

Schmiedrued-Walde: Grillabend des Natur- und Vogelschutzvereins Rued im Waldhaus unter dem Motto «Neophyten verspeisen»

# Ohne sie wäre unser Speiseplan echt öde

Wer denkt, dass am Grillabend des Natur- und Vogelschutzvereins Rued unter dem Thema «wir verspeisen Neophyten» lediglich exotische Blüten, Knospen, Stängel und Gräser auf dem Menüplan stünden, irrt sich gewaltig. Ohne Neophyten wäre unser Tisch sehr mager gedeckt, nicht einmal Kartoffelgerichte würde es geben, und auf die Zwiebel müsste ebenfalls verzichtet werden. Stephan Marti führte den zahlreichen Gästen vor, was es mit Neophyten und Invasiven auf sich hat.

st. Der Zustrom an Gästen zum Grillabend des Natur- und Vogelschutzvereins Rued beim Waldhaus Schiltwald war erfreulich gross, obwohl die Würste zum Grillieren selber mitgebracht werden sollten. Allerdings hätten die ausgestellten Neophyten vollends genügt, um sich ein feines Nachtessen zusammen zu stellen, denn ohne sie wäre unser Speiseplan mager, unattraktiv und sehr einseitig. Stephan Marti – er bewohnt die historische Schmiedrueder Schmitte, in einem Garten, wo alles invasionsmässig überwächst – hat in seinem interessanten Vortrag erklärt, warum.

Neophyten sind Pflanzen, die es im Mittelalter im Ruedertal noch nicht gab, sie kamen nach 1492 zu uns – dank Christoph Kolumbus. Zur Cigarre – ihre Zutaten sind ebenfalls Neophyten – kredenzte er ein Glas Wein aus «Katzenseicheler», Americanoreben, wie sie in Frankreich bereits verboten sind. Aber nicht nur Pflanzen, Lebensmittel, Früchte, Blumen, Tiere, Pilze, Insekten und Bäume (z.B. Douglasien) zählen zu den Neophyten, es gibt auch kirchliche. Das sind neu getaufte oder solche, die einen neuen Glauben angenommen haben. Auf dem Tisch standen «Tigerüsse oder Erdmannli» zum Knabbern bereit – rohen Kastanien nicht unähnlich. Zur Zeit wird abgeklärt, ob diese schmackhafte Ölfrucht, die reich an Omega-3-Fettsäuren ist, kultiviert werden soll.

## Durch Menschenhand oder Vögel verbreitet

Neophyten waren bei uns nicht heimisch. Sie kamen durch Menschenhand oder anderen Verbreitungsarten, zum Beispiel Vögel, zu uns. Dazu zählt die Kartoffel, das wohl älteste kultivierte Nahrungsmittel, einst sogar als Zahlungsmittel verwendet. Die Kartoffel wurde erst als schöne Blütenpflanze kultiviert, bis vor rund 200 Jahren bemerkt wurde, dass die Kartoffel, gekocht, sehr gut schmeckt.



Viele sind wunderschön, einige könnten gefährlich werden oder enthalten Gift: Stephan Marti führte den Besuchern vor, wie nützlich oder schädlich Neophyten sein können. (Bilder: st.)



Ein Neophyt als Nachtschattengewächs: Die Tomate gehört heute fast auf jeden Speisezettel, ebenso die Zwiebel.



Für höchst abwechslungsreiche Mahlzeiten: Diese Vielfalt haben wir einst «ingeschleppten» Pflanzen und Samen zu verdanken.



Farbenfroh geniessen: Man fragt sich heute, was die Ruedertaler im Mittelalter wohl zu essen hatten.

Wie die Kartoffeln stammen auch Kürbisgewächse, Gurken und Melonen vom «neuen Kontinent». Die Kartoffel kann sogar wild wachsen, also ist sie

eindeutig ein Neophyt. Weizen, Hafer, Dinkel, Lein, Aubergine und alle Bohnenarten zählen zu den aus Asien eingewanderten Pflanzen. Der Meerrettich stammt aus Ost- und Südeuropa und die Zwiebel vermutlich aus Ägypten (Afrika). In Südeuropa zählen auch die Banane und die Zitrusfrüchte dazu. Die Ananas dagegen stammt aus Amerika. Selbst heute bestens bekannte und beliebte Speiseäpfel wurden erst im vorletzten und letzten Jahrhundert eingeführt.

## Sie begegnen uns fast täglich

Der Alant, das drüsige Springkraut, der Kirschlorbeer und der Sommerflieder im Strauss, sind im Grunde genommen keine Neophyten, sondern invasive Archäophyten. Widersprüchlich ist, ob zum Beispiel die Goldruten gesund sind oder nicht. Die einen sehen sie als germanisches Heilkraut, andere als wundersame Heilpflanze. «Grob gesagt kann festgehalten werden, dass die allermeisten Neophyten und diejenigen, die es noch werden könnten, ganz praktisch sind», so Stephan Marti.

Bei der anschließenden Grillparty konnte leicht festgestellt werden, wie sich unsere einheimischen Fleisch- und Wurstprodukte ausgezeichnet mit den «Neophyten» kombinieren lassen, ob pur oder eingebacken in Blätterteig, mit Mehl aus Neophyten zubereitet.

