

# Tiere und Pflanzen finden





## Löwenzahn

**Typisch** Blüht fast überall sattgelb, vor allem im Frühjahr, aber hier und da bis zum Herbst. Dann werden Pusteb Blumen daraus. Die Blätter haben viele Spitzen – wie Löwenzähne.

**Fein im Salat** Dafür sind die ganz jungen Blätter am besten geeignet. Noch feiner (und auch milder und leckerer) wird der Löwenzahn, wenn er gebleicht ist: Binde dafür die Blätter-Rosette zusammen und stülpe einen Topf darüber; ein paar Tage warten und dein Salat-Löwenzahn kann geerntet werden. Die Blütenblätter kannst du als Zierde oben draufstreuen.

Löwenzahnspiel:  
Blüten-Mandala.



### Löwenzahnspiele

Wer die wenigsten Puster braucht, um eine Pusteb Blume leer zu pusten, hat gewonnen. Oder: mache aus den Stängeln Ringe und Ketten, indem du immer das dünne Stängelende in das dicke steckst. Oder: lege ein buntes Blüten-Mandala.





## Gänseblümchen

**Typisch** Blühen eigentlich überall – in jedem Rasen, an jedem Wegrand – und fast immer, auch im Winter, weil sie bis zu minus 15 Grad aushalten.

**Im Salat und auf Brot** Gänseblümchen schmecken gut, schön nussig-mild. Die ersten drei Blüten im Frühjahr – direkt vom Boden abgebissen – sollen dir Glück fürs ganze Jahr bringen. Leckerer und schöner sind sie aber als Deko auf Salat, Nudeln, Broten und überall, wo man sonst noch Kräuter verwenden könnte. Auch die Blätter – gut gewaschen – sind essbar.



Picknick mit Gänseblümchen.



### Gänseblümchen-Dip

Du brauchst eine Handvoll Blüten, je jünger, desto zarter. Waschen, trocknen und mit 1 TL Zucker, etwas Salz, Pfeffer und Zitronensaft in einen Becher Frischkäse rühren. Abfüllen und am nächsten Tag zum Picknick mitnehmen – und vielleicht mit ein paar frischen Blüten dekorieren.



## Franzosenkraut

**Typisch** Etwas raue Blätter und viele kleine gelb-weiße Blüten.

**Wie Spinat, nur leckerer** Es heißt auch Knopfkrout und stammt eigentlich aus Kolumbien, wird dort als eine Art Spinat gegessen und ist sehr beliebt (probier es aus, mit Zwiebeln, Salz und Pfeffer gedünstet). Bei uns gilt es als Unkraut, weil es sich schnell und überall ausbreitet – wie Napoleon, ein französischer Feldherr, der vor langer Zeit in wenigen Jahren ganz Europa eingenommen hat. Daher soll es auch seinen Namen haben.



### Noch ein Namensgeber

Blumen wurden meist nach Aussehen oder Wuchsort benannt, manchmal aber auch, weil der eine Biologe den anderen ärgern will. Dem Stinkenden Storchschnabel gab der schwedische Forscher Linné den wissenschaftlichen Namen *Geranium robertianum* – nach seinem unsympathischen Kollegen.

Müffelt: Stinkender Storchschnabel.





## Vogelmiere

**Typisch** Zarte, rundliche Blätter, die wie ein Polster auf der Erde liegen. Die minikleinen Sternblütchen zeigen sich fast das ganze Jahr.

**Erbsengeschmack in Blattform** Viele Mineralstoffe, Vitamine und ein milder, aromatischer Geschmack, der an Erbsen erinnert – die bei Gärtnern als Unkraut und Schneckenversteck verschriene Vogelmiere ist lecker und gesund. Probier mal Vogelmieren-Salat! Am besten schmecken die jungen Triebe, bevor sie Blüten gebildet haben.



Vogelmiere schmeckt deinem Wellensittich.



### Vogelmiere als Vogelfutter

Dir schmeckt Vogelmiere nicht so sehr? Vögel dagegen sind ganz scharf auf das Zeug, egal ob dein Wellensittich zu Hause oder die Spatzen, die im Garten wohnen. Sie mögen die Blüten und Blätter, die saftigen Stängel und am liebsten die halbreifen Samenkapseln.