

Spitzwegerich, Brunnenkresse und Tausendschön

Geheimnisvolle Wildpflanzen sammeln, sie kennenlernen und damit ein feines Frühlingzvieri zubereiten: Zwölf Buben und Mädchen im Alter von fünf bis acht Jahren tauchten einen Nachmittag lang ein in die Natur.

Jahrtausende lang ernährten sich die Menschen hauptsächlich von Wildpflanzen und -tieren. Das Sammeln von Beeren, Pilzen und Kräutern gehörte zu ihren Lebens- und Ernährungsgrundlagen. Zwölf kleine Chrütlikursbesucher begaben sich am vorletzten Mittwochnachmittag bei herrlichstem Sonnenschein auf ihre Spuren.

Spitzwegerich, auch Hasenohrenkraut genannt, sein grosser Bruder Breitwegerich, Schafgarbe, Taubnessel, Brunnenkresse, Knoblauchranke, Gänseblümchen (oder Tausendschön) und Rotklee: «Das alles sind nützliche Pflanzen, viele davon kann man essen», erklärte Kursleiterin Iris Marisa Schilliger den gebannt zuhörenden Kindern im Kreis des gedeckten Waldsofas und führte sie mit Bildern in die Welt der Natur- und Heilpflanzen ein. Als Helferin mit dabei war Nadja Widmer von Kreativ 77, dem Sinser Verein für junge Familien, der den Anlass organisierte.

Grosse Kräutervielfalt vorhanden

Noch vor diesem Theorieteil mussten die «Eindringlinge» aber die Waldgeister mit einem Ritual um Eintrittserlaubnis in ihr Reich bitten. Dazu brauten sie einen Zaubertrank aus Malven, im Volksmund Chäslirhut, und beschwörten sie mit Versen.

Unter kundiger Führung machten sich die Mädchen und Buben nach der Einführung also auf die Suche nach den besagten Pflanzen und wurden ziemlich rasch fündig. Denn im Dietwiler Wald, im Gebiet der «Höhe», gibt es essbare Kräuter in reicher Fülle, wie Iris Marisa Schilliger schwärmt. Die Naturpädagogin und Waldkindergartenleiterin lehrt ihre Zöglinge: «Wir pflücken nur immer so viele Pflanzen, wie wir gerade für unsere Mahlzeit brauchen», und erklärt ihnen geduldig, dass sich diese nicht mehr richtig fortpflanzen könnten, wenn man zu viele auf einmal erntet.

Für den geplanten Kräuterquark braucht es nur von jeder Sorte ein paar



Im Waldsofa lehrt Iris Marisa Schilliger die sieben Buben und fünf Mädchen, wie die essbaren Pflanzen aussehen und wie sie heissen. Bilder: Martha Zurfluh



Auch für das freie Spiel bleibt an diesem Nachmittag Zeit; im Hintergrund das Waldsofa.

Gewächse. Die Naturpflanzen seien im Geschmack viel kräftiger als ihre kultivierten Artgenossen, war von der Kräuterfrau zu erfahren. Tatsächlich schmeckte die mit der fertigen Quarkmasse bestrichene Toastschnitte vorzüglich herb und würzig.

Zvieri nach Pfahlbauerart

Die Kinder waren mit Feuereifer dabei: Holz sammeln, dann die Feuerstelle für

das Braten der Würste und das Backen des Schlangenbrottes herrichten; die besagten Kräuter suchen, sie kleinschneiden und zum Kräuterquark verarbeiten; Haselnussblätter und ein paar Tausendschön zur Dekoration, dann noch den Bratstock suchen und schnitzen. Auch hier galt: nur so viele nehmen wie es braucht. Wer eine Pause benötigte, erholte sich zwischendurch beim Ritiseilen auf der grossen Naturschaukel, oder hantierte mit den bereitgestellten kleinen Sägen, Schaufeln und Seilen.

Eines ist klar: Nie schmeckt eine Mahlzeit besser, als wenn sie im Freien und mit selbstgesammelten Zutaten eigenhändig zubereitet wird. Und bestimmt belehrte am Abend das eine und andere Kind seine Eltern über das Hasenohrenkraut, das die wundgelaufenen Füsse kühlt; oder darüber, dass das Gänseblümchen auch Tausendschön heisst, man es essen oder daraus einen Tee gegen Bauchweh brauen kann. Ein Büchlein mit solchen Geheimtipps führte am Abend ein jedes Kinderrucksäckchen mit heim – für alle Fälle. Martha Zurfluh

