

Wanderung

## Wildkräuter tun auch den Vierbeinern gut

Aktualisiert: 01.05.16 14:21, Remscheider Regionalanzeiger



**±**  
**Gassigehen mit Lerneffekt: Beim Kräuterworkshop machten sich Frauchen und Hund gemeinsam auf Entdeckungstour.**  
© Roland Keusch

**Bei einer Wanderung durch die Natur lernen die Teilnehmer, welche Rolle Pflanzen bei der Ernährung von Hunden spielen.**

**Von Bernd Bülesbach**

Giersch gilt bei Gärtnern als ein lästiges „Unkraut“. Er wuchert und lässt sich wegen seiner unterirdischen Triebe nur schwer bekämpfen. Andererseits ist Giersch ein wohlschmeckendes Wildgemüse. Dies und noch viel mehr erfuhren am Samstagvormittag etwa zehn dem Wetter trotzbende Teilnehmer bei einem Workshop. Vom Treffpunkt Töckelhausen aus machten sich die ausschließlich weiblichen Teilnehmer mit ihren Hunden auf zu einer Exkursion.

Die Leiterinnen des Workshops, Carina Franek und Martina Weber, befassen sich als Tierheilpraktikerinnen schon lange mit den Vorzügen in der Nahrungsergänzung von Hunden.

Egal, ob die Tiere nun mit Industrienahrung gefüttert werden oder ob die Hundebesitzer „barfen“ (siehe Kasten) bevorzugen – die Verfütterung von Wildkräutern sei immer sinnvoll. Es schütze den Hund vor unterschiedlichsten Stoffwechselerkrankungen, erklärten die Expertinnen. Die Zufütterung heimischer Wildkräuter biete hierfür eine gute Möglichkeit, zumal der Hundebesitzer sich täglich in der Natur bewege.

Martina Weber stellte einen bunten Strauß mit Kräutern vor. Bärlauch, Wiesenschaumkraut, Knoblauchrauke und Spitzwegerich ging zum Verkosten an die Teilnehmerinnen.

## **Bitterstoffe sind dem menschlichen Gaumen fremd geworden**

„Schmeckt etwas bitter“, meinte Uta Feldhoff mit ihrem Hund Charlie und Regina Lindemann mit dem Rüden Apolo teilte diese Auffassung. „Der menschliche Gaumen empfindet die natürlichen Bitterstoffe als nicht sehr angenehm“, erklärte Martina Weber. „Weil sie aus den Kulturpflanzen herausgezüchtet und der Geschmack uns so fremd geworden ist.“

Unter Joghurt angerührt, entfalteten die Kräuter ihre ganze natürliche Wirkung bei den Hunden. Der Giersch oder das Zipperleinskraut weist im Namen schon darauf hin, dass Giersch als ein Mittel gegen Gicht galt. Er soll auch gegen Rheuma und Arthritis, krampflösend, entgiftend und blutreinigend wirken.

Als unverwechselbares Merkmal für den Giersch gilt der dreieckige Stengel. Im Geschmack erinnert er etwas an Petersilie. Die Brennnesseln bilden eine Pflanzengattung in der Familie der Brennnesselgewächse. Sie kommen fast weltweit vor. In Deutschland ist sie nahezu überall anzutreffen.

Die Inhaltsstoffe der Brennnessel sind zusammenziehend, stark anregend, harntreibend, entschlackend, helfen bei hohem Blutdruck und Blutzucker, beschleunigen Heilungsprozesse. Obwohl schon seit der Antike die therapeutischen Eigenschaften bekannt sind, gilt die Brennnessel als „Unkraut“. Ihren „Brennstoff“ bezieht die Nessel aus Histamin und Ameisensäure, er verliert sich jedoch durch Kochen oder Trocknung. „Nasse Pflanzen kann man ruhig anfassen“, erzählte Carina Franek, „und Nässe haben wir heute ja wohl genug bekommen.“

## **Aufessen ist besser als rausreißen**

In Mangelzeiten nach den beiden Weltkriegen und während der Weltwirtschaftskrise Mitte der 1920er Jahre war Salat aus wild wachsendem Spitzwegerich ein beliebter Ersatz für unerschwingliches oder nicht erhältliches Grünzeug. Ernten und Sammeln kann man ihn am besten von Anfang April bis Ende August. Nach Insektenstichen ist der Spitzwegerich, zerrieben und auf den Stich aufgetragen, kühlend respektive schmerzlindernd.

## **METHODE**

**BARF** Der Begriff repräsentiert die Kurzform von „Biologically appropriate raw food“. Dabei handelt es sich um eine Methode zur Ernährung fleischfressender Haustiere, die primär für Hunde entwickelt wurde. Die Barf-Entwickler orientierten sich dabei an den Fressgewohnheiten von Wildhunden, insbesondere Wölfen. Daher werden die Rationen aus frischem Fleisch, Innereien, Knochen und Fisch zusammengestellt. Das Futter wird mit Obst und Kräutern ergänzt und roh verfüttert.

Die inzwischen reichlich gesammelten Kräuter der Teilnehmerinnen konnten nun zu einem Nudelgericht aufwertenden Pesto verarbeitet werden. Auch wenn der oft unbändige Ausbreitungswillen der Kräuter im eigenen Garten immer noch Unmut weckt, aufessen ist besser als ausreißen.

<http://www.rga.de/lokales/wermelskirchen/wildkraeuter-auch-vierbeinern-6361956.html>