



«Enzyklopädie Essbare Wildpflanzen»

2000 Pflanzen Mitteleuropas

von Steffen Guido Fleischhauer, Roland Spiegelberger, Jürgen Guthmann

Verlag: AT Verlag, 13. Auflage, 2022

Buch: 688 Seiten, 2261 g

ISBN: 978-3-03800-752-4

Buchtipp/Rezension

BTS NL-Sommer 2023

von Tanya Schatzmann
Dipl. klassische Tierhomöopathin

Öffne ich diese Enzyklopädie, sehe ich als erstes eine Masstabelle am rechten Blattrand!

Okay, gespannt blättere ich in diesem über zwei Kilo schweren grossen Buch weiter.

Das Inhaltsverzeichnis verrät mir, was mich alles auf den ersten 45 Seiten erwartet: ein Artikel über Lebensmittel aus Wildpflanzen, eine Aufzählung der Wirkstoffgruppen welche in Wildpflanzen vorkommen, dazu noch die besonderen Inhaltsstoffe einiger Wildpflanzen.

Im kleinen Kapitel über das Sammeln der essbaren Wildpflanzen lesen wir über das 1x1 des Sammelns: welche Utensilien wir brauchen, die wichtigsten Prinzipien und Regeln beim Sammeln und natürlich auch etwas über den Naturschutz!

Das am Rand grün markierte Kapitel „**Rezepte: Grundzubereitungen**“ liefert uns wertvolle Ideen, wo wir unsere selbst gesammelten Wildpflanzen einsetzen können in der Kulinarik. Wie erwähnt, es sind Grundzubereitungen. Um wirklich leckere Rezepte zu entdecken, empfehle ich „**Meine Wildpflanzenküche**“ von Meret Bissegger.

So nun gehts ans Eingemachte! Auf Seite 41, bekommen wir den Orientierungs-

schlüssel via Blattformen der Pflanzen. Dieses umfassende Nachschlagewerk zu den aufgeführten Pflanzengattungen ist nach einem Raster von Blattformen aufgebaut.

Dass heisst, ich habe einPflanze, so schaue ich erst auf die Form der Blätter und finde dann den entsprechenden Beschrieb der jeweiligen Pflanze.

In den folgenden 470 Seiten werden nun die essbaren Wildpflanzen nach Blattformen und Pflanzengattungen aufgeführt. jeweils Oben an den Ecken einer Doppelseite finden wir ein Blatt-Logo, welches uns verrät, wo bei welcher Gruppe wir uns gerade befinden. Diesen ganzen Aufbau empfinde ich persönlich etwas gewöhnungsbedürftig, sprich ungewohnt.

Die Pflanzen werden mit einer sachlichen Schwarzweiss-Illustration und schönen Farbfotos einzeln vorgestellt.

Ein lehrreiches Porträt, aufgeteilt in „**Allgemeine Merkmale**“, „**Verwendung in der Ernährung**“ und „**Inhaltsstoffe und Ihre Wirkung**“ sowie „**Gefahrenstufe und Verwechslungsgefahr**“ helfen uns, die Pflanze besser kennen zulernen und dann schlussendlich auch zu unserem Wohl zu verspeisen.

Die im nächsten Kapitel aufgeführten **seltene und gefährdeten Pflanzen** haben keine Fotos in ihrem Porträt. Die im „roten Kapitel“ aufgeführten **Giftpflanzen** sind wieder bebildert, so auch „**verwendete und umstrittenen Giftpflanzen**“ im „rosa Kapitel“. In den letzten drei Kapiteln werden die Pflanzen alphabetisch nach ihren lateinischen Namen aufgeführt.

FAZIT:

Der Begriff Enzyklopädie soll auf eine Ausführlichkeit oder eine große Themenbreite hindeuten, wie z.B. bei einem Menschen, dem enzyklopädisches Wissen zugeschrieben wird. Es wird eine Zusammenfassung des gesamten Wissens präsentiert. Die Enzyklopädie ist demnach eine überblicksartige Anordnung des Wissens einer bestimmten Zeit und eines bestimmten Raumes mit dem Ziel der Darstellung von Zusammenhängen.

Lesen wir die Definition „**Enzyklopädie**“ wird dieses Buch dem Begriff voll und ganz gerecht! Und trotzdem möchte ich nicht diesen Schunken von Buch dabei haben, wenn ich in der Natur unterwegs bin und vorhabe, essbare Wildpflanzen zu sammeln!

Das haben die Autoren wohl auch bemerkt und haben das kleinere „**Essbare Wildpflanzen einfach bestimmen**“, 978-3-03800-912-2, nur 500g schwer geschrieben. Auch ist das Ganze noch in einer praktischen APP-Version erhältlich.

Und ja, die Messtabelle dient natürlich zur Bestimmung der Blätter :-)