



Tipps für lustige Winter-Spaziergänge

Komm nach draussen und suche Misteln

Spaziere zu Hochstamm-Obstbäumen und schau, ob du in ihren Baumkronen Misteln siehst. Naschen Vögel an den Mistelbeeren?

**Bist du in Begleitung?
Dann macht ein Spiel
daraus:**

Wer findet die grösste Mistel? Wer sieht eine Mistel mit Beeren? Wer entdeckt eine Drossel beim Mistelbeeren oder Fallobst naschen?



**Grün mit
weissen
Beeren**

Lust auf noch mehr Winter-Natur? Tipps für weitere Spaziergänge findest du im Naturzentrum Glarnerland und auf unserer Website.

Tipps für lustige Winter-Spaziergänge

natur
zentrum
glarnerland



Im Winter entdeckst du zwischen den kahlen Ästen mancher Obstbäume grüne «Kugeln»: Misteln. Die immergrüne Mistel ist eigentlich ein Strauch. Sie wächst aber nur auf Bäumen! Mit speziellen Saugorganen zapft sie die Leitbahnen ihres Wirtsbaums an und stibitzt ihm Wasser und Nährsalze. Die Misteldrossel liebt ihre klebrigen, weissen Beeren. Beim Naschen verbreitet sie die Samen auf andere Bäume, wo wieder neue Misteln wachsen.

Hast du das gewusst:

Misteln wachsen auch auf anderen Baumarten. Aber nie auf Buchen.

Tipps:

Schau in Obstgärten und bei Obstbaum-Alleen nach. Auch bei einzel stehenden Hochstamm-Obstbäumen kannst du fündig werden.

Willst du einen neuen Ort entdecken?

Spaziere vom Bahnhof «Ennenda» zur Hintergasse und hinauf zum Weg zwischen den Trockenmauern. Folge ihm Richtung Ennetrösligen. Auf den Wiesen neben dem Weg siehst du Obstbäume mit Misteln. Auch Drosseln begegnest du hier oft.

Nimm mit:

Gute Augen genügen. Mit einem Feldstecher kannst du die Vögel aus der Nähe beobachten und nach Mistelbeeren Ausschau halten.

Bratapfel-Rezept:

Hat dich dein Spaziergang zu den Obstbäumen hungrig gemacht? Dann probier dieses Bratapfel-Rezept aus:

Zutaten

für jede Person einen Apfel
wenig Butter
etwas Apfelsaft
einige Rosinen
gehackte Nüsse
Zucker und Zimt
Schlagrahm

Zubereitung

Wasche die Äpfel, halbiere sie, entferne das Kerngehäuse. Lege die Äpfel mit der Schnittfläche nach oben in eine eingefettete, feuerfeste Form. Giesse etwas Apfelsaft in die Form. Bestreue die Äpfel mit Rosinen, gehackten Nüssen, Zimt und Zucker und lege ein paar Butterstückchen darauf. Im Backofen bei etwa 180° C rund 30 Minuten backen, bis sie weich sind. Warm gegessen mit Schlagrahm schmecken sie am besten!