

Die Tomaten schmecken doch sonst nicht so langweilig! Und warum ist der Spargel schon wieder leer? - Sammelzeiten

Je nach Pflanzenteil, Pflanzenart und Standort ergibt sich ein bestimmter Sammelzeitraum. Dieser kann sich je nach Standort – also abhängig von Klima, Höhenlage, Boden, Wasser- und Lichtverfügbarkeit - verschieben, verkürzen oder verlängern. Laut dem Deutschen Wetterdienst hat sich innerhalb der letzten 60 Jahre der Beginn des phänologischen Frühlings um 16 Tage nach vorne verschoben (Phänologie = Erscheinungslehre; die Phänologie beobachtet die Lebensrhythmen von Pflanzen, also zu welchem Zeitpunkt treiben die Blätter aus, wann erscheint die Blüte, wann sind die Früchte reif usw.). Dies bedeutet, dass sich der Blattaustrieb und die Blüte bestimmter Pflanzen nach vorne verschoben hat. So gibt es einen Kalender, dessen Jahreszeiten sich nicht strikt nach dem Datum richten, sondern dessen Grundlage die Phänologie bestimmter Pflanzen bildet.

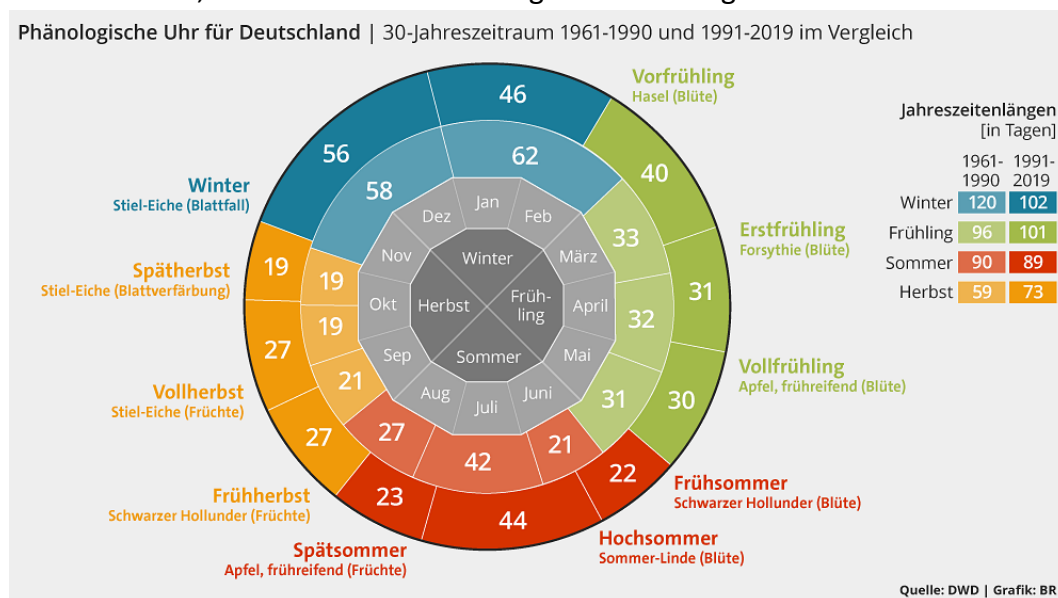


Abb. 1: Phänologische Uhr für Deutschland. 30-Jahreszeitraum 1961-1990 und 1991-2019 im Vergleich (Rundfunk 2020).

Generell ist die beste Tageszeit zum Sammeln oberirdischer Bestandteile der frühe Vormittag, wenn die Tautropfen verdunstet sind, noch bevor die Sonne hoch steht.

Blätter die zum Rohverzehr gesammelt werden, werden am besten innerhalb der ersten Tage nachdem sie aus ihren Knospen gesproßt sind gesammelt, dann sind sie noch zart in Konsistenz und Geschmack. Sie sind dann meist von der Färbung noch in besonders hellem frischen grün und leicht glasig-transparent. Schon wenige Tage nach dem sprießen nimmt ihre Festigkeit zu und sie beginnen Stoffe anzureichern die den Geschmack negativ beeinflussen.

Generell werden Blüten am besten direkt zu Beginn der Blütezeit gesammelt, da viele – besonders die zarten Blüten - schon wenige Tagen nach dem Erblühen durch die Erschütterung des Absammelns in ihre Bestandteile zerfallen.

Manche Pflanzen bilden Ausnahmen von den generellen Sammelzeiten. Ist das der Fall, finden Sie im Steckbrief der entsprechenden Pflanze einen Hinweis.

Link zur Übersichtseite:

<https://www.hnee.de/de/Hochschule/Einrichtungen/Forstbotanischer-Garten/Rund-um-den-Garten/Essbare-und-heilsame-Bume-und-Strucher-Lehrpfad-E11266.htm>