

Vom Notgemüse zur grünen Delikatesse

Zweites Schwalenberger Tischgespräch: Die Brennnessel steht im Fokus des Buches von Autor Ludwig Fischer. Der Kunstverein lädt außerdem Jan Philip Scheibe zur Information über das „nature writing“ ein

VON GRETA WIEDEMEIER

Schieder-Schwalenberg. Zwischen Verachtung und Hochschätzung – mit diesem Schicksal muss die Brennnessel sich schon seit Jahrtausenden herumschlagen. Einen genaueren Einblick in den Nutzen des brennenden Krauts erlangten an diesem Wochenende viele Kulturinteressierte aus der Umgebung beim zweiten Schwalenberger Tischgespräch.

Als eine „botanische und kulinarische Liebeserklärung“ bewarb der Kunstverein Schwalenberg die Veranstaltung, die als zweite in der Serie „Wir auf dem Land“ in der Galerie Haus Bachrach stattfand. Zur Einstimmung gab es einen Spaziergang mitten in die Schwalenberger Brennnesselparadiese. Für Stärkung sorgte anschließend ein eigens von Autor Ludwig Fischer, der als Experte vor Ort war, hergestellter Brennnessel-Smoothie. Die Reaktionen reichten von „echt lecker“ über „schmeckt besser als gedacht“ bis hin zu „da braucht man aber Wasser

zum Nachspülen“ – die Brennnessel spaltet in wirklich jeder Hinsicht die Meinungen.

Im Gepäck hatte Fischer sein Buch „Brennnesseln: Ein Portrait“ mit dessen kurzen Leseausschnitten er die Zuhörer in die Faszination der Pflanze mit den ungeliebten Brennhaaren

einweichte. Die Pflanze hat eine äußerst wechselhafte Vergangenheit hinter sich. In der Bibel gehörte die Nessel zu den drei Verfluchungskräutern, war also von vornherein negativ konnotiert. Die Menschen entdeckten jedoch bald, dass die extrem stabilen und reiß-

festen Fasern der Pflanze als wertvoller Lieferant für Taue und Netze dienen können. Auch als Nahrungsmittel und als Heilpflanze, die wertvolles Magnesium, Kalzium, Eisen und Vitamin C enthält und somit noch deutlich nährstoffreicher als Spinat ist, wurde die

Brennnessel sich nach und nach zu Nutze gemacht.

„Bis zur Industrialisierung lebten Mensch und Nessel in einer Art Symbiose“ erklärt Fischer die gegenseitige Wertschätzung. Mit der Industrialisierung und der technisierten Landwirtschaft folgte eine Verdrängung der Nessel, sie wurde als lästiges Unkraut weitgehend verbannt. Doch die Brennnessel sei in dieser Hinsicht ein Meister der Anpassung, ein echter Überlebenskünstler.

Im ersten Weltkrieg wurden die Schulkinder wieder hinausgeschickt, um tonnenweise Brennnesseln zu sammeln. Die Gesellschaft machte sich die atmungsaktiven und hautfreundlichen Eigenschaften der Pflanze zu Nutze, um massenhaft Unterhemden für Soldaten herzustellen. Und auch in den letzten Jahrzehnten gewinnt das brennende Kraut an Bedeutung: Heute ist die Nessel an Orten zu finden, an denen sie wohl kaum jemand vermuten würde: In Innenauskleidungen von Autos, in Rotoren von Windkraftanlagen

und in Delikatessen von Spitzenköchen. Für Fischer ist klar: „Die Renaissance der Brennnessel ist eingeleitet!“

Ein Gespräch zum Thema „nature writing“, einer aus dem angelsächsischen stammenden Literaturform, rundete das Angebot des Kunstvereins ab. Die Zuhörer erfuhren von dem Autor selbst, dem Brennnesselkönig Jan Philip Scheibe, und der Literaturwissenschaftlerin und Autorin Dr. Brigitte Labs-Ehlert interessante Details über Auseinandersetzungen der Kunst mit der Vergänglichkeit des Naturstofflichen und über die Beschaffenheit der Nessel Fasern, die fast wie Seide aussehen.

Die Ausstellung zur geschichtsträchtigen Nessel mit Malereien, Illustrationen und passender Literatur läuft noch bis zum 19. September und kann jeweils freitags bis sonntags von 14 bis 17.30 Uhr in der Galerie Haus Bachrach besucht werden. Im Dezember ist dann das dritte Tischgespräch geplant: Dort wird sich alles um Lyrik rund um das Schlachten drehen.



Zu Gast beim Tischgespräch: Jan Philip Scheibe ist der erste Deutsche Brennnesselkönig und verteilt im Anschluss Autogramme und die eine oder andere Flasche Brennnesselschnaps.

FOTO: GRETA WIEDEMEIER

1500 Gäste besuchen die Orgelsommer-Konzerte