

### **Von Jerusalem-Artischocken, Schweinekraut und Rucola: Kulturelle und gärtnerische Mißverständnisse im Pflanzenreich**

Eigentlich sollte man denken, dass bei Blütenpflanzen Europas und Nordamerikas die wissenschaftlichen, lateinischen und die deutschen Trivialnamen mittlerweile eindeutig definiert seien. Weit gefehlt, wie jeder feststellen kann, der einmal einen Gartenkatalog durchgeblättert hat. Was dort alles an neuen oder alten Wortschöpfungen durch clevere „Marketiere“ kreiert wird, ist beeindruckend. Sei es, dass die Gärtner an längst veralteten Gattungsbezeichnungen hartnäckig festhalten (Geranien statt Pelargonien, Funckie statt Hosta), oder sie lassen sich tolle neue Wörter für bisher schlecht klingende deutsche Namen einfallen (Hauptsache, „Gold“ oder „Silber“ ist im neuen Namen enthalten). Missverständnissen sind daher Tür und Tor geöffnet. Zwei besonders schöne Fälle, bei denen einem sogar eine mehrfache transkontinentale Verwirrung auftritt, sollen hier vorgestellt werden.

Der Topinambur (*Helianthus tuberosus*) ist einer von vielen nordamerikanischen Vertretern der großen Gattung Sonnenblume (*Helianthus*). Vermutlich haben schon die Indianer Nordamerikas seine Knollen als Nahrung verwendet, und so war es kein Zufall, dass er als Stärkepflanze seinen Weg nach Europa fand. Im Gegensatz zur Kartoffel hielt sich aber die allgemeine Begeisterung für die recht eigenartig schmeckende Knolle bei uns in Grenzen, und so wird er fast nur noch auf Wildäckern kultiviert.

Nach ihrer ersten transkontinentalen Verschiffung waren die Sonnenblumen in Italien „*girasole*“ getauft worden (in Spanien und Portugal „*girasol*“), was aus dem griechischen „*gyros*“ für Kreisel und lateinischen „*sol*“ für Sonne abgeleitet ist, also Sonnenblume - von der Eigenart der Blüten, sich immer nach der Sonne zu drehen. (Dagegen steckt das griechische „*helios*“ für Sonne wiederum im lateinischen Gattungsnamen - schon das ist ein wahrer lateino-griechischer Mischmasch). Italienische Gärtner taufte den Topinambur nach seiner ersten Kultivierung (um 1612) wegen seiner Knollen *girasole articiocco*.

Jetzt wurde es aber richtig interessant, und die zweite transkontinentale Verwirrung fand statt. Die Südeuropäer wanderten

nach Nordamerika aus, wo sie *Helianthus tuberosus* wieder trafen und korrekt als *girasole articiocco* bezeichneten. Die restliche - englischsprachige - Bevölkerung verstand zwar nicht Bahnhof, aber „Jerusalem“, was auf englisch mit einem „*dsch*“ am Wortanfang ausgesprochen wird, genau wie *girasole*. Also bildete sich in Amerika der neue englische Begriff *jerusalem artichoke* für die Sonnenblume mit den Knollen, was nun gar nichts mit Jerusalem zu tun hat (mit Artischocken aber auch nicht). Die ursprüngliche Ableitung ist vollständig in Vergessenheit geraten.

Wer kam dann? Die Gärtner. Als der Verfasser kürzlich einen Gartenkatalog aufschlug, fand er zu seiner Verblüffung nicht etwa Topinambur angeboten, sondern die auf Deutsch viel edler klingende „Jerusalem-Artischocke“! Der Name der Pflanze hat also seine dritte transkontinentale Reise - wieder zurück aus Amerika - hinter sich, und es wäre nicht verwunderlich, wenn die Verwirrung weitergeht.

Der Name *Topinambour* soll übrigens von einem brasilianischen Indianerstamm *Tupinamba* abgeleitet sein, aus dem sich einige verschleppte Mitglieder zur gleichen Zeit in Paris aufhielten (1610), zu der auch die ersten Knollen kultiviert worden waren. Wenn wohl kaum beweisbar, ist diese Deutung doch recht vergnüglich.

