

Stellt euch vor - der Mais ist auch ein Gras.
Ihr kennt ihn sicher als Popcorn!



männliche
Blütenrispe

weiblicher
Blütenstand

Stütz-
wurzeln

Wie die Ameise Bauer wurde!

Es war ein friedvoller Herbsttag. Die Sonne stand schon tief am Himmel, doch schickte sie noch unerwartet glühende Strahlen über das abgeerntete Feld.

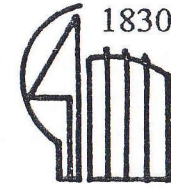
Eine Ameise, die Eintracht der Stunde mißachtend, schleppte sich, mit einem Weizenkorn bepackt, durch die unwegsamen Furchen des Feldes auf dem Weg nach Hause. Die Schwere des Korn lastete auf ihr, übertraf es doch das Eigengewicht der Ameise um ein Beträchtliches.

Das geschah es, daß die Ameise stolperte und das Korn von ihrem Rücken rutschte. Das Weizenkorn atmete auf! Hatte ihm doch bis jetzt der Atem gestockt, wohlwissend, Beute zu sein und dem sofortigen Verzehr nicht mehr entrinnen zu können. Seine Todesangst verflog so schnell, wie es vom Rücken gesaut war, und aus diesem erlösenden Gefühl wurde es von einer herrlichen Idee durchdrungen. "Hör zu, liebe Ameise", sagte es, "ich bitte dich von ganzem Herzen, laß mich noch ein Jahr leben!" Die Ameise streckte sich, erleichtert, von der schweren Last befreit zu sein. "Wenn du mich hier eingräbst", sprach es weiter, "wartest, bis das Jahr vergangen ist, werde ich dir an dieser Stelle hundertfach dienen."

Die Ameise zauderte, aber je mehr sie den Vorschlag prüfte, desto besser gefiel er ihr, und während sie sich so in Gedanken wog, begannen ihre Beinchen schon instinktiv ein Loch auszugraben. So nahm sie denn das Korn, umschlang es und versenkte es - auf das die Jahreszeiten über das Feld gehen und das Korn zu hundertfachem Leben erwecken mögen.

Mehr als ein Körnchen Wahrheit ...

