

Baum des Jahres 2020

Robinie - *Robinia pseudoacacia*

Der Baum wird auch weiße Robinie und Scheinakazie genannt.

Vorkommen : Die aus Nordamerika stammende Robinie ist seit 300 Jahren in Europa heimisch. Mit der Familie der Mimosengewächse, zu denen auch die Akazie zählt, ist die Robinie nicht direkt verwandt. Dennoch ist häufig von der Scheinakazie die Rede. Dies ist auf die äußerliche Ähnlichkeit der Robinienblätter sowie der spitzen Dornen zurückzuführen.

Beschreibung: Dieser sommergrüne Baum hat eine Krone wie ein Schirm und kann bis zu 20 m hoch und der Stamm bis 1 m dick werden. Die Robinie hat eine raue dicke Borke, die im Alter grau wird. Die Äste sind gedreht, der Baum als junge Pflanze etwas empfindsam, aber insgesamt frosthart, und kommt mit kargen Bodenverhältnissen und Trockenheit gut zurecht.

Die Blätter entwickeln sich erst bei wärmeren Temperaturen. Sie sind unpaarig gefiedert, wechselständig und 15 bis 30 cm lang. Wird es im Sommer zu heiß, klappen sie nach unten, fallen auch gelegentlich sehr bald ab. Die Blüten sind weiß duftend und blühen von Mai bis Juni, hängend wie Trauben an den feinen jungen Zweigen. Es sind Schmetterlingsblüten, in denen die Insekten verschwinden; sie krabbeln in die Blüte und reiben an den Narben, erst dann gibt die Blüte ihre Pollen frei.

Die Samen sind kurze Flügelhülsen, braun und pergamentartig, die bis zum nächsten Frühjahr hängen bleiben. In der Hülse liegen 4 bis 14 Samen.

Inhaltsstoffe: Cumin, Flavonoide. Die ganze Pflanze gilt als stark giftig, besonders aber die Rinde und die Früchte. Die Blüten sind nicht giftig.

Verwendung der Pflanze

1640 wurde die Robinie in Frankreich in Parks gepflanzt, danach in England und 30 Jahre später im Berliner Lustgarten. Auch Maria Theresia wollte diesen Baum haben, 1750 wurde er zum 1. Mal in Österreich gepflanzt. Danach war seine Beliebtheit nicht mehr aufzuhalten. Heute ist



der Bestand der Robinien bei uns nur noch bei 1 % aller Bäume. Weltweit dagegen die Robinie eine der am meist gepflanzten Baumarten. So stehen beispielsweise in China schon mehr Bäume dieser Art als in ihrer Heimat Amerika – zumeist aber in Plantagen.

Das Holz der Robinie ist sehr widerstandsfähig und sehr biegsam, und wurde erst im Schiffbau, später als Möbelholz verwendet. Man hat Weinbergstickel daraus gemacht und auch für Eisenbahnschwellen und Bögen wurde es verwendet. Im Bergbau hat man es für Schwellen und Stützen genutzt. Später ist die Robinie als Holz aus der Mode gekommen, da es sehr stark riecht. Die Ursache ist der Inhaltstoff Cumin. Erst in letzter Zeit versucht man sie wieder anzubauen und damit Gartenmöbel aus Tropenholz durch Robinienholz zu ersetzen.

Text: Barbara Walochny

Bilder: Galen Vision

Blume des Jahres 2020

Fieberklee *Menyanthes trifoliata*

Vorkommen : Mittel- bis Nordeuropa

Fieberklee ist eine Trichterblume, eine einzigartige Pionierpflanze, die den Sumpf und flache Wasserstellen liebt. Die mehrjährige Sumpflume ist eine typische Art der Übergangsmoore und bereitet als Frühbesiedlerin in Verlandungszonen anderen Pflanzenarten den Weg. Mit ihren Blüten bietet sie Lebensraum für viele Insekten.



Beschreibung: Der Fieberklee wird nur 30 cm hoch und hat fingerdicke Rhizome, an denen dreiteilige Laubblätter sitzen. Sie ist nahezu perfekt an die Lebensbedingungen in Feuchtzonen angepasst, denn Stängel und Blattstiel sind hohl. Damit kann sich die Pflanze selbst durchlüften und Sauerstoff erzeugen. Sie besitzt 7% Gerbstoffen, dadurch fault sie nicht im Sumpf.

Die zarten, weißen und auffällig stark bewimperten Blüten öffnen sich zwischen April und Juni. In den Kronblättern sitzen kleine Fransen, damit lockt sie Insekten an. Die weißen Blüten sind sehr empfindlich und reagieren auf Berührung und Temperatur. Hummeln, Bienen und andere Schwebinsekten bestäuben die Pflanze. Diese bildet Kapseln, die aufplatzen und ihre Samen streuen.

Der Fieberklee lebt in Gemeinschaft mit dem Sumpfveilchen und dem schmalblättrigen Wollgras. Die Pflanze ist in Deutschland ziemlich ausgerottet und hat sich bis in die Hochmoore der Allgäuer Alpen vorgewagt, wo sie auf 2000 m wächst.

Verwendete Pflanzenteile: Wurzel, Blätter, Blüten

Inhaltsstoffe: Alkaloide, Bitterstoffe, Cumarine, Flavanoide, Gerbstoffe, Gentianin, Mineralien, Saponine, Tannine

Anwendung:

Fieberklee ist sehr bitter und wird wie Enzian oder Tausendgüldenkraut zur Magenverbesserung, bei Verdauungsbeschwerden und Erbrechen verwendet - in Form von Kaltauszug, Aufguss oder Tinktur für Umschläge.

