

# Kulturpflanzenrelikte im Ahrtal: Wermut und Mispel

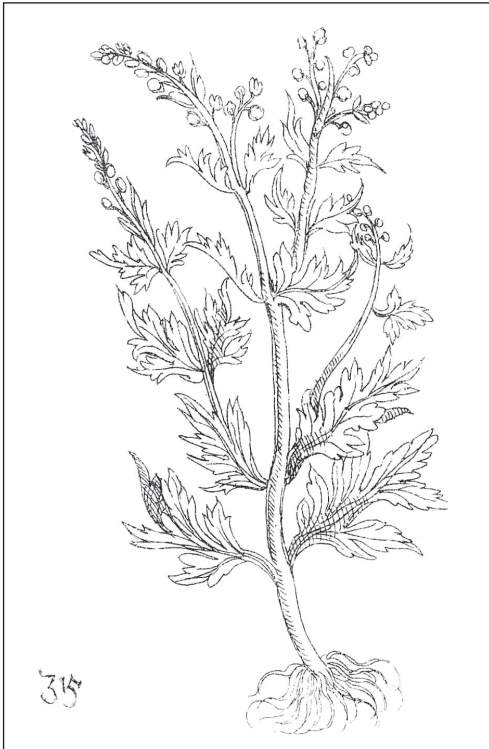
Prof. Dr. Ruprecht Düll

Als alte Kulturlandschaft ist das Ahrtal reich an Kulturrelikten, Überbleibseln aus menschlicher Kultur. Einmal gibt es mehr zufällig mit Kulturpflanzen, z. B. Getreide, eingeschleppte Arten, zum anderen aber eine Zahl von Arten, die ihr Vorkommen meist schon vergangener, direkter Nutzung verdanken. So erwecken ehemalige, alte Zier-Gartenpflanzen, wie Goldlack (*Erysimum cheiranthus*) und Nachviole (*Hesperis matronalis*), schon durch die Art und Weise des Vorkommens den Eindruck, sie seien hier heimisch. Sie stellen eine Bereicherung der Flora dar. Das trifft weniger auf einige jüngere „Zugereiste“ zu. Dies sind Arten, die ihr Vorkommen vor allem der unerfreulichen Ideologie verdanken, dass man Gartenmüll so einfach in die Landschaft entsorgen kann. Dies gilt vor allem für den Riesen-Bärenklau aus dem Kaukasus (*Heracleum mantegazzianum*), das Indische Springkraut (*Impatiens glandulifera*) und den Japanischen Knöterich (*Fallopia cuspidata*). Flächendeckend verdrängen sie oft weiträumig die heimische Flora. Gefährlich ist auch der

Gefleckte Schierling (*Conium maculatum*). Er wurde ehemals nicht nur als Rattengift gebraucht. So könnte man ein eigenes Buch über die eingebürgerten Heil-, Nutz- und Giftpflanzen des Ahrtals zusammenstellen. Hier aber nur zwei besonders interessante Beispiele: Wermut und Mispel.

## Wermut (*Artemisia absinthium*), auch als Absinth bekannt

Der Wermut ist ein Korbblütler (= Asteraceae). Er ist ein um 0,5 m, selten bis 1 m hoher, wintergrüner, oft im unteren Bereich verholzender Chamaephyt, ein sogenannter Halbstrauch. Mit dem verwandten Feld-Wermut (*A. campestris*) sind das die einzigen heimischen Korbblütler, die Gehölzcharakter annehmen können. Die Blätter sind fiederteilig und wechselständig. Sie sind von einem weißlichen, feinen Filz überzogen. Das ermöglicht Strahlungs- und damit auch Austrocknungsschutz. Als Trockenpflanze ist er mit einem kräftigen, tief reichenden Wurzelsystem ausgestattet. Deshalb, abgeschnitten, sehr schnell welkend.



