

Gelbe Blüten am Steinberg

Auch Regentage haben ihr Gutes: Man hat klare Sicht, beispielsweise vom Steinberg auf das Riesengebirge. Den ca. 253 m hohen Berg erreicht man, wenn man sich von der Promenadenstraße in Richtung Weinhübel bewegt und am Loenschen Gut (Albrecht-Thaer-Str.) rechts abbiegt. Ein kleiner Wald kennzeichnet die Kuppe und bietet auf zahlreichen Wegen in seiner Umgebung Gelegenheit zu interessanten Spaziergängen.

Zur Zeit fallen dabei eine Vielzahl unterschiedlicher gelber Blüten auf.

An den Wegrändern, unter Büsche geduckt, wächst das Schöllkraut. Reißt man ein Stück davon ab, tritt der gelb-orange Pflanzensaft aus. Ob dieser seltenen Erscheinung hielt man das Kraut früher für besonders heilkräftig. Doch die mittelalterliche Bezeichnung „Schelkrut“ = Schälkraut deutet auf das noch heute praktizierte Betupfen von Hühneraugen und Warzen mit dem Pflanzensaft hin, die sich infolge seiner ätzenden Wirkung mehr oder weniger abschälen lassen. Auf den Wiesen machen sich Butterblumen aus der Familie der ebenfalls giftigen Hahnenfußgewächse breit, wobei der wissenschaftliche Name *Ranunculus*, latein. Fröschlein, auf die Vorliebe dieser Familie für feuchtere Standorte hinweist.

Am sonnigen Feldrand findet man den unscheinbaren Hopfenklee, dessen kleine Blüten in Kügelchen zusammenstehen, und den niedrigen Hornklee mit seinen schönen, großen Schmetterlingsblüten.

Im Wald blüht eher unscheinbar das Kleine Springkraut. Es ist aus Mittelasien eingewandert und mit dem großen Drüsigen Springkraut aus Indien verwandt. Wie bei diesem zerplatzen die länglichen Früchte bei der leisesten Berührung und lassen dabei die Samen herausspringen. Die bekannteste Verwandte der beiden ist aber höchstwahrscheinlich das Fleißige Lieschen, und in der Bachblütentherapie wird die *Impatiens*-Essenz für schnelle, ungeduldige Geister zur Förderung von Umsicht und Sorgfalt empfohlen.

Doch zurück zum Steinberg, wo man noch etwas Gelbes finden kann - einen Schwefelporling am Kirschbaum. Dieser große, unverwechselbare Baumpilz ist im Jugendstadium schwefelgelb und im Alter weißlich. Er wächst knollig, manchmal auch dicken Dachziegeln ähnelnd, und wird in neueren Pilzbüchern als giftig und ungenießbar eingestuft. Doch nach Kreisel, H. (1983, Uni Greifswald) sollte man ihn nur roh nicht essen. Man kann die jungen, saftigen Stücke in 5 mm dicke Scheiben schneiden, diese kurz mit kochendem Wasser überbrühen und sie dann in Butter langsam braun schmurgeln lassen.