

## Nachricht des Tages

### Helmut Eisenbraun ist gestorben



Im Alter von 89 Jahren ist am letzten Freitag Helmut Eisenbraun gestorben. Der gebürtige Schorndorfer war lange Zeit Rektor der Schlosswallechule (im Juni 1988 wurde er aus dem Schuldienst verabschiedet) und hat sich immer mit seiner Heimatstadt Schorndorf verbunden gefühlt. Eisenbraun war früher Gemeinderat in Oberberken und hat sich viele Jahre ehrenamtlich für den Heimatverein Schorndorf engagiert, dessen Ehrenvorsitzender er war. Unter anderem war er ehrenamtlicher Museumsleiter. Im Januar 1989 wurde ihm das Verdienstkreuz am Bande des Verdienstordens der Bundesrepublik Deutschland verliehen. Auch für den Kneipp-Verein hat sich der Verstorbene eingesetzt, er war im Vorstand und zweiter Vorsitzender.

Anlässlich der Verleihung des Verdienstkreuzes hat der damalige Rektor und Geschäftsführende Schulleiter Kurt Wruck Ausführungen zu Helmut Eisenbraun gemacht, die es mit Blick auf die heutige politische Situation wert sind, noch einmal veröffentlicht zu werden: „Ausländerfeindlichkeit, Aussiedlerablehnung, Fremdenhass widersprechen nicht nur demokratisch-rechtstaatlichen Grundsätzen, sondern auch dem Heimatrecht und dem aus der Liebe zu Volk und Heimat entspringenden Gastrecht. Alle politisch Verantwortlichen und die Lehrer und Erzieher in unseren Schulen müssen jenen Strömungen und Strömungen entgegenzutreten, die den Heimatgedanken zu Fremdenabwehr missbrauchen. Diese Kraft hat Helmut Eisenbraun durch sein Denken und Handeln, durch sein erzieherisches Wirken und Wollen in vorbildlicher Weise verkörpert und wird sie so lange wirken lassen, wie seine Gesundheit und seine Lebenskraft dies gestatten.“

mik/Archivbild: Schneider

## Kompakt

### Fahranfänger unter Alkohol- und Drogeneinwirkung

**Schorndorf.** Ein 18-jähriger Autofahrer wurde am Mittwoch gegen 1.30 Uhr in der Gmünder Straße einer Polizeikontrolle unterzogen. Dabei stellten die Beamten fest, dass der junge Fahrer leicht alkoholisiert war. Zudem ergaben sich Verdachtsmomente einer Drogenbeeinflussung. Dies auch deshalb, weil der junge Mann eine geringe Menge Marihuana mit sich führte. Weil für Fahranfänger die Null-Promille-Grenze anzuwenden ist, muss der 18-Jährige nun mit Konsequenzen rechnen. Erschwerend könnte sein, falls die Blutuntersuchung den Verdacht der Drogenbeeinflussung bestätigt.

### CDU Schorndorf informiert auf dem Wochenmarkt

**Schorndorf.** Während des Wochenmarkts informiert die Schorndorfer CDU am Samstag, 12. September, über ihre Ideen und Entwürfe zum Standort des neuen Busbahnhofs und der geplanten neuen Stadtbücherei. Der Stand befindet sich von 8.30 bis 13.30 Uhr in der Johann-Philipp-Palm-Straße vor der Südwestbank.

### „Tag des Friedhofs“ eine Woche später

**Schorndorf.** Ein bedauerlicher Fehler ist uns in der gestrigen Ausgabe unterlaufen. Dort wurde berichtet, dass der „Tag des Friedhofs“ am Sonntag, 13. September, stattfindet. Wir haben uns um eine Woche vertan. Der „Tag des Friedhofs“ ist erst am Sonntag, 20. September. Das Programm bleibt das gleiche, wie es gestern veröffentlicht wurde – mit einer kleinen Änderung. Um 17.30 Uhr liest Bürgermeister Andreas Stanicki auf dem Alten Friedhof eine Geschichte von Marina Kunzi. Sie heißt „Der 90. Geburtstag“ und wurde von der SchoWo-Krimi-Autorin extra für den Alten Friedhof und anlässlich des „Tags des Friedhofs“ geschrieben. Sollte es am „Tag des Friedhofs“ regnen, könnte es Änderungen im Programmablauf geben.

## EXTRA: Idee: Park mit essbaren Wildpflanzen im Remstal

# Ab in die Pfanne

Biologe Markus Strauß und seine Idee für die Interkommunale Gartenschau 2019

VON UNSERER MITARBEITERIN SIGRID KRÜGEL

Schorndorf/Stuttgart. Gänseblümchen, Brennnessel, Giersch und Löwenzahn: Früher gehörten sie zum Ernährungsspektrum des Menschen. „Aber wir haben immer mehr den Kontakt dazu verloren“, kritisiert der Stuttgarter Biologe Markus Strauß. Mit dem Projekt „Essbarer Wildpflanzenpark Remstal“ möchte er das im Rahmen der Interkommunale Gartenschau 2019 ändern.