Wermut-Pflanze, Kupferstich von 1610

„*Artemisia*“ ist der lateinisch-griechische Name von *Beifuß*-Arten, benannt nach der Jagd- und Heilsgöttin Artemis, wegen der ehemaligen Verwendung bei Frauenleiden, aber wohl auch wegen der Eignung als Gewürz für Wildbraten gegeben. „Wermut“ vielleicht wegen der wärmenden Kraft. „Absinth“ ist aus dem Persischen entlehnt, denn man vermutet dass dies das „absinthion“ der Griechen und Römer war. Der Name gelangte über die französische Bezeichnung ‚absinthe‘ im 19. Jh. zu uns. Eine erste schriftliche Erwähnung findet der Absinth im 12. Jh. im Zürcher Arzneibuch. Möglicherweise ist die Art aber bereits mit den Römern nach Deutschland und auch ins Ahrtal gekommen. Ein sogenannter „Alteinwanderer“ (= Archäophyt), d. h. die Art ist bereits vor dem Mittelalter aus ihrer Heimat im östlichen Mittelmeergebiet durch den Menschen zu uns gelangt.

Entsprechend wächst der Wermut an warmen, meist sonnigen und trockeneren Plätzen, so z. B. oft auch halb wild in Felsspalten. Er besiedelt basen- und nährstoffreiche Böden. Besonders findet man ihn auf Ruderalstandorten – vor allem im Bereich ehemaliger Siedlungen.

Der Wermut blüht ab Juli bis zum Herbst. Im Gegensatz zu den meisten anderen Korbblütlern ist die Gattung windblütig. Eine Einpassung an ihre Steppen-Heimat! Dazu erfolgt zuweilen auch Insektenbestäubung, denn der reichlich produzierte Pollen dient verschiedenen Insekten als Nahrung.

Die Früchte sind „Achänen“, sie entbehren aber des bei Korbblütlern üblichen Haarkranzes. Erst im Herbst reifend, werden sie allein durch den Wind oder auch vorbeistreifende Tiere (und Menschen) ausgeschüttelt. Sie sind „Wind- bzw. „Tierstreuer“. Dominant ist jedoch die Ausbreitung durch den Menschen, außer durch Anpflanzung vor allem durch Verschleppung mit Kulturboden. Entsprechend bezeichnet man sie als „Kulturrelikt“ oder als „Kulturflüchter“.

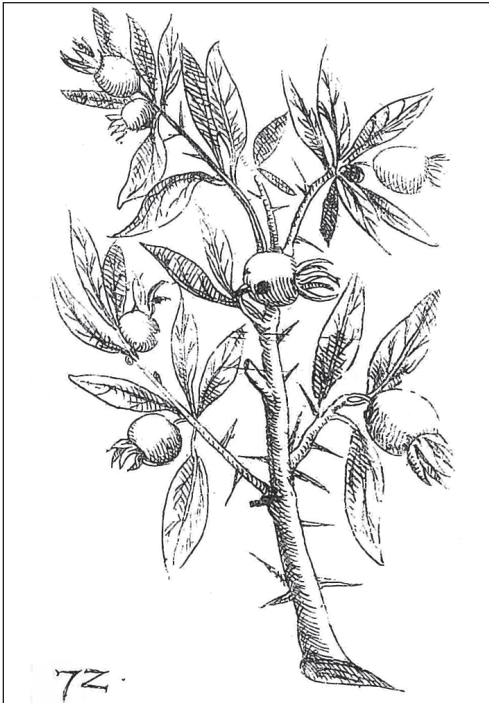
Wermut ist, wie der Beifuß (*A. vulgaris*), eine wichtige Gewürz- und Arzneipflanze, z. B. gebräuchlich als Magen-Darm-Mittel und so schon seit alters her als appetitanregendes Magenmittel gebraucht. In der Volksmedizin wird die Droge auch gegen Würmer und als menstruationförderndes Mittel gebraucht. Hauptwirkstoffe sind der Bitterstoff Absinthin als Geschmacksbildner (z.B. im Wermutwein) und das in allen Teilen (bis zu 1 %) enthaltene grüne Gemisch ätherischer Öle. Zu diesen gehört das giftige Thujon, das vor allem in alkoholischen, weit weniger in wässrigen Drogenauszügen enthalten ist. Bei Überdosierung besteht Lebensgefahr. Auch aus anderen Gründen ist Absinth-Schnaps, das Destillat aus der Wermutpflanze, verboten, so seit 1921 auch in Deutschland. Der Genuss führt schließlich zu vollständigem körperlichem und seelischem Verfall. Heute angebotene Wermutweine und -schnäpse enthalten jedoch kaum Thujon. Ansonsten als hübsche, stark duftende Pflanze für Wildpflanzengärten zu empfehlen.