Achtung: Bitterklee ist leicht giftig und kann zu Erbrechen, Durchfall und Kopfschmerzen führen.

In manchen Stärkungsmitteln und homöopathischen Magentropfen ist Bitterklee enthalten. Bitterkleeblätter kommen auch in Fertigarzneimitteln für Leber und Galle vor. In einigen Kräuterlikören und Verdauungsschnäpsen sind Fieberkleeauszüge zu finden, welche dem Magen nach einem schweren Essen bei der Verdauung helfen sollen.

Historisches:

Die Herkunft des zweiteiligen Namens „Fieberklee“ ist auf zweierlei Dinge zurückzuführen. Zum einen wurde der Pflanze in der Vergangenheit eine fiebersenkende Wirkung zugeschrieben und zum anderen ähneln ihre Blätter denen des Klees. Mit der Zeit stellte sich jedoch heraus, dass die Pflanze weder zu der Familie der Schmetterlingsblütler gehört noch Fieber senken kann. Der einprägsame Name ist dennoch geblieben. In der Literatur wird die Pflanze auch als Bitterklee (aufgrund der vielen Bitterstoffe), Dreiblatt oder Zottelblume geführt.

Fieberklee kennt man seit dem 16. Jahrhundert als Heilkraut. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts galt Fieberklee als Magenstärkungsmittel und wurde Seefahrern wegen seines Vitamin C Gehaltes zur Vorbeugung gegen Skorbut ins Brot gebacken. In Lappland wurde es auch als Brotgewürz und in England als Hopfenersatz zum Bierbrauen genommen.

Text: Barbara Walochny, 2020

Bilder: Galen Vision

Heilpflanze des Jahres 2020

Wegwarte - *Cichorium intybus*

Die Pflanze wird auch Rauer Heinrich oder Wegleuchte genannt.

Vorkommen: Europa, Asien, Mittelamerika

Beschreibung: Die himmelblau leuchtende Wegwarte gehört zur Familie der Cichoriengewächse. Wie der Name schon andeutet, wächst die Wegwarte bevorzugt an Wegrändern. Sie ist weitverbreitet und absolut anspruchslos. Aber: wehe du pflückst sie, dann verblüht sie innerhalb von Minuten, denn sie mag nicht angefasst werden. Was uns zu einer der Verwendung der Pflanze führt, nämlich zu den Bachblüten! Die Bachblüte Chicory steht für „bitte nicht zu nahe kommen“.



Diese krautige Pflanze hat eine tiefe Pfahlwurzel. Sie kommt daher mit wenig Wasser aus und mag trockenen karstigen Boden. Im Frühling wachsen die Rosettenblätter der Wegwarte, die an Löwenzahn erinnern, jedoch eher gröber gezackt sind. Später im Sommer des zweiten Standjahres wächst ein sparrig verzweigter Stängel bis zu einem Meter hoch mit kleinen Blättern etwa alle zehn Zentimeter. An diesen Blattachsen blühen im Spätsommer blaue Blüten bis hinein in den Herbst. Die kleinen Zungenblüten sind am Rand gezahnt und stehen doppelt. In China und USA wird Wegwarte als Futterpflanze kultiviert.

Verwendete Pflanzenteile: Wurzel, Blätter, Blüten

Inhaltsstoffe: Inulin, Bitterstoffe Aesculin und Chicorin...

Anwendung: Die bitter schmeckende Pflanze ist magenstärkend, regt Leber und Gallenfluss an und steigert die Produktion von Magensaft. Allgemein wirkt sich diese Heilpflanze positiv auf alle inneren Organe aus. Sie regt den Appetit an und fördert die Verdauung. Dazu wird die Wurzel als Tee oder Tinktur verwendet.

Die Blüten sind sehr eisenhaltig und helfen bei Blutarmut. Aufgrund des hohen Inulin-Gehalts ist die Wegwarten Wurzel auch als Nahrungsergänzungsmittel für Diabetiker geeignet. Inulin regt den Gallenfluss an und senkt den Harnsäurewert. Sie hilft auch gut bei starker Verschleimung der Atemwege. **Schwangere und Nierenpatienten dürfen sie nicht verwenden!**

Sammel- und Anbautipps: Die Wegwarte sucht sich ihre eigenen Wuchsplätze, kann aber auch ausgesät werden. Von April bis Mai wird der Samen (Dunkelkeimer) drei bis vier Wochen brauchen bis er aufgeht.

Rezepte: Die jungen Frühjahrsblätter kann man in den Salat schneiden, sie schmecken leicht bitter, enthalten aber wichtige Mineralien. Vor der Blüte gehen die Bitterstoffe in die Blattzellen und wenn man sie dann erntet und essen will, sollten sie 2-3 Stunden gewässert werden. Die zarten Blüten kann man auch in Wildkräutersalate geben, einfach so essen oder auch kandieren. Die Wurzeln hat man früher gestochen, zerschnitten und getrocknet. Dann wurden sie geröstet und als Zichorien Kaffee serviert. Unsere Eltern kennen es noch als Muckefuck. Mit Sicherheit sehr gut verträglich und nicht säuernd wie Bohnenkaffee.

Historisches: Wegwarte wurde, weil sie überall verfügbar war, häufig verwendet. Man hat das Kraut in der Volksmedizin als Tee verwendet und Tinkturen für Leberwickel angesetzt. Die Anteile der Bitterstoffe sind in der Wegwarte höher als beim Löwenzahn! Die Wegwarte gilt auch als schwermetallbindend.

Text: Barbara Walochny, 2020

Bilder: Galen Vision