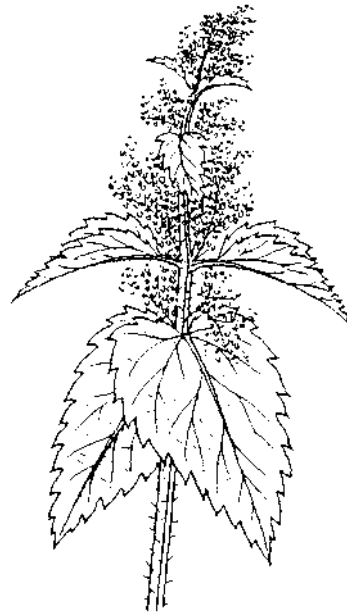


Arbeitsblatt Brennnessel

1. Bestimmungsaufgabe

1. Beschriftet die einzelnen Teile der Brennnessel!
2. Beschreibt die Brennnessel!
(z.B. Form und Aussehen von Blättern und Stange!)



3. Wo befinden sich Brennhaare?

2. Beobachtungsaufgabe

Sucht in eurer Umgebung nach Brennnesseln und Taubnesseln.

Welche Unterschiede zwischen beiden Pflanzen könnt ihr erkennen?

Wachsen sie an unterschiedlichen Plätzen?

Leben Insekten auf der Brennnessel? Wisst ihr, wie sie heißen?

Tipp: Vergesst nicht, eine Lupe mitzunehmen. Damit seht ihr die Brennhaare besonders gut!

3. Kleiner Wissenstest


Wozu braucht die Brennnessel ihre Brennhaare?

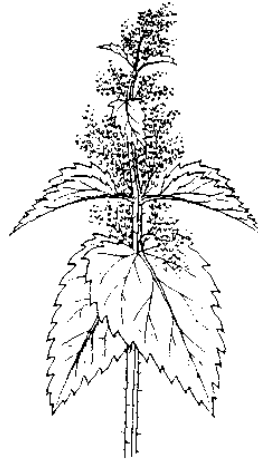
Wofür kann man Brennnesseln verwenden? Zählt drei Beispiele auf! Gibt es

Tiere, die von der Brennnessel leben? Welche?





Arbeitsblatt Brennnessel

1. Malt die Brennnessel grün aus!

Vielleicht zeichnet ihr den  dazu?




2. Füllt den Lückentext aus!

Die  ist eine _____. Wenn ihr die  berührt, _____
es auf der _____. Oft wachsen _____   zusammen.
_____ kann man auch _____.

Lösungswörter:

viele, Pflanze, essen, brennt, Brennnesseln, Haut

3. Beobachtungsaufgabe!

Sucht euch in der Nähe eine . Nehmt eine Lupe mit und schaut euch ihre Brennhaare an!

4. Presst ein Blatt der in einem Buch und klebt es hier auf!

Tipp: Pflückt das Blatt mit Handschuhen.



