

Katrin und Frank Hecker



Natur

entdecken
rund ums Jahr



Ulmer

Katrin und Frank Hecker

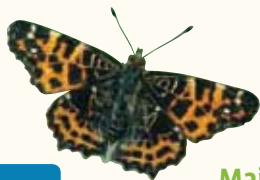
Natur



entdecken
rund ums Jahr



Inhalt



Winter

4

Januar

Fährten im Schnee –
Wildtieren auf der Spur 6

Tierspuren im Winter
kennen 8

Winterpilze – auf Sammel-
tour im Schnee 10

Februar

Starr und stumm –
unter dem Eis des Sees 12

Einfach einmalig – rund
um die Rinde 14

Früher Heimkehrer –
der schwatzhafte Star 18



Frühling

20

März

Wieder auf Wanderschaft –
Kröte, Frosch & Co. 22

Amphibien kennen 26

Frühlingsblüher –
die starken Blumen 28

April

Schmachten & Schluchzen –
vielseitige Sänger 32

Vögel im Frühling kennen 34

Wildbienen helfen –
Nisthäuschen bauen 36

Grüner Donnerstag –
grüne Kräutersuppe 38

Mai

Natur in der Stadt – wo
Mauersegler jagen 40

Frühlingsküche – Maibowle
und Bärlauchbrote 42

Bäume im Mai – die grüne
Lebensfreude 44

Bäume im Frühling
kennen 46



Sommer

48

Juni

Kleiner Vielfraß – fliegender
Gaukler 50

Schmetterlinge kennen 52

Schön natürlich – Heilkräuter
für Haut und Haar 54

Abenteuer Bach – auf
Expedition am Wasser 58

Die Vogeluhr – wie Vögel
ticken 62

Juli

Kleine Nachtgespenster –
Fledermäuse 64

Abenteuer Teich – auf
Expedition am Wasser 66

Tiere im Teich kennen 70

Fliegende Herzen –
Libellensommer 72

Zischen und züngeln –
Natter oder Otter? 76

August

Mehr als nur Badespaß –
Abenteuer Strand 78

So schmeckt der Sommer –
leckere Früchtchen 82

Leuchtende Früchte –
ganz schön giftig! 84



Herbst

88

September

Vogelfutter – selbst
gesammelt! 90

Wildfrüchte und Nüsse
kennen 92

Kreativ mit Kastanien –
Kunst und Seife 94

Im Schlafapfel hausen –
Gallen und ihre Bewohner 96

Oktober

Wilden Tieren auf der
Spur – Schubberbaum
und Gewölle 98

Zugvögel – Globetrotter
und Reisemuffel 102

November

Schlafenszeit für Igel und
Siebenschläfer 104

So überwintern unsere
Tiere 106

Rabe und Krähe – Götterbote
und Galgenvogel 108



Winter

110

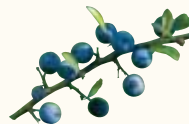
Dezember

Weißer Wintertiere – Hase,
Fuchs und Hermelin 112

Kultpflanze und Krebs-
therapie – die Mistel 114

Weihnachtsschmuck –
zum Fressen schön 116

Ein Weihnachtsbaum
für Tiere 118



Info-Ecke

120

Nützliche Adressen 121

Register 123





Winter

Januar

Wildtierfährten im Schnee 6

Kennen: Tierspuren 8

Pilze im Schnee 10

Februar

Was lebt unter dem Eis? 12

Rund um die Rinde 14

Der schwatzhafte Star 18

Fährten im Schnee – Wildtieren auf der Spur

Der Schnee bringt es an den Tag: Nach einer verschneiten Nacht durchkreuzen überall Fußabdrücke die Landschaft. Sie stammen nicht vom Menschen, sondern von Tieren, deren Anwesenheit uns ohne Schneedecke verborgen bliebe. Große und winzig kleine Pfoten- und Schalenabdrücke – wer steckt dahinter?

