



# Mediterrane Kräuter und andere Sonnenanbeter



Auf dem Kräuterweg sind Sie nun in das „Katzental“, einem Trockental der Extraklasse, gelangt (Entstehung siehe Erläuterungen rechts). Der hier anstehende fels- und kalkreiche Untergrund stellt die Basis für besondere, nämlich trocken-warme Lebensräume dar. Auf offenen, besonnten Felsen kommen nur Pflanzen vor, die an extreme Trockenheit angepasst sind. Auch in der Krautschicht solcher Kalk-Magerrasen finden wir wärmeliebende Arten, die zum Teil ihre Schwerpunkt-Vorkommen im Mittelmeer-Raum haben: Der Thymian (Bild links) und der Wilde Majoran (Hintergrund) dürfen weder in der mediterranen noch in der deutschen Küche z.B. zur Verfeinerung von Lamm- und Wildgerichten fehlen. Dem seltenen

Schwarzgefleckten Ameisenbläuling, der auch hier im Katzental vorkommt, scheint der Nektar des Wilden Majorans ebenfalls zu schmecken (Hintergrund). Sonnige Standorte nutzt auch die Ackermintze (Kalender). Ihre Gerb- und Bitterstoffe sowie ein sehr hoher Gehalt an Menthol unterstützen die Verdauung und lindern Magenverstimmungen. Fein gehackte Blätter ergeben so eine bekömmliche Würze. Damit solche offenen Habitate intakt bleiben und nicht unter hohem Gras- und Gehölzbewuchs verschwinden, ist eine regelmäßige Beweidung notwendig. Stachelige Pflanzenarten entgehen dem Verbiss und prägen deshalb oft das Landschaftsbild, wie dies für den Wacholder und die Silberdistel zutrifft (Bilder rechts und links).



## Wussten Sie schon, ... dass Sie hier vor ca. 140 Millionen Jahren in einem tropischen Meer hätten baden können?

Vor 140 Millionen Jahren reichte das (Ur-)Mittelmeer viel weiter nach Norden als heute und bedeckte den süddeutschen Raum. Damals war die heutige Altmühlalb ein „Jurastrand“, der vielfältig durch Lagunen unterbrochen war. Es herrschte tropisches Klima, Korallen und Kalkschwämme bildeten marine Lebensräume: Diese mit Kalkgerüsten ausgestatteten Organismen lagerten innerhalb von 25 Millionen Jahren mächtige Kalkschichten ab. Man datiert diesen Vorgang in die Zeit des ausgehenden Weißjura und Malm, also von vor 150 bis 125 Millionen Jahren. In den wannenartigen, beruhigten Lagunenbecken entstanden dabei durch kalkhaltige Schlammablagerungen geschichtete, d.h. „gebankte“ Kalke: Unsere heutigen Steinbrüche der Altmühlalb. Zudem entstanden damals Riffe, die vor allem aus Kalkschwämmen gebildet wurden. Nach dem Rückzug des Meeres verwitterten diese ungeschichteten Massenkalke durch Auswaschung weicher Kalkteile zu sog. „Lochfelsen“ (Dolomitisierung). So entstanden die Felsformationen, die wir aktuell z.B. bei Solnhofen („12 Apostel“) und bei Arnberg („Arnsberger Leite“) finden. Auf Ihrem Weg durchs Tal wird Ihnen der kalkreiche Untergrund immer wieder in Form von anstehenden Felsen begegnen. Einen Bachlauf werden Sie allerdings vergeblich suchen. Dieses Phänomen hat seine Ursache in der Verkarstung, die bereits in der Unterkreide einsetzte und eine Entwässerung zur Folge hatte: Über Jahrmillionen versickerte das Wasser in den Klüften des erodierenden Karbonatgesteines. Durch „Karren“ (Lösungsrinnen) und „Dolinen“ (slow.: *dolina* = Tälchen) drang dabei das Wasser in den Untergrund ein, bildete dort unterirdische Flüsse und später die uns bekannten Höhlen der Alb. Darüber aber war ein Trockental, wie z.B. das „Katzental“ entstanden.



Beweidung im „Katzental“

	März	April	Mai	Juni	Juli	Aug.	Sept.
Erntezeit							

- Gamander-Ehrenpreis, *Veronica chamaedrys*:** Er steht stellvertretend für viele bläublütige Pflanzen. Blau wirkt beruhigend und setzt positive Energie frei
- Wiesen-Flockenblume, *Centaurea jacea*:** Die Zungenblüten sind essbar und werden gerne zur Dekoration von Speisen verwendet
- Kriechender Günsel, *Ajuga reptans*:** Ein blütenreicher Spross verleiht jedem Gericht eine ausnehmend dekorative und essbare Note
- Ackermintze, *Mentha arvensis*:** Bekanntlich erfreuen sich „geminzte“ Speisen vor allem bei den Briten großer Beliebtheit

Hintergrund: Wilder Majoran, *Origanum vulgare* und Schwarzgefleckter Ameisenbläuling, *Maculinea arion*

KRÄUTERWANDERUNGEN - INFORMATION  
Beckerwirt · Hauptstraße 15 · 85113 Böhmfeld · Tel. 0 8406/91242 · www.beckerwirt.de