Nach Leonardo da Vinci

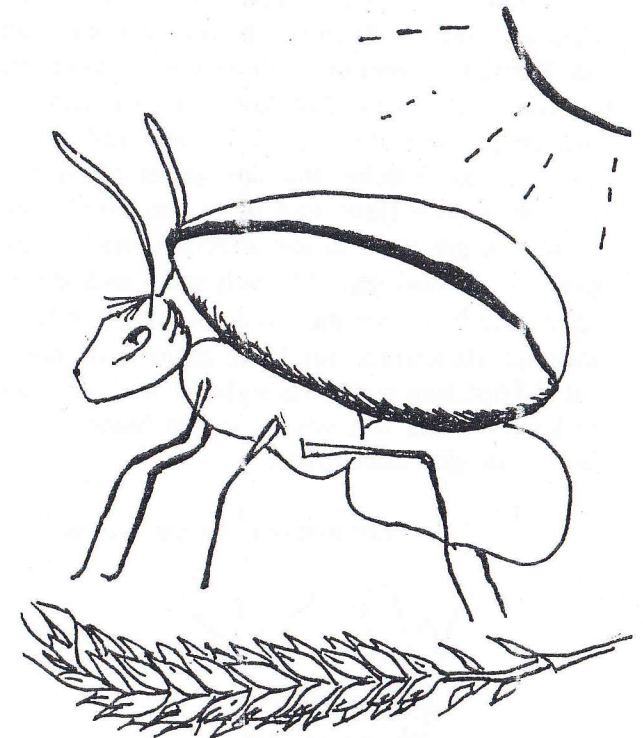


1830
FORSTBOTANISCHER
GARTEN
EBERSWALDE
- Ökologiestation -

11

Süßgräser

E: Eßbare 'Gräser'
auf eurem Speiseplan



Weizen



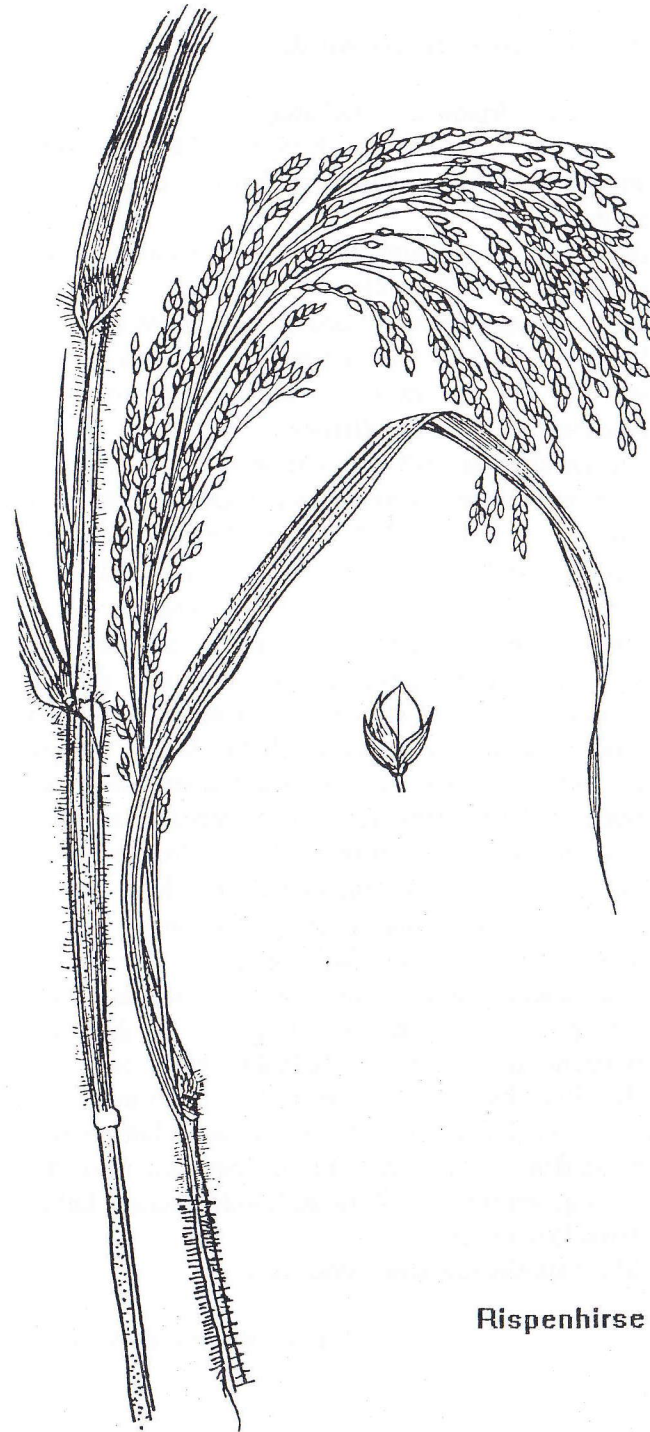
Der süße Brei

Es war einmal ein armes, braves Mädchen, das lebte mit seiner Mutter allein, und sie hatten nichts mehr zu essen. Da ging das Kind hinaus in den Wald, und begegnete ihm da eine alte Frau, die wußte seinen Jammer schon und schenkte ihm ein Töpfchen, zu dem sollt es sagen: "Töpfchen, koche", so kochte es guten, süßen Hirsebrei, und wenn es sagte: "Töpfchen, steh", so hörte es wieder auf zu kochen.

Das Mädchen brachte den Topf seiner Mutter heim, und nun waren sie ihrer Armut und ihres Hungers ledig und aßen süßen Brei, sooft sie wollten.

Auf eine Zeit war das Mädchen ausgegangen, da sprach die Mutter: "Töpfchen, koche", da kocht es, und sie ißt sich satt; nun will sie, daß das Töpfchen wieder aufhören soll, aber sie weiß das Wort nicht. Also kocht es fort, und der Brei steigt über den Rand hinaus und kocht immerzu, die Küche und das ganze Haus voll und das zweite Haus und dann die Straße, als wollt's die ganze Welt satt machen, und ist die größte Not, und kein Mensch weiß sich da zu helfen. Endlich, wie nur noch ein einziges Haus übrig ist, da kommt das Kind heim und spricht nur: "Töpfchen steh", da steht es und hört auf zu kochen, und wer wieder in die Stadt wollte, der mußte sich durchessen.

Märchen der Brüder Grimm



Rispenhirse

Hirse-Kekse

125 g Butter; 125 g Honig; 1/2 Teelöffel Vanille-Pulver; 250 g feingemahlene Hirse Honig mit dem Handrührgerät schaumig rühren. Butter und Vanille-Pulver zugeben, wieder schaumig rühren.

Dann das Hirse-Mehl unterrühren.

Den Teig 15 Minuten im Tiefkühlschrank bzw. 60 Minuten im Kühlschrank kaltstellen.

Aus dem Teig eine Rolle mit etwa 3 bis 4 cm Durchmesser formen. Dann in 5 mm dünne Scheiben schneiden und auf ein gefettetes Backblech legen.

Backofen auf 175 Grad vorheizen. Kekse reinschieben (mittlere Schiene) und 12 bis 15 Minuten backen.

Hirsebrei

250 g Hirsekörner, nicht vorgequollen; 1 l Wasser; Meersalz (so wenig wie möglich); 1-2 EL Butter;

2 Eigelb; 2 Eiweiß geschlagen; 1 EL Honig

Die gewaschene Hirse wird in 1/2 l Wasser angekocht, nach 10 Minuten wird das fehlende Wasser aufgegossen und für ca. 30 Minuten auf kleinster Flamme geköchelt. In der Kochkiste oder an einem anderen warmen Ort die Hirse nachziehen lassen, aber vorher mit Butter und Salz würzen.

Das Eigelb, der Honig und der Eischnee verfeinern den Hirsebrei auf köstlichste. Alles sanft unterziehen.

Im Märchen schmeckt der Hirsebrei *noch* besser, und das nicht nur, weil das Mädchen hungrig war ...