

## „Kostbare“ Natur

Wenn wir an Natur denken, dann meinen wir meist jenes Gegenüber aus Wiese, Ackerfeld, Wald und Garten. Wir übersehen dabei, dass wir selbst „Natur“ sind und das „Gegenüber“ mit und in uns zusammenfällt. Bewußt oder unbewußt wächst deshalb in vielen Menschen die Sehnsucht nach neuer Ganzheit. Dies ist sicher auch der Kern des Erfolges der BayernTour-Natur. Im weiteren ist damit zu erklären – die zunehmende Freude am Aneignen von Natur. Kinder machen es uns vor. Sie stecken Natur am liebsten in den Mund, sie verkosten sie, gleich ob Erde, Blüten, Beeren – alles was mundgerecht erscheint. Erziehung lehrt, dies nicht zu tun und tendiert dazu, unser Verlangen auf menschlich erzeugte, geprüfte und etikettierte „Kostbarkeiten“ zu lenken, die statt nichts oft viel kosten. Doch damit wird weniger ins richtige Leben eingeführt sondern eher Angst, Unwissenheit und falsches Prestige gefördert. Das letztlich gesuchte Glück wird so nicht gefunden, sondern vielmehr durch eine wechselseitige Freundschaftsvertiefung zwischen der eigenen und fremden Natur und dies auch über die Naturaneignung durch den Mund. Nicht von ungefähr gibt es den Spruch, jemanden oder etwas zum „Fressen gernhaben“. Gute Naturführungen sollten deshalb helfen die Naturentfremdung der Geführten zu überwinden und Natur freundschaftlich vertraut zu machen.

Beginnen sollten wir bei der Entdeckung und Einführung in die Naturschätze bei dem, was wir schon kennen und sicher ansprechen können. Am besten eignet sich hierzu das Naschobst oder „finger food“ Das sind die Fruchthüllen der Hagebutten, die frischsauer schmeckenden Vogel- oder Mehlbeeren, die Essigfrüchte der Berberitze und die mehligten Weißdornfrüchte. Nicht zu vergessen sind selbstverständlich die Beerenarten wie wilde Him- und Brombeere, die Vaccinium-Arten wie Blau-, Preisel-, Rausch- und Moosbeere. Bei der Behandlung der Frage, ob dieses Sammeln mit der Gefahr des Fuchsbandwurmes zu vereinbaren ist, lasse man sich von folgenden Überlegungen leiten: Kleinsäuger wie diverse Mausarten sind die Hauptüberträger des Fuchsbandwurms. Wer fängt und frisst in Siedlungsnähe und Hausgarten die meisten Mäuse? Warum werden Hauskatzen und Hunde aus seuchenhygienischen Gründen nicht des Gartens oder des Kinderbettes verwiesen?

Vernünftig ist es natürlich nicht an vielbegangenen Hundenauslaufwegen, entlang von Wildwechselfpfaden im Wald und düngerverschmutzten Flurwegen Naschobst zu pflücken. Das gleiche gilt für Gemüse- und Teepflanzen wie Spitz- und Breitwegerich, Gänseblümchen, Löwenzahn, Giersch, Brennessel, Beifuß, Gundermann, Johanneskraut – um nur die Bekanntesten zu nennen. Die häufige und so wertvolle Brennessel kann man auch roh genießen, wenn man sie in Beinwellblätter kräftig einwickelt und quetscht, sodass die Brennhaare brechen. Sauerampferblätter, Samenstände des Breitwegerichs und ähnliches hinzugefügt – vielleicht auch ein Stück Käse - können einen „Green-Mac“ kreieren. Naschgemüse kann man auch als Butterbrot-Belag essen. Bitteres, teeartiges Sammelgut wie Schafgarbe, Beifuß, kann seine gesunde Wirkung im Munde dann entfalten, wenn es nicht gekaut sondern als „Knödel“ unter der Unterlippe langsam eingespeichelt wird. Übrigens – frisches Laub – vor allem der Linde, aber auch der Rotbuche und des Weißdorns munden vorzüglich und können zu Blattsalaten verwandt werden. Selbst im Winter ist die Linde „kostbar“. Ihre Knospen schmecken nussig-sämig. „Mutter Natur“ deckt auf ihre Weise den Tisch, es braucht nur Menschen, die dies verstehen, sich ansprechen lassen von ihrem Angebot und dies dankbar genießen.