Sie haben eigentlich nur Vorteile: „Im Vergleich mit Kultursorten enthalten Wildpflanzen ein Vielfaches an Vitaminen, Mineralien und Spurenelementen“, sagt Dr. Markus Strauß. Dazu kommen wertvolle sekundäre Pflanzenstoffe wie ätherische Öle, Bitterstoffe und Antioxidantien. Und: „Essbare Wildpflanzen gedeihen ohne Gentechnik, ohne Dünger und ohne Agrarchemie.“ Sie müssen nicht wie manch anderes Lebensmittel weit transportiert werden, und es fallen weder Verpackung noch Müll an. „Nachhaltiger geht's nicht“, sagt Strauß. Und die Zahl der Menschen, die solche ehrlichen Lebensmittel wollen, nimmt zu, ist die Erfahrung des Biologen und Buchautors.

Im SWR ist Strauß als Wildpflanzenexperte gesehener Gast und gibt bei „Kaffee oder Tee“ den Zuschauern viele Tipps – zu Wildkräutern zum Beispiel oder Nahrungsmitteln von Waldbäumen. Mit der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen hat er einen Lehrgang zum Fachberater für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen eingerichtet, den inzwischen rund 100 Männer und Frauen absolviert haben, ein Dutzend davon auch aus dem Remstal.

### Ein Netz aus essbaren Wildpflanzenparks

Als Strauß von der Interkommunalen Gartenschau erfuhr, hat er nicht lange gezögert. „Eine tolle Idee“ findet er das Zusammenwirken der 16 Städte und Gemeinden von Remseck bis Essingen. Seine Vorstellung: Die essbaren Wildpflanzen könnten die Klammer zwischen den Kommunen bilden. „Man könnte ganz unterschiedliche essbare Bereiche einrichten“, sagt er, je nach Lage. Denn unten an der Rems gedeihen andere Pflanzen als oben am Waldrand. „Baumhaie und Hecken, Wiesen, Beeren- und Kräutergärten, Streuobstwiesen, Brachflächen und Feuchtgebiete ergeben im harmonischen Zusammenspiel sowohl ein artenreiches Biotop als auch eine idyllische Erholungslandschaft“, schwärmt Strauß in seinem Konzept, das er bei der Remstal-Gartenschau 2019 GmbH in Schorndorf eingereicht hat.

Im November soll entschieden werden, unter welchem Motto die Gartenschau 2019 an den Start geht. Aber auch wenn die ess-



Wildpflanzenexperte Markus Strauß im Giersch.

Bilder: Micha Brehm

bare Parklandschaft nicht zum Zuge kommt, könnten einzelne Kommunen trotzdem einen eigenen essbaren Wildpflanzenpark anlegen. Je mehr Gemeinden mitmachen würden, desto besser.

„Wir benötigen geeignete Landflächen, Pflanzen und Saatgut“, sagt Strauß und hat deshalb im Sommer die Stiftung „Essbarer Wildpflanzenpark“ gegründet. Sie setzt sich dafür ein, das Sammeln von Wildpflanzen jedem und in ganz Deutschland zu ermöglichen – in Anlehnung an den mittelalterlichen Allmende-Gedanken.

### Wer sammeln will, sollte sich als Erstes einen Öko-Landwirt suchen

Wer Ackerbeikräuter ohne Pestizide ernten will, muss sich bislang nämlich erst mal einen biologisch wirtschaftlichen Landwirt in der Nähe suchen und um Erlaubnis bitten. Im Normalfall wird er nichts dagegen haben, dass man zwischen seinen Zucchini herumstiefelt, sagt Strauß. Dann braucht er das Unkraut nicht selbst einzusammeln. Aber fragen muss man. „Sonst denkt er noch, man will sein Gemüse klauen.“

## Adressen und Sammelspaziergänge

- Zwei **Ansprechpartnerinnen** für das Projekt „Essbarer Wildpflanzenpark Remstal“ hat Markus Strauß im Remstal: Silke Pukropski aus **Winterbach**, E-Mail silke.pukropski@web.de, und Edda Antonia Mucheyer aus **Waiblingen**, E-Mail edda@mucheyer.de.
- Beide absolvieren derzeit an der Hochschule für Wirtschaft und Umwelt Nürtingen-Geislingen eine Ausbildung zur **Fachberaterin für Selbstversorgung mit essbaren Wildpflanzen**.
- Weitere Informationen zur Arbeit von Markus Strauß gibt es unter [www.dr-strauss.net](http://www.dr-strauss.net). Hier sind unter anderem auch die Termine der nächsten **Sammelspaziergänge in Degerloch** sowie der Vorträge und Seminare zu finden.
- In **„Kaffee oder Tee“** im SWR Fernsehen ist Markus Strauß am **Mittwoch, 23. September**, 16.05 Uhr, wieder live zu sehen. Sein Thema: „Wildes Obst – Eberesche, Weißdorn, Hagebutte, Sanddorn und Co.“.

