffen selbst ansetzen. Dafür benötigt man:

- ☼ Brennnesseln Wasser (am besten aus der Regentonne)
- ☼ eine Wanne, Tonne oder einen großen Eimer, am besten aus Plastik oder Emaille
- ☼ einen Deckel für das Gefäß – im einfachsten Fall reicht ein Brett
- ☼ einen Stock zum Rühren
- ☼ eventuell Gartenhandschuhe und
- ☼ eine Gartenschere

Das Verhältnis sollte sein: 1kg Brennnesseln auf 10 Liter Wasser, benötigte Zeit: 14 Tage.

Nach dem Ansetzen der Jauche gab es dann noch eine Überraschung. Paula hatte auf den Tischen schon Öl, Salz, Pinsel und Ofengitter vorbereitet. Die sauberen Brennnesselblätter sollten jetzt nämlich zu Chips verarbeitet werden! Etwas skeptisch rührten die Minigärtner eine Prise Salz in das Speiseöl und pinselten die Blätter ganz dünn und vorsichtig ein. Dann wurden die Blätter auf dem Rost verteilt und kamen für ca. 15 Minuten in den Ofen. Ganz vorsichtig probierten die ersten mutigen Minigärtner die fertigen Chips und siehe da: LECKER!!!! „Sogar besser als Kartoffelchips!“ Das war die einhellige Meinung aller Minigärtner an dem Tag.

Beim nächsten mal wird im Grünwerk mit der selbstgemachten Brennnesseljauche unser Beet gedüngt. Ob das dann auch so lecker riecht? Wir sind alle schon sehr gespannt!