



Aktuelles aus dem Garten

Der Löwenzahn

Wer kennt sie nicht, die krautige Pflanze mit ihren dichten gelben Blüten, dem weißen Milchsaft im Stengel, den 10 bis 30 cm langen, eilanzettlich, stark gelappten und tiefeingeschnittenen Blättern, die direkt am Boden in einer Rosette stehen. Wenn sich die Wiesen ganz mit den gelben Blüten von *Taraxacum* überziehen, wissen wir, dass nun der Frühling endgültig den Winter verdrängt hat. Wir erfreuen uns an diesen Bildern und würden gerne mit lieben Menschen inmitten dieser Blütenpracht ausruhen und picknicken.

Aber halt! Da war doch noch etwas anderes? In meiner so liebevoll gepflegten und gehegten Rasenfläche, nein, in meinem englischen Rasen hat sich dieses Ungetüm mit seiner bis zu einen Meter langen Pfahlwurzel eingenistet. Eine Monsterblume, die ich nicht bekämpfen kann. Wenn ich sie aussteche, bleiben Wurzelteile im Boden, die dann nur vermehrt austreiben. Und während diese Pflanze in der Wiese bis zu 40 cm hoch wird, bleibt ihre Blüte in meiner geliebten Rasenfläche ganz dicht über dem Boden, damit der Rasenmäher mit seinen scharfen Messern ihr nichts anhaben kann. Diese Pflanze ist mit Intelligenz ausgestattet, nur um mich zu ärgern.

Aber lassen Sie uns, wenn wir sie das nächste Mal im eigenen Garten entdecken, nicht gleich mit schwerem Spaten und Gift bekämpfen, sondern gemütlich bei einer Tasse Kaffee einige Gedanken über diese Pflanze machen. Pustebume, Bettnässer, Bettchisser, Bettseecher, Hundebume und Hundsbume sind einige mundartliche Bezeichnungen für den Löwenzahn. Sie sagen schon aus, dass in der Volksheilkunde der Löwenzahn eine wichtige Heilpflanze war. Vor allem die Bitterstoffe des Löwenzahns fördern die Sekretion der Verdauungsdrüsen. Daneben wurde auch eine harntreibende Wirkung nachgewiesen. Die Wirkstoffe sind immer noch Bestandteil verschiedener Arzneimittel. Durch die frühe Blütezeit ist der Löwenzahn eine wichtige Bienenweide. Löwenzahnbestände sind wichtig für die Entwicklung der Bienen im Frühjahr und ergeben einen Honig mit kräftigem Aroma.

Ein wenig in Vergessenheit geraten ist der Löwenzahn als Bestandteil unserer Speisekarten. So wurden die jungen Blätter als Salat verarbeitet. Mit dem entsprechenden Dressing sind die nur leicht bitter schmeckenden Blätter ein wahrer Genuss. In der Nachkriegszeit wurde aus den getrockneten Wurzeln ein Ersatzkaffee hergestellt, der als Zichorie bekannt war. Aber vor allem die gelben Blüten ergeben ein wundervoll schmeckendes Gelee. Sie brauchen dazu 350 Löwenzahnblüten, 3 Apfelsinen, 2 Zitronen. Die ein paar Stunden in der Sonne getrockneten Blüten werden zusammen mit den in schmale Streifen geschnittenen Apfelsinen und Zitronen in 1,5 Liter Wasser etwa 30 Minuten bei schwacher Hitze gekocht. Anschließend die Flüssigkeit abseihen und die Blüten und Früchte, um möglichst viel Aroma zu bekommen, gut auspressen. Die Flüssigkeit mit Gelierzucker nach Anweisung einkochen.

Eine sonntägige Fernsehsendung mit dem gleichen Namen bringt nicht nur für Kinder und Jugendliche, sondern auch für Erwachsene jeglichen Alters interessante Berichte auf unterhaltsame Art. Vielleicht hat man den Titel der Sendung deshalb Löwenzahn genannt, weil diese Pflanze äußerst robust und widerstandsfähig ist. Sie kommt mit den widrigsten Bodenverhältnissen aus und gedeiht auch dort noch, wo die meisten Pflanzen keine Überlebenschancen haben.

Diese Gedanken helfen einem vielleicht, im eigenen Garten den Löwenzahn ein wenig zu akzeptieren. In einem erlebnisreichen naturnahen Garten hat der Löwenzahn bestimmt auch Platz. Diese Einstellung schont die Nerven des Gartenbesitzers.