## Lecker Giersch und Gänseblümchen

Als Kuchenfüllung und zur Kapernbereitung

### Schorndorf/Stuttgart.

Die zwölf wichtigsten essbaren Wildpflanzen sind Bärlauch, Breitwegerich, Brennnessel, Gänseblümchen, Gänsefüßchen, Gänse-Fingerkraut, Giersch, Löwenzahn, Vogelmiere, Schmalblättriges Weidenröschen, Roter Wiesen-Klee und Wiesen-Labkraut. Doch mit dem Wirtschaftswunder Mitte des letzten Jahrhunderts ging das Wissen um diese Pflanzen fast völlig verloren. Während es in jedem Supermarkt Mangos aus Brasilien und Zitronengras aus Thailand gibt, wachsen Giersch und Wegerich unerkannt neben dem Supermarkt-Parkplatz. Im heimischen Garten gehört Giersch zum unbeliebtesten Unkraut schlechthin. Der Grund: Giersch wächst und wächst und wächst ... Und eignet sich daher hervorragend für die Wildpflanzen-Küche. Beim Kochen fällt er ähnlich schnell in sich zusammen wie Spinat, daher ruhig große Mengen sammeln, was bei dieser vitalen Pflanze – deren Vitamin-C-Gehalt übrigens doppelt so hoch ist wie der von Grünkohl – kein Problem sein sollte. Erntesaison: Februar/März bis Spätherbst.

Reich an Kalzium, Phosphor, Eisen, Kalium und Magnesium ist auch das Gänseblümchen. Seine Blätter erinnern an Feldsalat, die Blattrosetten werden ebenfalls an der Erdoberfläche gestochen und als Salat

gegessen. Aus den jungen geschlossenen Blütenknospen lassen sich Kapern herstellen. Erntezeit Blüten: März bis Winterbeginn; Erntezeit Blätter: fast ganzjährig.

Von sehr mild über würzig bis bitter schmeckt der Weiße Gänsefuß, auch Baumspinat oder Melde genannt, der auf fast jedem Acker zu finden ist. Gesammelt werden junge Blätter und Triebspitzen. Das wichtigste Erkennungsmerkmal ist der feine Mehlstaub, den man beim Anfassen sofort spüren kann. Zubereitet wird die Melde wie Spinat, sie schmeckt roh als Salatbeigabe oder als Frischpresssaft. Kaum beachtet wird, dass einheimische Waldbaumarten „nahrhafte und wertvolle Lebensmittel offerieren“, erklärt Markus Strauß. Eicheln liefern das Mehl für Brot, Bucheckern für ein nussig schmeckendes Öl.

Einen hervorragenden Nachtisch liefern schließlich Wildobstgehölze wie Sauerdorn, Kirschlorbäule und Kornelkirsche. Und die Mispel, die Ende Oktober reif ist. Damit die Früchte weich und süß werden, kann man sie entweder lagern (einzeln liegend, kühl und luftig, drei bis vier Wochen lang) oder bis zum ersten Frost warten, bevor man die Früchte erntet. Sie eignen sich für Mus, Chutney, Marmelade und den Rumtopf.

Quelle: Buchreihe „Natur & Genuss, Dr. Markus Strauß, Verlag Hädecke

## Deftiger Meldenkuchen

### [ ZUTATEN ]

#### Hefeteig

- 300 g Dinkelvollkornmehl
- ½ Würfel frische Hefe
- etwas warmes Wasser
- ½ TL Rohrohrzucker
- 4 EL Olivenöl
- 1 TL Salz

### [ ZUBEREITUNG ]

Aus Mehl, Hefe, etwas warmem Wasser, Zucker, Olivenöl und Salz einen Hefeteig zubereiten.

Für die Wildgemüse-Füllung Meldenblätter, Blüten und Triebspitzen waschen, abtropfen lassen. Zwiebel und Knoblauchzehe klein würfeln, in etwas Olivenöl dünsten. Melde hinzugeben, mit etwas Wasser ablöschen, abdecken und im Dampf zusammenfallen lassen, vom Herd nehmen.

### Wildgemüse-Füllung

- Meldenblätter, alternativ Gierschblätter oder Brennnessel
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Eier
- 200 ml Sahne
- 200 g Schafskäse
- Salz und Pfeffer

Eier, Sahne, Salz und Pfeffer in einer Schüssel verquirlen. Schafskäse auf einem Teller zerbröckeln. Backofen auf 175 Grad vorheizen.

Hefeteig nach dem zweiten Gehen flach ausrollen und in die gefettete Form legen, Ränder andrücken. Eine erste Schicht Wildgemüse einfüllen, diese mit dem Schafskäse bestreuen und mit einer weiteren Schicht Wildgemüse belegen. Gleichmäßig mit der Eier-Sahne-Flüssigkeit übergießen. Etwa 35 Minuten backen, warm genießen.



Ein Kuchen mit einer Füllung aus Weißem Gänsefuß, auch Melde oder Baumspinat genannt.