



# WALD ALS ETAGENWOHNUNG

Ähnlich wie ein Haus hat ein Wald verschiedene Stockwerke. Das liegt daran, dass Gräser, Sträucher und Bäume unterschiedlich hoch wachsen. Während es in den oberen Etagen warm, hell und trocken ist, wird es immer kühler, dunkler und feuchter, je weiter man nach unten kommt. Dementsprechend ändern sich die Bewohner.

## 01

### Dachgeschoss: Die Baumschicht

Die Baumschicht ist das oberste Stockwerk des Waldes, gebildet von Kronen und Stämmen hoch über dem Boden. Hier leben vor allem Vögel, Fledermäuse und Insekten, die sich leicht durch die Luft fortbewegen und in den Baumkronen Schutz und Nahrung finden.



Der Schwarzspecht zieht seinen Nachwuchs in Baumhöhlen groß.



Wenn die Sträucher im Herbst Früchte tragen, frisst sich der Siebenschläfer Winterspeck an.

## 02

### Zweite Etage: Die Strauchschicht

Manche Sträucher besitzen Stacheln oder Dornen, mit denen sie Fressfeinde abwehren. Singvögel wie Amsel, Zaunkönig oder Heckenbraunelle bauen im Schutz der Sträucher ihre Nester. Ihren Nachwuchs füttern sie mit den Insekten, die im Frühjahr die Blüten besuchen.

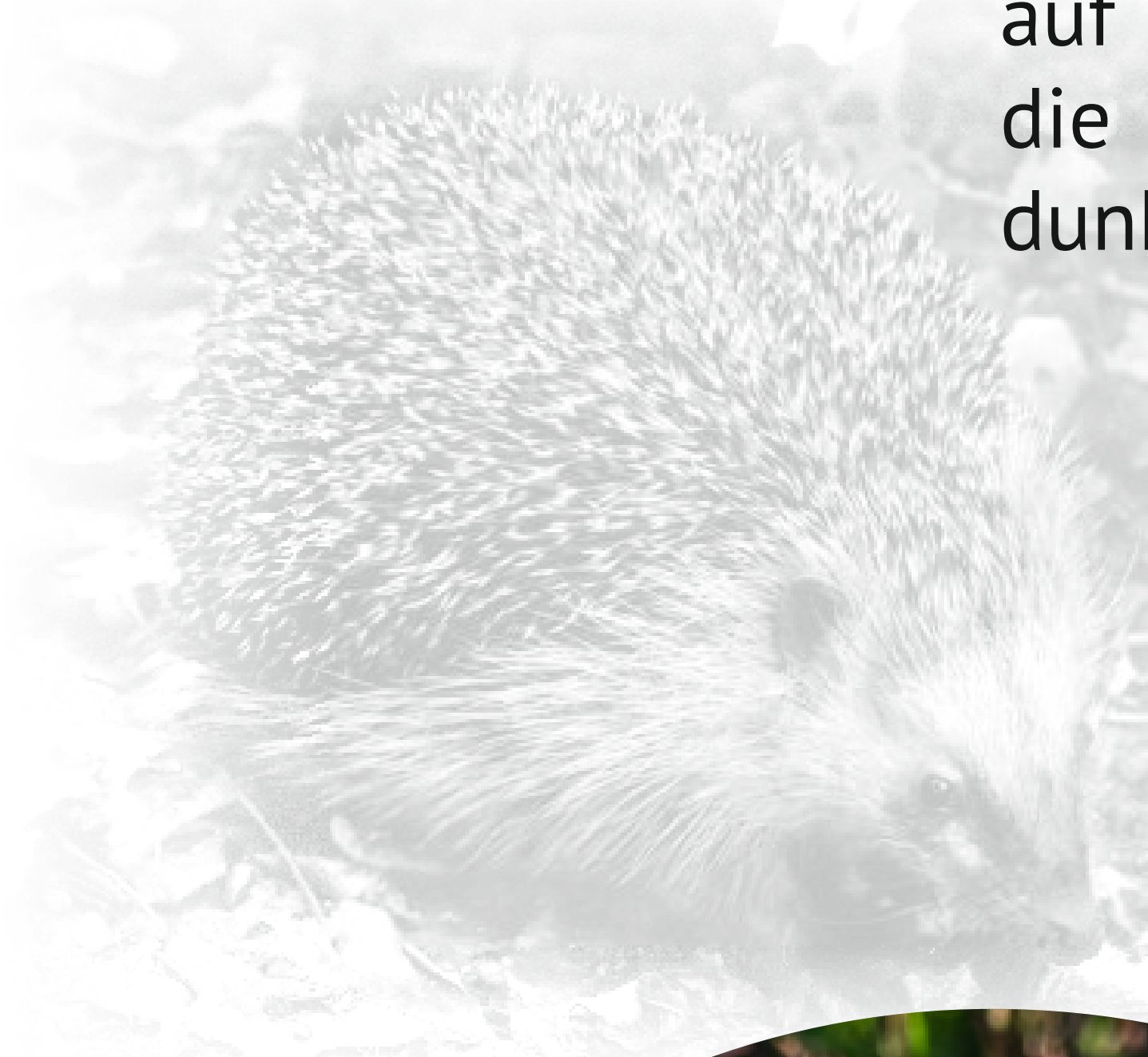
## 03

### Erste Etage: Die Krautschicht

Sie besteht vor allem aus Gräsern und Kräutern. Wie gut diese wachsen können, hängt davon ab, wie viel Licht auf den Waldboden fällt. In hellen Laubwäldern sieht die Krautschicht aus wie eine bunte Blumenwiese. In dunklen Nadelwäldern fehlt sie oft ganz.