Fährten von Schalenwild

„Schalen“ heißen die Hornschuhe von Reh, Hirsch und Wildschwein. Sie sehen aus wie ein gespaltener Huf. Diese Tiere, zu denen auch unser Hausrind gehört, treten nicht mit der ganzen Fußsohle auf; sie laufen lediglich auf zwei stark vergrößerten Zehen. Diese sind durch Schuhe aus Horn (Hufe) geschützt. Am häufigsten auf Feldern, Wiesen und an Waldrändern finden wir die Schalenabdrücke des Rehs. Sie sind mit 4–5 cm Länge und einer Breite von etwa 3 cm zierlich und schmal. Die Fährten von Hirschen sind dagegen bis zu 9 cm lang und 7 cm breit. Leicht zu bestimmen ist

die Fußspur des Wildschweins: Hinter dem Abdruck der beiden Schalen ist fast immer auch die Spur der beiden kleinen Hinterzehen („Afterklauen“) zu erkennen.

Raubtierspuren

Auf verschneiten Feldern sieht man nicht selten eine Spur, in der die Pfotenabdrücke regelrecht wie auf einer Schnur aufgezogen sind. Dies ist die typische Spur eines trabenden Fuchses, Fährtsensucher nennen es „Schnüren“. Wie bei den meisten Raubtierspuren drücken sich über dem Hauptballen nur vier Zehenballen deutlich ab, der fünfte

NATUR AUS DER NÄHE

Wer war hier am Werk?

Zapfen von Fichte und Kiefer beherbergen nahrhafte Leckerbissen für Eichhörnchen, Mäuse und Vögel. Gut versteckt zwischen



den eng anliegenden Zapfenschuppen befinden sich die kleinen, leckeren Samen. An den Überresten der Zapfen lässt sich leicht erkennen, wer hier am Werk war. Ist der Zapfen unordentlich und ausgefranst, wie auf dem Foto zu sehen, hat ihn ein Eichhörnchen bearbeitet. Mit kräftigen Bissen reißt es die Schuppen ab. Solche Zapfen liegen oft zuhauf unter hohen Fichten. Von Mäusen abgenagte Zapfen sehen dagegen säuberlich abgefressen und sehr ordentlich aus, sie liegen meist einzeln und versteckt. Wo ein Buntspecht am Werk war, da sehen die Zapfen regelrecht zerhackt aus. Bis zu 800-mal hämmert er mit kräftigen Schlägen auf die Schuppen eines Zapfens ein.



◀ Hier ist ein Fuchs „geschnürt“.

Zehenballen ist meist nicht zu sehen. Der Pfotenabdruck des Fuchses ist 5 cm lang und 4–4,5 cm breit und kann leicht mit ähnlich großen Hundepfoten verwechselt werden. Charakteristisch ist die ebenso große Fährte des Dachses: An den Vorderpfoten erkennt man deutlich den Abdruck seiner langen Krallen.

Spuren von Eichhörnchen und Maus

Fast überall in Gärten, Parks und in Wäldern findet man diese Spur: Wie ein Trapez angeordnet sind stets alle vier Pfotenabdrücke dicht beieinander zu sehen. Unvermittelt endet die Fährte an einem Baum. Hier ist ein Eichhörnchen gehüpft und anschließend auf den Baum geklettert. Typisch ist, dass es beim Hüpfen seine größeren Hinterpfoten stets vor den kleineren Vorderpfoten aufsetzt. Die Vorderpfote ist 4 cm lang und 2 cm breit, die Hinterpfote misst 5 cm. Ähnlich, aber viel kleiner sind die Spuren von Mäusen: Sie messen weniger als 2 cm.



▲ Die Spur des Eichhörnchens sieht aus wie ein Trapez.

Eichhörnchen

Merkmale der Fährte: Beim Hüpfen setzt es zuerst die beiden kleineren Vorderpfoten nebeneinander auf, mit den größeren Hinterpfoten „überholt“ es diese im Sprung, so dass diese (auch nebeneinander, aber mit etwas größerem Abstand) vor die Abdrücke der Vorderpfoten gesetzt werden.

Besonderes: Die vier Pfotenabdrücke ergeben die typische Trapezform.



