

Die Kuh, sie lässt ihn links nur liegen
und knabbert nicht an seinen Trieben.
Und würd' sie's trotzdem mal probieren,
der Tierarzt müsst' sie auskurieren.

Bewundern kann man hier eine großblättrige, ab Juni gelb blühende Pflanze – den Gelben Enzian. Dieser ist eine der bittersten Pflanzen Europas und wird verständlicherweise von Kühen gemieden. Dafür begehrt der Mensch einen Teil der Pflanze umso mehr: Aus der bis zu mehreren Kilogramm schweren Wurzel wird Schnaps hergestellt. Auch wenn beim Brennen ein Teil der Bitterstoffe verloren geht, hat auch der Enzianbrand einen etwas bitteren und leicht erdigen Geschmack.

Da Bitterstoffe die Fettverdauung fördern, ist er etwas für Leute, die ein schweres Mahl zu verdauen haben.

Heute kann man sich kaum noch vorstellen, dass der Gelbe Enzian zu Beginn des 20. Jahrhunderts auch im Naturschutzgebiet Feldberg sehr selten war, da die Wurzeln damals regelmäßig geerntet wurden. Es wurde sogar eine „Polizeiverordnung zum Schutze des Gelben Enzian“ erlassen. Heute dürfen die Wurzeln in begrenzter Menge wieder geerntet werden, da der Gelbe Enzian außer der Alpenen Gebirgsschrecke keine Fressfeinde hat und sich auf den Weiden stark ausbreitet.



TIPP: Das Buch zum Berg

Der Wanderführer „Faszination Feldberg im Naturpark Südschwarzwald“ leitet auf dem Feldberg-Steig und fünf weiteren Wanderungen zu besonderen Stellen im Naturschutzgebiet. Dort liefert er ausführliche und unterhaltsame naturkundliche Informationen.

Sie erhalten das Buch im Webshop des Naturparks Südschwarzwald unter www.naturpark-suedschwarzwald.de oder direkt im Haus der Natur am Feldberg.