Steckbrief der Brennnessel

<p>Botanische Zuordnung Brennnesseln sind Samenpflanzen und der Klasse der zweikeimblättrigen Pflanzen zuzuordnen-. Sie gehören zur Familie der Brennnesselgewächse (Urticaceae) mit ihren 40 Gattungen und über 500 - vor allem tropischen - Arten. Das lateinische Wort <i>Urtica</i> leitet sich von <i>urere</i> = brennen ab. Zu den in Deutschland vorkommenden Brennnesselgewächsen gehören die Brennnessel (<i>Urtica</i>) und das Glaskraut (<i>Parietaria</i>). Bei den Brennnesseln unterscheidet man vier Arten; die Große Brennnessel, die Kleine Brennnessel, die Sumpfbrennnessel und die seltene Pillen-Brennnessel.</p>	<p>Verbreitung Die Große und die Kleine Brennnessel waren ursprünglich in Nord- und Mitteleurasien verbreitet. Man bezeichnet sie als antropogene (= durch den Menschen) Kosmopoliten, da sie durch den Menschen über die meisten Kontinente verbreitet wurden. Die Große Brennnessel war als Pionierpflanze wesentlich an der Wiederbesiedlung Mitteleuropas und der Alpen nach der letzten Eiszeit beteiligt. Die Pillen-Brennnessel ist eigentlich in Südeuropa heimisch und wurde von dort nach Deutschland eingeschleppt. Die Große Brennnessel, die sehr nahe verwandt ist mit der Kleinen Brennnessel, ist auf der gesamten Nordhalbkugel anzutreffen und dort auch meist zahlreich vertreten. Da die Große Brennnessel die in Deutschland am häufigsten vorkommende und bekannteste Brennnessel ist, werden wir uns im Folgenden auf diese Art beziehen.</p>	<p>Lebensraum Die Brennnessel wächst als Stickstoffzeiger bevorzugt an überdüngten Plätzen, wobei der "Dünger" in der Stadt oft aus Hundekot besteht. Sie kommt sehr häufig an Waldsäumen, an Ufern, auf Ödland und Schuttplätzen, an Gräben und Zäunen, sowie an Weg- und Straßenrändern vor, da sie hier optimale Bedingungen vorfindet. Der Standort sollte nicht zu schattig sein. Sie bevorzugt frischer bis feuchten, nährstoffreichen Lehm- und Tonboden. Die Brennnessel lebt meist in großen Beständen, die nur wenigen andere; Pflanzen wie Giersch und Zaunwinde Platz bieten.</p>
	<p>Wachstum und Alter Da Brennnesseln um so besser gedeihen, je mehr Stickstoff der Boden enthält, kann man aus ihrem Höhenwachstum Rückschlüsse auf den Stickstoffgehalt des Bodens ziehen. Sie gehört zu den ausdauernden Pflanzen, die mehrere Jahre hindurch blühen und fruchten. Durch ihre Fähigkeit, Nährstoffe in den Wurzeln zu speichern, kann sie den Winter überdauern.</p>  <p>Foto: Marco Pahl</p>	

Warum brennt die Brennnessel?

Wer einmal eine Brennnessel berührt hat, wird sich wohl für immer an das unangenehme Brennen erinnern. Die Brennnessel "brennt", weil sie sich so gegen Fraßfeinde schützen will. Sie schützt sich durch Brennhaare, wie andere Pflanzen beispielsweise durch Dornen. Wodurch wird das Brennen aber nun genau ausgelöst? Wenn man die Brennhaare unter dem Mikroskop betrachtet, sieht man eine Art kleine Nadel, die an ihrem Ende ein kleines rundes Köpfchen besitzt (s. Abb.). Wird das Brennhaar nun berührt, bricht das Köpfchen ab und eine Spitze entsteht, die in die Haut eindringt. So wird das Brennnesselgift freigesetzt. Es enthält u.a. Ameisensäure, Histamin und Kieselsäure. Das Gift verursacht ein jucken und Brennen ("Nesseln") auf der Haut. Ein Millionstel Gramm davon reicht aus, um die typischen Quaddeln entstehen zu lassen. Kratzt man sich zusätzlich, verteilt sich das Gift und das Brennen wird verstärkt. Allerdings ist die Reizung der Haut durch die Brennnessel nicht wirklich gefährlich.



Infokasten

- 1 Familie Brennnesselgewächse (Urticaceae) ..•
- 2 Große Brennnessel in Deutschland am häufigsten Stickstoffzeiger
- 4 wächst fast überall, z.B. an Waldsäumen, Ufern, Weg- und Straßenrändern
- 5 tritt oft in großen Beständen auf
- 6 60-150 cm hohe, ausdauernde Pflanze mit kriechendem Wurzelstock
- 7 länglich herzförmige, zugespitzte, grob gesägte Blätter mit Brennhaaren
- 8 zuehäusige Pflanze
- 9 Frucht: einsamiges Nüsschen
- i - Blütezeit: Juni bis Oktober
- 10 wertvolle Heilpflanze

Wusstet ihr schon, dass

- ... die Brennnessel seit Jahrhunderten als Heilpflanze und Wildgemüse bekannt ist?
- ... sie vor der Einführung der Baumwolle eine große Bedeutung als Faser- und Färbepflanze hatte?
- ... die Brennnesselfasern zu Stoffen (Nesseltuch), -Stricken und Netzen verarbeitet wurden?

Au!

Au, au, au,
da brennt mich was!
Sapperlot,
was ist denn das?

