



Fichte

(*Picea abies*)

- bis 600 Jahre
- bis über 50 m hoch
- Rinde rotbraun
- Nadeln hart und rundlich
- Nadeln seitlich an Zweigen
- Zapfen hängen an Zweigen
- Zapfen häufig am Boden zu finden

...in den Fichtenzapfen befinden sich ölhaltige Samen, die viele Tiere gern fressen. Darum findet man häufig solche bearbeiteten Zapfen im Fichtenwald:

Fraßspuren an Fichtenzapfen

Eichhörnchen

zupfen die holzigen Schuppen so ab, dass ein kleiner Rest davon an der Zapfenspindel stehen bleibt.



Mäuse dagegen nagen mit ihren kleinen Zähnen sauber die Schuppen von der Spindel.



Der Fichtenkreuzschnabel spaltet mit den übereinander gekrümmten Schnabelhälften die Schuppe in der Mitte und angelt dabei gleichzeitig den Samen hervor.



Spechte klemmen die Zapfen in eine Spalte eines Stammes oder Stukens und hacken mit dem Schnabel auf den Zapfen ein, bis sie an die Samen gelangen können.



Weißtanne

(*Abies alba*)

- bis 500 Jahre
- bis 50 m hoch
- Rinde grau
- Nadeln weich und abgeflacht
- Nadeln rund um die Zweige angeordnet
- Zapfen stehen auf Zweigen
- nur einzelne Zapfenschuppen liegen am Boden



Zuhause im Fichtenforst

Der Buchdrucker gehört zu den Borkenkäfern. Die Weibchen legen Eier unter der Rinde von kranken oder geschwächten Fichten (und anderen Nadelbäumen) ab. Dazu frisst es einen Brutgang, in dem es die Eier verteilt ablegt. Die Larven fressen sich dann seitlich durch das rindennahe Holz. Je mehr die Larve wächst, desto breiter ist der Fraßgang. Am Ende der Fraßgänge befindet sich die Puppenkammer, in der sich die Larve zum erwachsenen Käfer entwickelt.



Gesunde Bäume, die genügend mit Wasser versorgt sind, bilden als wirksame Abwehrmaßnahme viel klebriges und mit Abwehrstoffen versehenes Harz, das die von den Käfern und ihren Larven genagten Gänge verstopft. So werden die Käfer geschädigt und können keinen großen Schaden anrichten. Sind die Bäume allerdings z. B. durch Hitzestress und Trockenheit geschwächt, können sie kein Harz mehr produzieren – die Käfer vermehren sich schnell und befallen weitere Bäume. Das geht natürlich besonders schnell, wenn viele Nadelbäume nebeneinander wachsen – so wie in einem Fichtenforst. In Mischwäldern können Buchdrucker nicht so gravierende Folgen auslösen.



Douglasie

(*Pseudotsuga menziesii*)

- kommt aus Nordamerika
- bis ca. 60 m hoch, Rekordhöhe: 133 m
- bis ca. 400 Jahre alt werden
- Nadeln weich und stumpf, duften beim Zerreiben aromatisch und zitronig
- Zapfen hängen am Ast und fallen wie bei der Fichte komplett ab



extra

Auch Bäume haben ein Lieblings-Klima
Douglasie: leicht feuchte, nährstoffreiche Böden, die lehmig und humushaltig und nicht zu steinig sind, ziemlich widerstandsfähig gegen Trockenheit und starke Sonneneinstrahlung
Fichte: bevorzugt insgesamt eher feuchtes und kühles Klima mit kalten Wintern, feuchte und gut durchlüftete Böden, empfindlich gegen Stauanässe
Weißtanne: ziemlich empfindlich gegen Schadstoffe wie z. B. Schwefeldioxid, benötigt ganzjährig feuchte Böden, regelmäßige Niederschläge und eher kühle Temperaturen

Im Fichtenwald lebt...



Sommer- und Wintergoldhähnchen sind die kleinsten heimischen Singvögel mit einem Gewicht von nur 5 g. Sie halten sich bevorzugt in Fichten auf. Sie ernähren sich von Blattläusen und anderen kleinen Tieren, die sie an den Zweigen suchen.

Der Fichtenkreuzschnabel streift in Gruppen auf der Suche nach Fichtenbeständen weit umher. Dort findet er seine Leibspeise, die Samen der Fichte. Abbildung Männchen, Weibchen bräunlich



Tipp

Fichtenspitzen-Erkältungssirup



- Die jungen, weichen und aromatischen Triebe von Fichten werden „Maitriebe“ genannt. Aus den Maitrieben kann man schnell einen wirksamen und wohlschmeckenden Hustensaft kochen und so für die nächste Erkältungssaison vorsorgen.
- 2 – 3 Handvoll Maitriebe in einen kleinen Topf geben
 - Fichtenspitzen knapp mit Wasser bedecken
 - aufkochen und ca. 2 Stunden lang bei niedriger Temperatur ziehen lassen
 - über Nacht abgedeckt stehen lassen
 - Filtrieren und die Flüssigkeit auffangen
 - Fichtennadel-Sud abmessen, mit Zucker mischen (1:1, also auf 500ml Sud 500g Zucker)
 - unter Rühren aufkochen, zwei Stunden ohne Deckel köcheln lassen, bis er sirupartig geworden ist
 - noch einmal unter Rühren aufkochen, in saubere, heiß ausgespülte Gläser oder Fläschchen füllen und verschließen
 - dunkel und kühl aufbewahrt hält der Sirup sehr lange, es bilden sich mit der Zeit Kristalle
 - schmeckt sowohl vom Löffel als auch sehr lecker in Tee!

Waldvögel