Einige Blühpflanzen, wie diese Buschwindröschen, blühen, bevor die Bäume Blätter tragen. Sie nutzen so die Wärme und das Licht im zeitigen Frühjahr.



### Erdgeschoss: Die Bodenschicht

Auf dem Waldboden findet sich herabgefallenes Laub und Nadelstreu. Es wachsen Moose, Pilze, Flechten sowie kleine Blütenpflanzen wie der Sauerkelee. Moose sind Überlebenskünstler, sie können das Wasser über ihre gesamte Oberfläche aufnehmen und sogar starke Austrocknung überleben.

## 04



Moose, wie dieses Gabelzahnmoos, geben bei Trockenheit Wasser ab und tragen so zum kühlfeuchten Klima des Waldes bei.

## 05

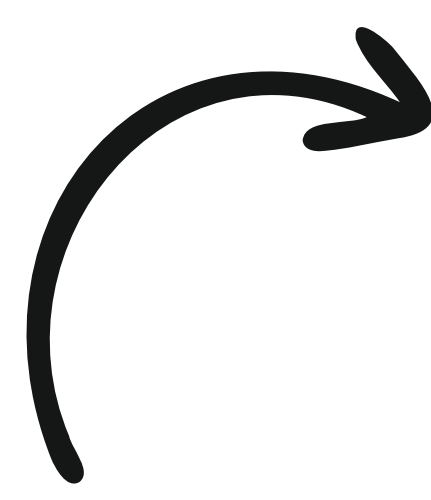
### Keller: Die Wurzelschicht

Die Wurzeln der Waldpflanzen bilden ein Netzwerk, das „Wood Wide Web“. Pilze helfen Bäumen, Wasser und Nährstoffe aufzunehmen, und erhalten dafür Zucker, den die Bäume bei der Photosynthese produzieren. So entsteht ein Austausch zwischen Pflanzen und Pilzen.

Unter der Erde im Verborgenen sorgt der Regenwurm für gesunden Boden und bessere Nährstoffversorgung.



Mehr Infos auf der Rückseite



[bayreutherland.de/waldwasserweideweg](http://bayreutherland.de/waldwasserweideweg)



Bayerisches Staatsministerium für Wirtschaft, Landesentwicklung und Energie



Regionalmanagement Bayern







# FAKTEN CHECK



## Wie viele Bäume machen einen Wald?

Die Antwort ist gar nicht so einfach. Während es im Englischen Garten in München mehr als 50.000 Bäume gibt, spricht man nicht von einem Wald, sondern von einer der größten Parkanlagen der Welt. Nur wenn die Bäume eng genug beieinanderstehen, kann sich ein typisches Waldklima entwickeln, das im Sommer kühler und im Winter wärmer ist als das Umland. Generell ist die Luft auch etwas feuchter. So bilden Wälder ganz besondere Lebensräume für Tiere und Pflanzen.

## Sauberes Trinkwasser

In einer Handvoll Erde befinden sich Milliarden von Lebewesen. Dazu gehören die mikroskopisch kleinen Bakterien und Wimpertierchen, aber auch Springschwänze, Asseln und verschiedene Arten von Regenwürmern. All diese Lebewesen sorgen dafür, dass der Waldboden Regenwasser speichern und reinigen kann. So sichert der Wald die Trinkwasserversorgung für den Menschen.



## GENUSS

Wusstest du, dass viele Blätter von Laubbäumen, aber auch von Nadelbäumen, essbar sind? Die jungen Blätter von Ahorn, Birke, Linde oder Rotbuche können im Frühling zu einem leckeren Pesto verarbeitet werden. Die Nadeln von Fichte, Tanne oder Lärche sind ebenfalls nutzbar, beispielsweise als würziges Waldsalz oder erfrischende Kräuterbutter.

Aus jungen Fichtenspitzen lässt sich im Frühjahr einiges zubereiten: Fichtensirup, ein tolles Hustenmittel, Fichtenhonig oder schokollierte Fichtenspitzen als süß-saure Delikatesse.



Gesammelte Fichtenspitzen.

## Rezept für schokollierte Fichtenspitzen

### Zutaten:

1 Handvoll Fichtenspitzen • 50 Gramm Bitterschokolade  
1 Messerspitze Butter

### Zubereitung:

Schokolade im Wasserbad schmelzen und Butter hinzufügen. Die gewaschenen und abgetrockneten Fichtenspitzen zur Hälfte in die flüssige Schokolade tauchen und auf einen Porzellanteller legen. Wer mag, kann noch essbare Blütenblätter drüberstreuen. Am besten ins Tiefkühlfach oder in den Kühlschrank legen, bis die Schokolade fest ist. Passt gut zu Eis oder süßen Cremes.



Mousse au Chocolat, mit Erdbeeren, schokollierten Fichtenspitzen und Blütenblättern vom Weißdorn.

Der Wald hat viele Etagen, genau wie ein Haus – jede mit spannenden Bewohnern. Schau dich um: Wer fliegt hoch oben im „Dachgeschoss“ zwischen den Baumkronen? Und wer versteckt sich in der „Strauch-Etage“ mit dornigen Sträuchern? Zähle, wie viele verschiedene Pflanzenarten du am Boden entdecken kannst – schaffst du es, fünf zu finden?

