

87 Das Indische Springkraut (*Impatiens glandulifera*)

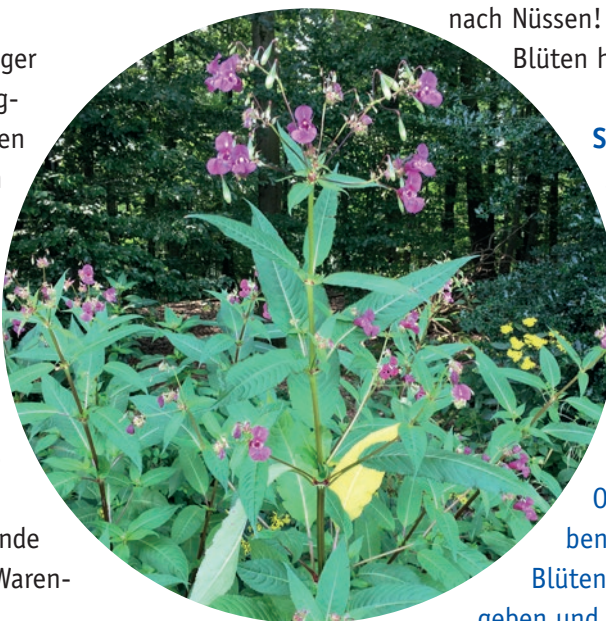
Andere Namen: Drüsiges Springkraut, Himalaya-Springkraut, Polizisten-Helm, Rührmichnichtan

Zumeist wird es als extrem mächtiger Neophyt, als „Pflanzlicher Eindringling“ verschrien, der die heimischen Pflanzen verdrängt und am besten ausgerottet werden soll. Neophyten sind „Einwanderer“, also Pflanzen, die sich in Gebieten verbreiten, in denen sie vorher nicht heimisch waren. Verantwortlich dafür ist hauptsächlich der Mensch, der Samen und Pflanzen bewusst verbreitet hat oder diese unabsichtlich, quasi als „Blinde Passagiere“ über den weltweiten Warenverkehr verbreitet.

Zeit, sich mit dieser schönen Pflanze näher zu beschäftigen. Die einjährige Pflanze gehört zur Familie der Balsaminengewächse. Sie wird meist bis zu 1 m hoch, kann aber auch bis zu 2,5 m Höhe erreichen. Der Stängel ist gefurcht und häufig rot überlaufen. Das Springkraut blüht ab Juli bis in den Oktober hinein. Man nennt die Pflanze auch die Orchidee des armen Mannes. Ihre Blüte ähnelt einer Orchidee, die Blütenfarbe variiert von zartrosa bis kräftig pink.

Das Springkraut mag einen feuchten Standort, der nicht in praller Sonne liegt. Wir finden es meist in Wäldern, Parks und Flussläufen. Das Springkraut findet man nie allein, wir finden immer eine sehr große Gruppe. Die Samen

können in der Pfanne ohne Fett kurz angeröstet werden und schmecken zu Salat, Pesto und Müsli. Sie schmecken nach Nüssen! Auch Gelee lässt sich aus den Blüten herstellen.



Springkraut-Gelee

Zutaten:

- 4-5 Handvoll Springkraut-Blüten
- 1 l Wasser
- 1 Bio-Orange
- 1 Bio-Zitrone oder Limette
- 500 g Gelierzucker (2:1)

Zubereitung: Die Zitrone und Orange waschen und in Scheiben schneiden. Zusammen mit den Blüten und dem Wasser in einen Topf geben und kurz aber kräftig aufkochen. Über Nacht abgedeckt stehen lassen. Das Ganze in einem feinen Sieb abgießen und mit Gelierzucker so lange aufkochen, bis die Masse geliert (es wird zu einer halbfesten Masse/Gelee). Kochend heiß in saubere Gläser (Twist-Off) abfüllen und sofort verschließen.

WUSSTEST DU:

Das Indische Springkraut besitzt 10 x mehr Nektar als alle anderen heimischen Pflanzen. Erst Anfang des 19. Jahrhunderts kam es nach Europa. In England wurde es dort in den Gärten als Zierpflanze angebaut. Imker trugen zu seiner Ausbreitung bei und pflanzten sie als Bienenweide an. Jede einzelne Pflanze produziert pro Jahr bis zu 4000 Samen, welche mittels eines Schleudermechanismus bis zu 7 Meter weit springen können.