Auch die Inhaltsstoffe des „Topi“ bieten Grund für einige Konfusion. Sein Hauptinhaltsstoff ist ein Oligozucker namens „Inulin“, der hauptsächlich aus Fruchtzucker-Einheiten (Fructose) besteht. Inulin ist vom Dünndarm des Menschen daher praktisch nicht verwertbar und wenig kalorienhaltig. Es wird - ähnlich wie die Inhaltsstoffe von Bohnen und anderen Schmetterlingsblütlern - erst von den Bakterien des Dickdarms abgebaut, dafür aber mit großer Begeisterung, was zu außerordentlich übelriechenden und gasreichen Verdauungsstörungen führen kann. Auch das mag ein Grund für die geringe Popularität der Pflanze sein, und die Versuche, Inulin als Grundlage für Diabetikernahrung zu verwenden, sind nicht gerade weit gediehen. Einige Firmen versuchen anscheinend immer noch, chemisch modifiziertes Inulin als nachwachsenden Rohstoff für verschiedene Anwendungen einzusetzen, z. B. als Ersatz für Reisstärke, aber über Pilotversuche hinaus scheint hier noch wenig kommerzialisiert zu sein.

Lokal recht populär ist in Süddeutschland dagegen der Topinambur-Schnaps, der wie



Abb. 1: Topinambur bei Mannheim.

viele merkwürdige und spezielle Brände als Heilmittel gegen alles Mögliche gilt, ob innerlich oder äußerlich. Der erdig-harzige Geschmack vor allem der billig gebrannten Sorten macht ihn allenfalls als Arzneimittel tauglich, denn die Buße beim Trinken ist schon groß. Nicht gering war dagegen das Erstaunen des Verfassers, als er vor einigen Jahren im Kraichgau bei der lokalen Bevölkerung die feste Meinung vorfand, Topinambur-Schnaps sei für Diabetiker verträglich. Nach einigem Kopfkratzen und Nachfragen bekam ich die Antwort: darin sei „Insulin“ enthalten, mit dem die Leute das Inulin verwechselt hatten! Dann war der Fall



Abb. 2: Der echte Rucola: *Eruca sativa*...



Abb. 3: ...und der angebliche *Rucola* – der Schmalblättrige Doppelsame alias „Schweinekraut“.

klar - schon wieder ein verwechselter Namen bei der gleichen Pflanze. Für gut eingestellte Diabetiker besteht heute hoffentlich aber keine Gefahr mehr, dass sie bei einem Gläschen „Topi“ umkippen, sofern sie nicht auf die Idee kommen, sich anstelle von Insulin Topinambur-Schnaps zu injizieren. Möge es munden.

Nicht ganz so weit muss man beim zweiten Fall gehen - hier sind „nur“ Mitteleuropa und Italien involviert. Es handelt sich um den simplen *Rucola*, den man hierzulande bei jedem Gemüsehandel oder Wochenmarkt in großen Mengen kaufen kann. Als *Rucola* oder gut deutsch „Ölrauke“ galt ursprünglich die italienische *Eruca sativa* bzw. *Eruca vesicaria* ssp. *sativa*, eine lange kultivierte Kreuzblütler-Art Südeuropas. Die Namen *Rucola* und *Rauke* sind beide vom lateinischen *Eruca* abgeleitet. *Eruca sativa* blüht weiß, und ihre Blüten sind recht ähnlich zu den Verwandten Rettich oder dem Acker-Hederich (*Raphanus raphanistrum*) in seiner weißen Form.

Der Verfasser fragte sich daher schon vor Jahrzehnten, warum man auf deutschen Wochenmärkten die Blätter des Schmalblättrigen Doppelsamens (*Diplotaxis tenuifolia*, auch „Schweinekraut“ genannt) als „*Rucola*“ kaufen kann? Diese gelbblütige Art ist als Neophyt in Mitteleuropa weit verbreitet und blüht in warmen Lagen an jedem Straßenrand. Die Blätter von *Diplotaxis* und *Eruca* sind zwar nicht ganz so einfach wie die Blüten zu unterscheiden, aber durch die

schlankere Blattform, die weniger tiefen Buchten und das kleinere Endfiederchen kaum zu verwechseln, wenn man denn einmal die echte *Eruca* gesehen hat.

Ursprünglich dachte der Verfasser, es mit ein paar besonders blöden nordbadischen Gärtnern zu tun zu haben, grinste darüber, vergaß den Fall längere Zeit und wurde erst wieder mißtrauisch, als er über viele Jahre kein einziges Bündel echte *Eruca* in Deutschland auf den Märkten sah. Wen fragt man mittlerweile in solchen Fällen: Wikipedia! Und siehe da, das geballte Wissen der Online-Enzyklopädie wusste Bescheid: in Mitteleuropa wird durchweg das Schweinekraut *Diplotaxis tenuifolia* als „*Rucola*“ gesät, verkauft und gegessen. Keine Spur mehr von der „echten“ *Rucola*. Zugegeben: die Blätter beider Arten schmecken im Salat und neuerdings auch auf der Pizza recht ähnlich, wobei die echte *Eruca* noch einen nussigeren Geschmack hat.

