

## Erste Frühlingsboten im Wald



Hohler Lerchensporn © Gudrun Fuß

**Bunt leuchten sie uns entgegen, das weißblühende Buschwindröschen, die rosa und blauen Blüten des Lungenkrauts, das gelbe Scharbockskraut, und viele mehr, die mit ihren Blüten erste Farbtupfer auf den Waldboden zaubern. Doch ihre Pracht währt nur kurz, denn spätestens Mitte Mai sind die meisten von ihnen wieder verblüht.**

Darum keine Zeit verlieren und hinaus in die Natur, um die zarten Frühlingsboten nicht zu verpassen. Bereits im Februar beginnt das Schneeglöckchen als eines der ersten auszutreiben. Es nutzt so optimal das schmale Zeitfenster vor der Belaubung der Bäume und Sträucher, für den Aufbau lebenswichtiger Stoffe wie Kohlenhydrate, Eiweiße und Fette. Sind die Holzpflanzen vollständig mit Laub bedeckt, verwelken die oberirdischen Teile der meisten Frühblüher, da nun kaum mehr Licht auf den Waldboden dringt. Einige Arten wie das Lungenkraut behalten ihre grünen Blätter, da sie ihren Stoffwechsel umstellen können. Sie betreiben auch in der lichtarmen Zeit ausreichend Photosynthese.

Unter den Frühblühern gibt es viele Geophyten (Erdpflanzen), die unterirdische Speicherorgane besitzen, in denen sie die Nährstoffe der letzten Vegetationsperiode gesammelt haben. Mit einem derartigen Startvorteil ausgestattet, nutzen sie bereits die ersten Sonnenstrahlen, um aus dem Boden zu sprießen. Das alte Laub des Waldbodens verleiht Pflanzen wie Lerchensporn und Bärlauch ebenfalls einen zusätzlichen Wachstumsschub. Dank der dunklen Farbe absorbiert die Laubstreu Sonnenwärme sehr gut, sodass die Temperatur am Waldboden auf 30 bis 40 Grad Celsius ansteigen kann.

Frühlüher sind eine wichtige Nahrungsquelle für viele Insekten, aber auch wir Menschen können mit einigen von ihnen unseren Speiseplan bereichern. Besonders die Blätter des Scharbockskrautes enthalten viel Vitamin-C und ergeben vor der Blüte genossen einen wunderbaren Salat, so Gudrun Fuß vom Naturschutzbund Oberösterreich. Blüht es allerdings schon, sollte man die Finger davon lassen, da es dann das giftige Proteoanemonin enthält, das zur Durchfall und Übelkeit führen kann.