## Echte oder Deutsche Mispel (*Mespilus germanica*)

Die Mispel ist mit Äpfeln und Birnen nächst verwandt, wenn auch weniger köstlich. Sie alle gehören zu den Kernobstgewächsen (Malloideae), einer Unterfamilie der Rosengewächse (Rosaceae). Die aus Samen erwachsene Wildform ist ein etwas dorniger Strauch oder kleiner Baum von bis 3, selten bis 5 m Höhe. Gepfropfte, kultivierte Exemplare sind dornenlos und haben größere Blüten und Früchte. Mispeln wachsen sehr langsam.

Die Blätter sind elliptisch-lanzettlich, bis um 10 cm lang und durch einen zottig behaarten Stiel ausgezeichnet.

"*Mespilus*" ist der lateinisch-griechische Name dieser oder einer ähnlichen Pflanze, die bereits durch THEOPHRAST als „*méspilon*“ erwähnt wird. "Mispel" ist davon abgeleitet. Der Artnamen "germanica" ist irreführend; er rührt daher, dass BAUHIN, auf den der Name zurückgeht, die Pflanze aus Deutschland kennenlernte.



Mispel in einem alten Pflanzenbuch

Bei uns, so im Ahrtal, besiedelt die Wilde Mispel sonnige Hänge, Gebüsche und lichte Laubwälder, auf sauren, aber basenreichen, lockeren Böden. Meist in der Nähe der Siedlungen.

Ihre Heimat ist Südwestasien und das Schwarzmeergebiet. Nach Deutschland wurde sie erst von den Römern eingeführt. Heute ist die Art bei uns nicht selten verwildert und stellenweise eingebürgert (fo. *sylvestris*). Der Verfasser fand sie im Ahrtal auf dem Altenburger Umlaufberg bis oberhalb Mayschoß und Altenahr. LAVEN & THYSEN geben sie auch von Landskron an. Die Heimat der Mispel ist Südwestasien, nach REINHARDT Nordpersien. Ihr natürliches Vorkommen auf dem Balkan ist umstritten. Über Babylonien gelangte die Mispel bereits früh nach Griechenland, denn sie wird bereits um 700 v. Chr vom Dichter ÄSCHILOS (Archilochos) von Paros genannt. Wahrscheinlich wurde sie aber schon 300 Jahre früher am Kaspischen Meer gepflanzt. Natürlich wird sie auch von THEOPHRAST, der von 390-286 vor Chr. lebte, genannt. Nach Italien gelangte sie wohl erst um 200 v. Chr.. PLINIUS nennt den Baum „*mespilus*“. Er zitiert PALLADIUS, der dann im 4. Jahrhundert die Kultur und Vermehrung, wie auch die Nutzung der Mispel bereits genau beschreibt. Durch die Römer wurde die Mispel nach Germanien gebracht. Aus der Römerzeit stammt eine Frucht, die Dr. KNÖRZER in Köln entdeckte. Ein dann so häufig angepflanzter Baum, der auch vielerorts verwilderte, ließ mittelalterliche Botaniker glauben, dass die Mispel bei uns heimisch sei; daher der Artname „*germanica*“, die „Deutsche“. Noch heute kommt sie „wild“ z. B. im Ahrtal. vor. Auch im „*capitulare de villis*“, Karls des Großen berühmten Verzeichnis angebaute Pflanzen, durfte die Mispel, hier *mispilarius* genannt, nicht fehlen.

