



Kann man essen, trinken und ist auch noch für die Haare gut - die Brennnessel. Sie gehört zu den Lieblingspflanzen von Eleonore Gliewe.

Foto: Aka

Höhenland

Ess-Bar

Wilde Pflanzen

Wälsickendorf (Aka). Laubenpieper und Gartenbesitzer kennen es zur Genüge – das ganze Grünzeug, das zwischen all den schönen bunten Blumen und Obstbäumen wächst. Die meisten mögen es nicht so besonders, es wird herausgerissen und landet auf dem Kompost. Bei Eleonore Gliewe aus Wälsickendorf ist das anders. Sie findet für jede Pflanze Verwendung, die meisten, so sagt

sie, sind essbar und kommen deshalb auf den Tisch. Die Brennnessel zum Beispiel. „Die kann man von der Wurzel bis zum Samen nutzen“, strahlt Eleonore Gliewe und erzählt, was sie alles aus Brennnesseln macht. „Tee natürlich, Spinat, aber ich esse die jungen Spitzen auch gern roh.“ Roh? Piekt und brennt da nichts? „Nicht mehr“, schmunzelt die Expertin, „die Brennnessel ist ja meine Freundin. Aber natürlich kann man die Brennnessel vor dem Verzehr auch gern mit dem Nudelholz walken.“ Ja, und dann ist da noch die schmerzfreie Wurzelbehandlung von Eleonore Gliewe. Die Pflanzenliebhaberin versetzt die Wurzel

der Brennnessel nämlich mit Hochprozentigem! Die daraus entstehende Tinktur eignet sich bestens als Haarwasser. „Die Brennnessel ist eine wunderbare Pflanze, sie hat einen hohen Eisengehalt, wirkt entschlackend und nährend zugleich“. Ab April bietet die sympathische Vegetarierin wieder verschiedene Workshops, Seminare, Kochkurse und auch Exkursionen an. Die erste führt am 7. April in den Forstbotanischen Garten Eberswalde – aus den dort gesammelten Wildpflanzen wird vor Ort gemeinsam ein leckeres Essen zubereitet. *Weitere Informationen unter www.wildkraeuter-catering.de oder Telefon 033454/49783.*