



« Gesehen haben sie die meisten, wahrgenommen schon nichtmehr so viele, und was man aus Blumen an Gerichten zubereiten kann, erläutern gerne die Wiesenspezialisten.

Blühende Frühlingswiesen in der Grazer Herrengasse

Die Naturparke Steiermark bringen blühende Frühlingswiesen in die Stadt - dort erfreuen sie nicht nur die Augen, sondern auch den Gaumen der Besucher.

Der Frühling ist voll im Gange – die Wälder ergrünen, die Obstbäume blühen und die Wiesen zeigen sich im saftigen Grün. Und besonders auf den Wiesen wird es bald noch bunter. Margerite, Glockenblume & Co werden bald erblühen. Auf jeder Wiese? Leider nein, denn immer weniger Wiesen werden so bewirtschaftet, dass sie noch bunte Blumenwiesen sind – es wird zu früh und zu häufig gemäht. Damit verschwinden zahlreiche Kräuter, die aus unseren Wiesen einen Blütenteppich machen. Aber noch gibt es sie und die sieben steirischen Naturparke bringen sie nach Graz. Bei „Grünzeug von der Wiese“ zeigen die

Naturparke welche Vielfalt in den Wiesen steckt – sei es das Johanniskraut oder der Schwalbenschwanz. Viele sind nicht nur genisbar sondern gesund wie die Wiesen-Glockenblume, die reich an Vitamin C ist und Inulin enthält. Ihre (jungen) Blätter schmecken süß, erbsenartig und können als essbare Dekoration verwendet werden. Die Sprossen lassen sich von April bis Mai zu einem zarten Stengelgemüse oder Salat verarbeiten. Ihre Blätter können, in Streifen geschnitten als Grundlage für Salate verwendet werden oder geben Suppen ein köstliches Aroma. Glockenblumen-Wurzeln haben frisch oder getrocknet ihren Platz in der Küche, meist werden sie für

die Suppe verwendet. Oder die Wurzeln des Schlangenknoterich in Scheiben schneiden, über Nacht in Wasser einweichen und anschliessend mit Gemüse zu einem Auflauf verarbeiten. Auch der große Wiesenkopf ist eine gesunde Delikatesse und hat einen gurkenartigen Geschmack. Die Blätter, Triebspitzen und Blütenstände werden roh als Salatzutat verwendet. Suppen, Gemüsegerichten oder der Eierspeis geben sie erst den richtigen Pep. Das getrocknete Wurzelmehl dem Teig zugefügt, schenkt dem Brot ein feines Aroma. Die Blütenknospen der große Wiesen-Margerite werden kurz blanchiert und in Butter geschwenkt. Sie sind ein

Fotos: Corp Wolf, Marki, Rosal und Franz Hanfner, Stöckl



▲ Am 11. Mai finden sich auch heuer wieder Pflanzen in der Grazer Herrengasse, die einfach zum Reinbeißen sind

wohlschmeckendes Koch und Backgemüse und schmecken ähnlich den Winterrüben. Viele andere Wiesen-Pflanzen lassen sich zu köstlichen Gerichten verarbeiten. So auch der Giersch, der als Gartenunkraut gefürchtet ist. Die Palette der Gerichte reicht von der Wiesen-Palatschinke bis zum 7-Kräuter-Kuchen. Kostproben von verschiedenen Gerichten bieten die Naturparke bei ihrem Aktionstag an. Hier erfahren sie auch, wie sie den essbaren Muttertagsstrauß binden. Ziel der Veranstaltung, so der Organisator Bernhard Stejskal, ist es, die Vielfalt der Wiesen und deren Bedeutung im Naturhaushalt der Bevölkerung bewusst zu machen. Denn die „Leistungen“ der vielfältigen Blumenwiese reichen von Heilpflanzen in der Volksme-

dizin über den Lebensraum von Nützlingen für die Landwirtschaft – Bienen und Hummeln als Bestäuber – bis zum Erholungsraum für uns Menschen. Grünzeug von der Wiese - Bunte Blumen erkennen, Wildkräuter riechen und Wiesenpflanzen schmecken: Graz, Herrengasse vor dem Landhaus, Dienstag 11. Mai 2017, 10 bis 18 Uhr.



Natur wirkt! 2017: Grünzeug von der Wiese

Alles im grünen Bereich: Das stimmt sowohl für den Mai als auch für die sieben Naturparke der Steiermark. Und das kann sich sehen lassen: Sieben Grünzeugvarianten bewiesen bereits in den letzten Jahren, dass Wiesenwissen gut bei Ihnen ankommt. Und nicht nur Ihre Augen sondern auch Ihr Gaumen wird mit Grüntönen verwöhnt. Die Farbpalette reicht von sauer über würzig und süß bis schmerzlindernd. Während die BesucherInnen ins Gras beißen, geben BiologInnen und KräuterpädagogInnen ihr grünes Wissen über Wildkräuter, Wiesenblumen und Wildgemüse weiter. Und damit Sie Ihre Geschmacksknospen zum Grünen bringen, gibt es Kostproben und Rezepte zum Mitnehmen.

Donnerstag, 11. Mai 2017