Blütezeit der Mispeln ist Ende Mai bis Juni, als letzter unserer Obstbäume. Etwa 2-3 cm breite, weiße, schwach, aber markant duftende, einzeln stehende "Nektarführende Scheibenblumen". Besucher sind Insekten aller Art. Auch Selbstbestäubung ist möglich, weshalb auch isoliert stehende Bäume reichlich Früchte ansetzen. Die Kelchblätter sind laubblattartig, am

Rande drüsig und abstehend. Sie bleiben an der Frucht erhalten und stehen dann aufrecht.

Die „Mispeln“ genannten, braunen Apfelfrüchte sind wie alle Äpfel „Scheinfrüchte“. Die eigentliche Frucht ist das 5-fächerige, reif verhärtete Kerngehäuse. Je Fruchtfach wird 1 Same entwickelt. Es erfolgt Verdauungs- und Versteckausbreitung, vorwiegend durch Säuger, z. B. Mäuse und Eichhörnchen. Fruchtreife ab Oktober, aber erst später vollreif. Naturverjüngung soll, wegen der harten, dicht schließenden Kerngehäuse, extrem selten sein. Die „wilden“ Exemplare des Ahrtales dürften deshalb mehrheitlich Stockausschläge oder aus Wurzelsprossen von Mispel-Unterlagen ehemals kultivierter Bäumchen entstanden sein. „Wild“-Exemplare haben kaum 2 cm dicke Äpfel. In Kultur wird die Mispel gewöhnlich auf Weißdorn, aber auch auf Mispel-, Apfel- oder Birnstämmchen gepfropft. Die dann größeren Früchte sind bis 3 cm, im Extrem sogar bis 8 cm dick.

Die Mispel war ehemals ein wichtiger Obstbaum, aber heute bei uns nur noch wenig bekannt und kaum genutzt, vor allem wegen des

Gerbstoffreichtums aller Teile. Die zuckerreichen (bei uns 9–11%), etwas säuerlichen Früchte sind erst überreif, nach längerer Lagerung, wenn der Inhalt breiig wird, bzw. nach den ersten Frösten, roh essbar, werden aber am besten zu Marmelade oder Mus verarbeitet. Vor allem in Alkohol eingelegt, sollen sie schmecken. Die alten Römer verwendeten statt dessen eingedickten Most. Ein spezieller Obstwein aus Mispeln nennt sich „Cyder“. Auch als Zierpflanze geeignet.

Wegen des Gerbstoffreichtums wurden Rinde, Blätter und junge Früchte zum Gerben, wie auch z. B. als Heilmittel bei Blutungen verwendet. Auf den neuesten Stand des Wissens führt die Bearbeitung von R. KUTZELNIGG im „HEGI“.

**Benutzte Literatur:**

DÜLL, R. & H. KUTZELNIGG. (2005) Taschenlexikon der Pflanzen Deutschlands, 6. Aufl. Quelle & Meyer Verlag Wiebelsheim. 576 S.

DÜLL-WUNDER, B. & R. DÜLL (2007) Verbreitungsatlas und pflanzengeographische Auswertung der Flora der Ahr- und Hocheifel und ihrer Randgebiete. IDH-Verlag Bad Münstereifel 231 S. incl. 1056 Rasterkarten.

LAVEN, L. & P. THYSSSEN F(1959) Flora des Köln-Bonner Wandergebietes (Gefäßkryptogamen und Phanerogamen). Decheniana 112 (1). 179 S. - Bonn.