

Schmetterlingsblütler und die bunte Vielfalt

29. Juni 2016 <http://eifelweit.de/eifel-erleben/schmetterlingsbluetler-bunte-vielfalt/>

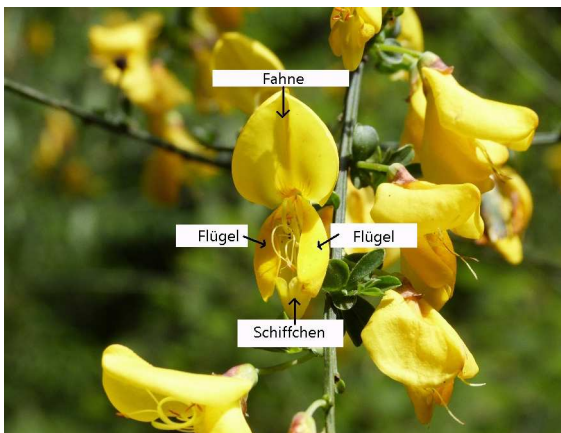
Schmetterlingsblütler bieten eine bunte Vielfalt. Zu den Schmetterlingsblütlern gehören auch etliche Arten, die ursprünglich nicht bei uns heimisch waren. Inzwischen sind diese Arten als wichtige Nutzpflanzen aus privaten Gärten und der Landwirtschaft aber nicht mehr wegzudenken, z.B. Bohnen und Erbsen.

Schmetterlingsblütler und Farbenspektrum

Fast wie bei ihren geflügelten Namensvettern zeigt sich auch bei unseren heimischen Schmetterlingsblütlern (Fabaceae) ein großer Farb- und Formenreichtum. Von weiß über rosa, pink, rot, blau und lila bis hin zu unterschiedlichen Gelbtönen reicht das Spektrum der farbigen Blüten.

Flügel und Schiffchen

Einige Arten haben große Blüten, anhand derer sich der Name „Schmetterlingsblütler“ sehr schön erklären lässt: Die Blüte besteht aus zwei symmetrisch angeordneten „Flügel“, einem „Schiffchen“ als Bauch und einer „Fahne“, einem großen Blütenblatt mittig angeordnet über Flügeln und Schiffchen.



Hopfenklee



Purpurklee

Bei anderen Arten ist die besondere Blütenform nur bei sehr genauem Hinschauen erkennbar, z.B. beim Hopfenklee (*Medicago lupulina*) oder beim Purpurklee (*Trifolium rubens*), weil die einzelnen Blüten sehr klein sind.

Bohnen und Erbsen gehören zu den Schmetterlingsblütlern

Zu den Schmetterlingsblütlern gehören auch etliche Arten, die ursprünglich nicht bei uns heimisch waren, die inzwischen als wichtige Nutzpflanzen aus privaten Gärten und der Landwirtschaft aber nicht mehr wegzudenken sind, z.B. Bohnen und Erbsen. Ebenso gibt es verschiedene Ziergehölze, die ebenfalls zu den Schmetterlingsblütlern gehören, wie z.B. der Goldregen (*Laburnum anagyroides*), der Blasenstrauch (*Colutea arborescens*) oder die Robinie (*Robinia pseudoacacia*).

Ginster, Goldregen, Robinie

Zur Verwendung in der Wilden Küche gibt es keine allgemeingültige Faustregel, sondern es muss sehr genau zwischen den verschiedenen Arten unterschieden werden, auch unter diesem Aspekt gibt es also eine große Vielfalt: Einige Schmetterlingsblütler enthalten sehr stark wirksame Giftstoffe, die zu schweren Vergiftungen bis hin zum Tod führen können (Ginster, Goldregen, Robinie). Andere Arten sind in rohem Zustand giftig, nach dem Kochen aber problemlos zum Verzehr geeignet (einzelne Lupinenarten, Bohnen). Wieder andere Arten sind auch roh gefahrlos genießbar, sie sind interessante und gesunde Bereicherungen des Speiseplans. Dazu gehören insbesondere verschiedene Klee- und Wickenarten, wie z.B. Weiß- und Rotklee, Steinklee, Zaunwicke und Platterbsen.

Wer Schmetterlingsblütler verköstigen möchte, tut also gut daran, sich im Detail mit den einzelnen Arten vertraut zu machen. Sich an der bunten Vielfalt zu erfreuen, ist hingegen ganz ohne Vorkenntnisse möglich: einfach mit offenen Augen durch die Natur gehen reicht schon!