## Schöftland Rosemarie Lüthy feiert ihren 99. Geburtstag

(Eing.) Die gebürtige Schöftlerin empfing Gratulanten am Vormittag des 11. August zu ihrem 99. Geburtstag in ihrem schönen Zimmer im Alterszentrum Schöftland bei Tee und Gebäck. Auch Gemeinderätin Anja Gestmann überbrachte die Glückwünsche der Gemeinde bei einem angeregten Plauderstündchen über Gott und die Welt. Die gelernte Bibliothekarin hat ihre Berufsjahre in den Dienst von «Moralischer Aufrüstung» (heute Initiatives of Change) gestellt und viele Jahre in Caux VD verbracht. Begonnen hat ihre Karriere dort in der Küche, zu der sie eigentlich zu Beginn so gar keine Beziehung hatte. Es zeigte sich aber, dass sie gut delegieren konnte und in einer Ausbildung zum Küchenchef im luzernischen Hotel Montana kam dann das nötige Wissen hinzu. 1950 ging sie im Auftrag der «Moralischen Aufrüstung» für einige Jahre nach Südafrika, bereiste das Land und konnte in ihrem Adressbüchlein über 120 Familien zählen, bei denen sie in dieser Zeit untergekommen war. Ihre Aufgaben waren vielfältig: von Kinderhüten bis zur Begleitung internationaler Anlässe. Im damaligen Rhodesien (heute Simbabwe) setzte sie sich für schwarze Frauen ein, wofür sie damals extra Erlaubnisscheine beantragen musste, um diese überhaupt besuchen zu können. Nach 16 Jahren Arbeit für die Organisation kam sie schliesslich für einige Jahre zurück nach Schöftland, um ihre Eltern und ihren kranken Bruders zu pflegen. Bis zu ihrer Pensionierung blieb die heute 99-Jährige in Caux, wo sie viele internationale Projekte unterstützte und auch ihre geliebte Hausbibliothek leitete. Sie entschloss sich mit 89 Jahren nach Schöftland zu ihrer Familie zurückzukommen. Auch heute noch pflegt sie ihre internationalen Kontakte, bemerkt aber, dass sie inzwischen die älteste im Kreise ihrer verbliebenen Freunde geworden ist. Heute schaut sie zurück auf ihr Leben voller Dankbarkeit für ihre Eltern, ihre Familie und die vielen Freunde.



Jubilarin Rosemarie Lüthy ist fast 100 Jahre alt. (Bild: zVg.)

## Schöftland

### Ida Linder feiert ihren 90. Geburtstag

(Eing.) Ida Linder-Bolliger feierte am Samstag, 13. August 2016, bei herrlichem Sommerwetter ihren 90. Geburtstag. Am Vormittag überbrachte Gemeinderätin Anja Gestmann, beste Glückwünsche im Namen des Gemeinderates Schöftland. 1953 wohnte die Jubilarin, damals noch mit Namen Hochuli, mit ihren beiden Kindern im Hubel. Danach heiratete sie Christian Linder, Postbote in Schöftland. Bald darauf zogen sie ins Eigenheim nach Wittwil, wo ein drittes Kind zur Welt kam. Seit 1963 wohnt Ida Linder wieder in Schöftland. Sie geniesst die Lebensqualität im Einfamilienhaus, erfreut sich an ihrem schönen Garten und an Besuchen von Familie, Verwandten, Nachbarn und Bekannten. Wach, interessiert und neugierig erlebt sie ihren



Jubilarin Ida Linder-Bolliger feiert einen runden Geburtstag. (Bild: zVg.)

Alltag. So konnte sie bei guter Gesundheit das besondere Jubiläum im Familien- und Freundeskreis geniessen. Ihre Kinder Isabella Müller-Hochuli, Andres Hochuli-Lüscher und Christian Linder, sowie der Gemeinderat Schöftland wünschen der Jubilarin noch viele glückliche Jahre.

## Marktrundschau

### Vom zarten Elfenbein zum Violett

Violett, bitter und giftig? Die Aubergine kann mit dem richtigen Know-How in einen wahren Schmaus verwandelt werden und ihren Vorurteilen trotzen. Noch bis Oktober hat das Gemüse Saison.

kl. Die Aubergine stammt wahrscheinlich aus Asien. Seit mehr als 4000 Jahren wird sie im tropischen Hinterindien kultiviert. Man nimmt an, dass sie in Europa zum ersten Mal im 13. Jahrhundert in Sarazenen, Andalusien, angebaut wurde. Italiener kochen schon seit dem 15. Jahrhundert mit der Pflanze.

Die heute beliebteste Aubergine ist keulenartig und länglich. Sie strotzt mit ihrer dunkelvioletten, schon fast schwarzen, lackglänzenden Farbe. Ursprünglich ist sie jedoch elfenbeinfarbig und gleicht von der Form her einem Ei. Aufgrund dessen ist ihre andere Bezeichnung Eierpflanze.

## Ungerecht verpönt

Lange wurde die Aubergine verpönt. Ihr bitterer Geschmack wurde als

ungesund befunden. Mela insana, krankmachender Apfel, war eine alternative Bezeichnung für sie. Jedoch ist nur das rohe Gemüse für die Menschen nicht gesund. Grund dafür ist der giftige Inhaltsstoff Solanin, den auch rohe Kartoffeln aufweisen. Roh sollte das Gemüse also nicht verzehrt werden. Gegratet, gebraten, gegrillt ist es jedoch ein wahrer Gesundheitsmacher.

Aufgrund des hohen Ballaststoffanteils ist die Aubergine verdauungsfördernd und soll zu Wohlbefinden und guter Gesundheit führen. Das Gemüse hat praktisch keine Kalorien und besteht zu 93% aus Wasser.

## Salz gegen Bitterstoffe

Damit die Zubereitung der Aubergine kein bitteres Ende nimmt, benötigt man Salz. Im Ofen gebacken, bestreut man die Aubergine mit Salz und lässt es etwa eine halbe Stunde einziehen, bevor es abgewaschen werden sollte. Beim Grillen sollte das Salz erst gestreut werden, wenn sie schön braun vom Grill genommen werden. Auch in der Pfanne sollte das Fruchtfleisch erst gesalzen werden, wenn es leicht bräunlich ist.