Feldhase

Merkmale der Fährte: Vorn sieht man den Abdruck der zwei großen (ca. 6 cm langen) Hinterpfoten, die fast genau nebeneinander stehen, dahinter die kleineren (ca. 5 cm langen) Abdrücke der Vorderpfoten – sie stehen hintereinander.

Besonderes: Der Abstand der Spurengruppen zueinander hängt davon ab, wie schnell der Hase gehoppelt ist.

Wildschwein

Merkmale der Fährte: Das Wildschwein läuft nur auf zwei stark vergrößerten Zehen. Diese sind von festen Schalen aus Horn umgeben, die man „Schalen“ nennt. So besteht eine Wildschweinspur immer aus dem Abdruck dieser beiden Schalen.

Besonderes: Dahinter sind manchmal auch die Abdrücke der zwei winzigen, verkümmerten Hinterzehen zu sehen.



Reh

Merkmale der Fährte: Genau wie das Wildschwein tritt auch das Reh nur mit zwei Zehen auf. Sein Schalenabdruck ist mit höchstens 5 cm Länge im Gegensatz zu dem des Wildschweins (Gesamtlänge mit Hinterzehen: ca. 10 cm) aber zierlich.

Besonderes: Oft finden sich neben der Rehs spur auch die typischen, fast kugelförmigen Kotbohnen.

Tierspuren im Winter kennen

Stockente

Merkmale der Fährte: Typisch für Enten, aber auch für Möwen sind ihre Schwimmhäute zwischen den Zehen. Dadurch sehen ihre Spuren aus, als wäre hier ein Taucher mit Flossen ins Wasser gestieft. Die Spur einer Stockente ist 5 cm lang.

Besonderes: Der watschelnde Gang der Ente hinterlässt schräg nach innen gewandte, aufgereihete Fußabdrücke.



Amsel

Merkmale der Fährte: Vögel haben nie mehr als vier Zehen. Anders als bei den Säugetieren fehlt ihnen die „kleine Zehe“. Ihr „Daumen“ zeigt nach hinten und ist manchmal so klein, dass er gar keinen Abdruck hinterlässt. Die Spur der Amsel ist ungefähr 3 cm lang.

Besonderes: Die Spur des Graureihers sieht ganz ähnlich aus – nur misst sie gut 10 cm!

Fuchs

Merkmale der Fährte: Wo sich Spuren wie eine Perlenkette durch die verschneite Landschaft ziehen, ist ein Fuchs „geschnürt“: Die Abdrücke der linken und rechten Pfoten liegen genau auf einer Reihe. Der Pfotenabdruck des Fuchses ist 5 cm lang.

Besonderes: Genau wie beim Hund drücken sich auch beim Fuchs über dem Hauptballen nur vier Zehen ab.



Dachs

Merkmale der Fährte: Der Dachs hinterlässt ganz unverwechselbare Spuren: Mit über 6 cm Länge sind sie größer als die Spur vom Fuchs – charakteristisch sind die langen Krallen, die sich insbesondere bei den Vorderpfoten deutlich abdrücken.

Besonderes: Bei der Dachsspur ist im Gegensatz zu Hund oder Fuchs auch der „Daumen“ sichtbar!

Winterpilze – auf Sammeltour im Schnee

Die meisten Pilze sprießen im Herbst – einige wenige aber erst mitten im Winter. Darunter sind echte Delikatessen wie Austernseitling oder die Wildform des beliebten „Enokitake“. Und das Beste: Auch Pilz-Laien können beruhigt sammeln gehen, denn jetzt im Winter gibt es kaum giftige Doppelgänger!

Der wilde „Enokitake“

Wer von „Winterpilzen“ spricht, der meint in aller Regel den Samtfußrübling (*Flammulina velutipes*). Er ist bis in den April hinein eine ganz typische Erscheinung an morschen Baumstümpfen von Laubbäumen wie Weide, Ulme und Buche oder auch an lebenden Weiden. Bis in den Dezember hinein besteht für Laien eine gewisse Verwechslungsgefahr mit dem giftigen (sehr bitter schmeckenden!) Graublättrigen Schwefelkopf (*Hypholoma capnoides*), der aber hauptsächlich an Nadelbäumen wächst. Sicher geht, wer erst ab Mitte Januar erntet. Typische Erkennungsmerkmale für



NATURKÜCHEN-TIPP

Bloß nicht waschen!

