

Gläser zum Schnuppern, Kosten und Raten

Lust-auf-Natur-Machen: SDW und Naturpark luden zur Wildnisküche ein – Kooperationsveranstaltung mit der Lebenshilfe

Wild auf Wald – Die Schutzgemeinschaft Deutscher Wald (SDW) und der Naturpark Schwäbisch-Fränkischer Wald luden am Samstag zur Wildnisküche ein.

VON UTE GRUBER

BACKNANG. „Schüt-teln! Schüt-teln! Schüt-teln!“ mit rhythmischen Rufen feuern die Umstehenden Elsa an. Diese hatte zunächst leichte Koordinationsstörungen beim Schütteln des Schraubglases. Gemeinsam klappt es besser, das Ergebnis ist frappierend: Über dem Wasser mit den zerstoßenen Kastanien hat sich dicker Schaum gebildet. Nicht nur Elsa staunt. „Kastanien enthalten Seifenstoffe“, erklärt Waldläuferin Astrid Szelest. „Früher haben die Menschen damit gewaschen.“

Noch einige andere Gläser hat sie dabei, zum Schnuppern, Kosten, Raten. „Das sind Bucheckern, die kenn' ich!“ Auspacken, Schälén, Verknurpsen. „Schmeckt gut“, meint Andi, „wie Walnuss.“ Früher war's das Getreide der armen Leute, noch im letzten Krieg. Geröstete Eicheln als Kaffeeersatz. Getrocknete Hagebutten: „So sieht das ursprünglich aus, was in den Teebeutel drin ist. Alle unsere Lebensmittel sind nämlich ursprünglich aus Pflanzen oder Tieren gemacht.“ Das letzte Glas gibt Rätsel auf: Inhalt undefinierbar.

Die Wildnisküche, die Astrid und Rüdiger Szelest von der SDW am Samstag bei schönstem Indianersommerwetter im Backnanger Plattenwald anbieten, verstehen sie als „niederschwelliges Angebot“. Eingehend auf die beteiligten, überwiegend jungen Menschen mit Einschränkungen, ein Heranführen, ein Lust-auf-Natur-Machen. Als Einstiegsdroge sozusagen. Weshalb das Ganze auch am Grillplatz stattfindet, mit Tisch und Bank – rollstuhlgerecht. „Inkludierende Veranstaltungen liegen mir besonders am Herzen“, erklärt Astrid Szelest. Die Fortgeschrittenen-Camps finden da-



Veranstaltung unter dem Aspekt Inklusion: Rollstuhlgerechter Zugang am Grillplatz im Plattenwald.

Foto: A. Becher

gegen ganz in der Natur statt, die Elemente sollen erlebt werden. Man sitzt auf der Erde, kocht Waldfrüchte auf dem Feuer, holt Wasser aus der Quelle... „Manchmal brennen wir sogar unser Geschirr selber.“ Für die ganz hartgesottenen Wald-Junkies.

Heute brodelt im großen Kessel über dem Feuer ein Eintopf aus Karotten, Kartoffeln, Sellerie und Lauch. Dazu Fleischwurst. Alles selber gekauft, aber gemeinsam von Hand geschnippelt. Immerhin gab's dabei schon Verletzte: Elsa trägt zwei Finger im Verband.

Während Rüdiger Szelest das Feuer unter dem Kessel hütet, zieht seine Frau mit der Mannschaft los, um noch ein paar Zutaten aus dem Wald zu suchen,

Kräuter und Pilze. Die Mannschaft besteht zum einen aus einigen Behinderten, die über das Wochenende von der Lebenshilfe betreut werden. Zum anderen sind einige naturinteressierte Erwachsene dabei. Sie suchen mit und lauschen gespannt den Ausführungen der Naturexpertin: „Himbeer- und Brombeerblätter sind Frauenkräuter. Spitzwegerich heißt auch Indianerpflaster, denn er wirkt blutstillend.“ Na, das hätte man heute Morgen für die Elsa brauchen können. Pilze gibt's heute keine brauchbaren, aber die Brennnesseln werden mitgenommen, für die Suppe.

„Meine Großmutter hat ihr immenses Wissen über die Natur an mich weitergegeben“, erklärt Szelest ihre Motivation,

ehrenamtlich im Naturpark die verschiedensten Kurse anzubieten, „und ich möchte dieses Wissen wiederum weitergeben. Denn was der Mensch kennt und schätzt, das schützt er auch.“ Und der wirft dann auch keinen Müll in den Wald.

Dann geht's ans Essen fassen. „Für mich bitte ohne Brennnesseln“, meint Christina. Sicher ist sicher. „Jawohl, mein Honigblümchen“, erwidert Freund Andi. Die meisten aber wagen den Versuch:

„Schmeckt aromatisch.“ Zum Nachtisch gibt's Bratapfel auf den Grillspieß und einen Cowboy-Kaffee – in der Tasse

gebrüht – oder Fichtennadeltee.

Währenddessen bringt die Naturführerin ihre Ratamal-Gläser daher. Die undefinierbare Substanz im letzten Glas erkennt keiner. Was soll das bloß sein? Sieht aus wie Zimt, aber riecht nach Holz. Schließlich lüftet Szelest das Geheimnis: Birkenmehl. Hä?! Die innerste Rindenschicht, das Kambium, wird gesammelt, getrocknet und zermahlen. Eingeweicht, mit Ei und Bärlauch vermischt, entstanden daraus Bratlinge. „Die hab' ich beim nächsten Grillfest kommentarlos unter die Steaks gemischt und die Reaktionen beobachtet“, verrät Szelest. Ein Freund, der ungewollt Testperson spielte, meinte dann nur lapidar: „Ha, a bissle g'sund schmeckt's scho.“