Es ist kein Feuer,
keine rote Glut.
Es ist grasgrün,
aber brennen kann's
gut!

Josef Guggenmos



Brennnessel-Pfannkuchen

Du weißt, dass Brennnesseln nicht salzig schmecken - sondern würzig!
Und außerdem sind sie sehr gesund. Aber sie brennen? Nicht mehr,
wenn sie gekocht wurden!

So wird's gemacht:

Pflück die zarten, feinen Brennnesselblättchen vorsichtshalber mit einem Küchenhandschuh. Wasch sie und schneide sie klein. Jetzt vermischst du alle Zutaten mit dem Mixer und gibst zum Schluss die klein geschnittenen Brennnesseln zum Teig. Lass einen Esslöffel Butter in der Pfanne heiß werden und gib einen Löffel Teig in die Pfanne. Wenn sich der Pfannkuchen am Rand hochbiegt, drehst du ihn vorsichtig um und lässt ihn auf der anderen Seite auch etwas braun werden. Dann kommt der Nächste dran. Verbrenn dich nicht dabei!

Das brauchst du dazu

- 2 Eier
- 2 Tassen Mehl
- 2 Tassen Milch
- 1/2 Teelöffel Salz
- 3 Hände voll Brennnesseln
- Butter zum Backen

Rezepte rund um die Brennnessel

Rezepte rund um die Brennnessel

Ein Tipp vorweg: Wenn ihr Brennnesselblätter sammeln wollt, meidet bitte Straßenränder und Weiden. Dort sind die Pflanzen zu stark mit Schadstoffen belastet. Und vergesst nicht, euch zum Sammeln dicke Handschuhe mitzunehmen...**Brennesseltee für eine Frühjahrskur**

Zubereitung

Einen gehäuften Teelöffel getrockneter oder frischer Brennnesselblätter mit 1/4 Liter kochendem Wasser übergießen und 3-5 Minuten ziehen lassen.

Wenn man Brennesseltee . regelmäßig trinkt (1/2-1 Liter . pro Tag) wirkt er entgiftend und blutreinigend, da er die ' Nierentätigkeit anregt. Der Tee kann auch gezielt bei Rheuma oder Schuppenflechte eingesetzt werden; Durch den hohen Eisengehalt der Brennnessel kann er ebenfalls chronischer Müdigkeit und 'Anämie (Blutarmut) entgegenwirken. Während der Kur für ausreichende Flüssigkeitszufuhr sorgen.

Tipp

Interessant ist es, die Unterschiede des Tees im Geschmack von frischen und von getrockneten Blättern zu vergleichen.

Brennessai-Creme-Suppe

Zutaten

0,5 -1 Liter Gemüsebrühe
5-10 junge Brennnesseln
2-3 gekochte Kartoffeln
1-2 Esslöffel Schmand oder
Schlagsahne
Salz, Pfeffer, Muskat
evtl. frische Kräuter

Zubereitung

Die Kartoffeln kleingewürfelt in die kochende Brühe geben. Dann die Herdplatte ausschalten. Die gewaschenen Brennnesselblätter mit einer Schere von den Stängeln abschneiden, ebenfalls in die Brühe geben und 1-2 Minuten kochen lassen. Alles zusammen mit dem Mixstab pürieren. Mit Schmand, den Gewürzen und den frischen Kräutern abschmecken.



Brennnesselhaarwasser

Hier noch ein Tipp für die Haarpflege: durch Brennnesselhaarwasser soll dünnes Haar wieder kräftiger und glänzender werden. Das Haarwasser wird täglich dreimal einmassiert. Probiert es einfach mal aus!

Ihr braucht

- 1 Tasse Essig (keine Essigessenz!)
- 1 Tasse Wasser
- 1 Hand voll frischer Brennnesselblätter
- 1 Sieb
- 1 Topf
- 1 Glas mit Deckel

Und so geht's

Ihr mischt als erstes die Brennnesselblätter mit dem Essig und dem Wasser. Kocht die Mischung im Topf 1 -2 Minuten auf. Dann gießt ihr alles durch das Sieb und fangt die Flüssigkeit in dem Glas auf. Fertig ist eurer Haarwasser.