Als Versuchskaninchen für die Effizienz der Namensgebung hatte - einmal wieder - die beste Ehefrau von allen erhalten müssen. Sie bekam an einer Ackerböschung einen Vortrag über das „Schweinekraut“ gehalten, dessen Blätter beim Zerkauen ein bisschen wie Schweinebraten schmecken würden. Nach misstrauischem Probieren spuckte sie die Blätter der unbekannteren und anscheinend komisch schmeckenden Pflanze sofort wieder aus, nur um einige Zeit darauf mit Genuss einen Salat mit *Diplotaxis* zu verzehren. (Vielleicht haben die Gärtner doch recht, nicht von „Schweinekraut“, sondern von *Rucola* zu reden. Italienisch klingt halt schon edler - es lebe der Placebo-Effekt!)

Im Mai dieses Jahres gab es schließlich die Möglichkeit, den Fall endlich einmal auch in Italien zu prüfen, nämlich in Sizilien, wo man denken sollte, dass die alten Traditionen noch erhalten seien. Gespannt bestellten wir eine Pizza „mit *Rucola*“. Was war darauf? Schweinekraut natürlich. Die Deutschen scheinen die Italiener infiziert zu haben, nicht nur beim Capuccino, der in Italien jetzt gegen alle Traditionen auch abends getrunken wird, weil die Deutschen immer darauf bestehen. Und so scheint der Name „*Rucola*“ jetzt endgültig auf den Schmalblättrigen Doppelsamen vulgo „Schweinekraut“ übergegangen zu sein. Was wohl aus der ehrwürdigen *Eruca sativa* wird?

Dr. Michael Hassler, Bruchsal  
(Fotos: M. Hassler)

### **Johanniskraut: Von Nachtweide, Depressionen und Vampiren**

Naturmedizin gilt vielen Anwendern als besonders schonende Form einer Heilkunde, die gegenüber der „Apparatemedizin“ zahlreiche Vorteile habe. Das Spektrum ist groß: von Garten- und Küchenkräutern über die vielen Kräutertees und den heftig beworbenen „Arzneikübis“ bis zu angeblich das Immunsystem, in Realität vor allem den Umsatz stärkenden Pflanzen wie Ginkgo, Ginseng oder Echinacea.

In der Regel haben die Chemiker und „klassischen“ Mediziner, die versuchen, bestimmten Molekülen und Inhaltsstoffen zweifelsfrei eine pharmakologische Wirkung zuzuordnen, mit den Heilpflanzen unserer Natur einen schweren Stand. Davon ausgenommen ist zum Beispiel der hochgiftige Fingerhut, dessen Alkaloide in der traditionellen Herzmedizin - richtig dosiert - segensreiche Wirkung entfalten.

In den meisten anderen Fällen dürfte allerdings der nicht zu unterschätzende und real vorhandene Placebo-Effekt für die vielen zitierten günstigen Erscheinungen der heimischen Kräuter verantwortlich sein. Ein besonderer Vorteil ist, dass bei weitgehend ungiftigen, aber entsprechend wirkungsarmen Pflanzen bei einer Selbstmedikation keine oder negativen Folgen bei hohen Dosierungen zu befürchten sind, wenn man vom gestörten Verhältnis mit dem Ehepartner nach zuviel Knoblauch- oder Bärlauchgenuss absieht. (Es soll allerdings auch schon - durchaus absehbare - Todesfälle bei der Verwechslung von selbstgesammeltem Bärlauch mit Herbstzeitlosen oder Maiglöckchen gegeben haben.)

Umso interessanter sind dagegen die erstaunlich seltenen Fälle, bei denen eine Pflanze oder ihre Zubereitung auch unter klinisch zweifelsfreien Bedingungen bei akuten Krankheiten zu helfen scheint. Darunter fällt das bei uns überall verbreitete Johanniskraut (*Hypericum*), dessen Extrakte gegen milde Formen von Depression zu wirken scheinen. Johanniskraut-Zubereitungen wurden deswegen in den letzten beiden Jahrzehnten für eine Weile sehr populär, zumal sie mit dem vermeintlichen „Naturmedizin“-Gütesiegel versehen waren. Allerdings gibt es mittlerweile etliche neutrale Studien, die eine Wirkung wieder in Frage stellen.

Beim Versuch, dies nachzuvollziehen, stößt man auf eine überraschende Diskussion,