Damit Pilze in der Pfanne gut gelingen, sollten sie immer nur trocken gereinigt und nicht gewaschen werden. Schaben Sie mit dem Messer behutsam anhaftende Erde oder Blätter ab und schneiden Sie schlechte Teile oder Schneckenfraßstellen heraus und das untere Stielende ab. Wenn Sie Pilze waschen, saugen diese Wasser auf und werden beim Braten matschig.

die immer büschelig wachsenden Winterpilze sind ihre honiggelben bis rostgelben, 2–10 cm großen Hüte, ihre ockergelben Lamellen und der samtfilzige Stiel. Das Fleisch der Hüte ist zart, weich und angenehm mild, die Stiele sollten Sie aber wegtun, sie sind zäh. Winterpilze eignen sich als pikante Einlage in Salaten, Suppen oder in chinesischen Gerichten. Sie schmecken so lecker, dass sie auch kommerziell in Japan, Taiwan und neuerdings auch in Kalifornien gezüchtet werden. Die Zuchtform ist weiß, weil sie im Dunkeln wächst, und wird als „Enokitake“ oder kurz „Enoki“ gehandelt. Bei ihr ist auch der Stiel essbar.

◀ Samtiger Stiel, honiggelber Hut: Samtfußrüblinge wachsen in Büscheln.

Zart wie Kalbfleisch

Die meisten kennen ihn nur aus der Gemüseabteilung im Supermarkt, frisch importiert aus den USA. Dabei wächst der Austernseitling (*Pleurotus ostreatus*) auch bei uns – in freier Natur! Während der importierte Pilz bei sommerlichen Temperaturen gedeiht, braucht es unser heimischer Austernseitling knackig kalt. So lohnt die Pilzsammelei besonders nach ein paar ordentlichen Nachtfrißten im Januar und Februar, dann sprießt er büschelig aus lebenden oder toten Baumstämmen von Buchen, Pappeln oder Weiden. Typisch sind sein glatter, kahler, graulila bis graubrauner Hut und seine weißen Lamellen, die weit am Stiel herablaufen. Verwechslungsgefahr besteht höchstens mit dem Gelbstieligen Muschelseitling (*Sarcomyxa serotina*), der aber nicht giftig ist, nur bitter. Wenn Sie auf die Unterseite schauen, sehen Sie, dass seine Lamellen aber gelb sind, nicht weiß, und außerdem wächst er bis maximal in den November hinein.

Austernseitlinge haben eine feines Pilzaroma. Sie schmecken gedünstet oder ge-

NATURKÜCHEN-TIPP

Paniert wie ein Schnitzel

Die Hüte großer Austernseitlinge können Sie panieren und wie ein Schnitzel braten. Deshalb heißt dieser Pilz mit seinem weißen, elastischen Fleisch auch „Kalbfleischpilz“. Austernpilze aus dem Supermarkt verdienen gelegentlich eher den Namen „Schuhsohlenpilz“: im Alter werden sie zäh wie Leder – und bitter.



▲ Trotz Schnee und Eis: Judasohren wachsen auch im Winter.

schmort und passen gut zu Salaten, auf Pizza oder zu Nudelgerichten.

Ohren am Holunder

„Labberohr“ – so nennen Kinder das Judasohr (*Hirneola auricula-judae*), das wirklich wie ein gummiartiges Ohr aussieht. Häufig findet man diesen Pilz am Schwarzen Holunder (*Sambucus nigra*). Dass es sich hierbei um einen Speisepilz handelt, wissen bei uns die Wenigsten – bei den Chinesen jedoch fast jeder: Als „Mu-Err“ ist er ein fester Bestandteil der asiatischen Küche. In feine Streifen geschnitten ist er eine knackige, wenn auch nicht sehr geschmacksintensive Einlage in Suppen oder im Pilzragout.