Schneeglöckchen, Frühlingsknotenblume und "Acis"?

Viele Pflanzenliebhaber sind verstört, wenn sie erfahren, dass ihre Lieblingspfanze nun einen "neuen" Namen hat! Was soll nun der machen, der sich für Schneeglöckchen und ihre Verwandtschaft interessiert? Hier hat sich viel geändert, aber für manche sogar zu wenig.

Bei Schneeglöckchen sind einige neue Arten beschrieben worden, vor allem aus dem Kaukasus und der Türkei. Sie sind sofort nach der Entdeckung unter Schutz gestellt worden, werden aber, wenn sie gut gedeihen und sich durch Zwiebelschalenstecklinge leicht vermehren lassen, bald erhältlich sein. Es sind auch augenscheinlich gut gedeihende Herbst- und Winterblüher dabei.

Die beiden *Leucojum*-Arten wurden erstaunlicherweise nicht zu Galanthus gestellt, auf der einen Seite gut für den normalen Gartler, aber unverständlich, wenn man an die Ähnlichkeit mit Schneeglöckchen denkt! Dadurch ist für die übrigen Knotenblumen einer neuer Gattungsname fällig geworden. Diese meist zarten, vom Vorfrühling bis zum Herbst blühenden, weißen oder rosafarbigen Zwiebelpflanzen kamen alle in die "alte" Gattung Acis, die nun niemand kennt. Ich habe einige im Garten und möchte kurz über sie berichten, sie werden fast immer als Leucojum angeboten.

Die Arten

Acis autumnalis (Leucojum autumnale) ist auf der Iberischen Halbinsel und in Nordafrika heimisch und wird 10 bis 20 cm hoch. Sie beginnt im Sommer zu blühen, blüht bis in den Herbst und bildet dichte



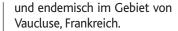
Klumpen grüner fadenförmiger Blätter, die meist gegen das Ende der Blütezeit erscheinen und bis in den Frühling grün sind. Die Blütenstiele sind rot überlaufen und tragen ein bis vier weiße Blüten, die am Grund oft rot überlaufen sind. Sie gedeihen im Steingarten recht gut, sollten aber eine leichte Kompostdecke im Herbst bekommmen.

Acis autumnalis var. oporantha (Leucojum autumnale var. oporanthum) und Acis autumnalis var. pulchella (Leucojum autumnale var. pulchellum)



Acis nicaeensis (Leucojum nicaeense) ist in einem kleinen Gebiet Südostfrankeichs heimisch, nahe dem Mittelmeer. Die Blütenschäfte erreichen 12 cm Höhe und tragen mehrere reinweiße Glöckchen. Die liegenden Blätter und die Blüten erscheinen im späten Frühling. Ist bei uns im Garten sehr wüchsig und sät sich gut aus. Überraschend hart!

Acis fabrei (Leucojum fabrei) ist eine zwergige Art, der letzten recht ähnlich, aber fast immer nur einblütig. Sie ist selten



Acis longifolia (Leucojum longifolium) ist frühlingsblühend und in Korsika heimisch, wo sie steinige Hänge unter 1000 m bewohnt. Die schlanken Blätter überragen die kleinen weißen Blüten. Besser unter Schutz.

Acis rosea (Leucojum roseum) findet sich in Korsika und Sardinien in trockenen, steinigen oder sandigen Plätzen. Sie be-





sitzt hellrosa, gut duftende Blüten im Spätsommer und Frühherbst.

Acistingitana (Leucojum tingitanum) ist in Marokko, vor allem im Gebiet von Tanger, heimisch und blüht im Spätwinter und Frühling. Die Art bringt 4-5 kleine weiße Blüten an langen nickenden Stielchen und erreicht 45 cm.

Acis trichophylla (Leucojum trichophyllum) ist in Spanien, Portugal und Marokko an sandigen Plätzen zu finden. Die Art wird 10 to 25 cm hoch und besitzt fädige Blätter und 2 bis 4 weiße oder hellrosa Blüten, deren Perianthsegmente scharf zugespitzt sind. Diese Art fanden wir in der Coto de Doñana, dem weltberühmten Vogelschutzgebiet, von dem leider nicht mehr viel übergeblieben ist. Das Wasser wird nun für die Erzeugung von vollkommen

unnützen Dingen, wie Kulturheidelbeeren und Himbeeren unter Folie für den Verkauf zu Weihnachten, verwendet. Die Zugvögel haben wieder einen Rastpunkt verloren! Sie ist bei uns im Freien schlecht zu ziehen.

Zum Zustand des Schutzgebiets zitiere ich Wikipedia: "Der Nationalpark Coto de Doñana an der Costa de la Luz in Andalusien ist heute, nach der Erweiterung 2004, 54.252 Hektar groß, dazu kommen noch einmal 26.540 Hektar als Pufferzone (preparque). Er war Spaniens wichtigstes Feuchtgebiet. Dies lag vor allem an den marismas, flachen, periodisch überschwemmten Feuchtgebieten. Die Coto de Doñana war nicht nur eine einzigartige Landschaft, die Fauna und Flora war ebenso vielfältig. Neben der Überwinterung tausender Zugvögel lebten seltene Vogel-



arten in den ehemaligen Feuchtgebieten. Das Gebiet ist bekannt für die zweitgrößte Population des stark bedrohten Pardelluchses. Der Nationalpark ist Teil des Natura-2000-Gebiets." Man sieht, dass alles in der Vergangenheitsform gehalten ist! – Wir hätten 2007 vielleicht doch einige Zwiebeln mitnehmen sollen!

Acis valentina (Leucojum valentinum) findet sich in Spanien und in Griechenland und auf den Ionischen Inseln auf sonnigen felsigen Plätzen. Es ist eine herbstblühende Art mit weißen Blüten mit scharfen Spitzen an den äußeren Segmenten. Wir ziehen eine Form von Karpathos, die recht gut ohne Schutz gedeiht.

Diese zwergigen Zwiebelgewächse schrammen knapp an der Grenze zum Unnötigsein herum! Sie sind so klein und zart, dass man geradezu Angst bekommt, sie anzugreifen. Auf sie trifft das Waggerl'sche Gedicht über Rührmichnichtan zu, von dem er sagt, dass es im tiefsten Hinterhindustan eine Art gäbe, die so zart sei, dass sie sich schlechthin zu existieren scheute! Wenn man Trockenbeete hat, dann sind sie gut für deren Bepflanzung zu verwenden und fühlen sich dort meist recht wohl. Das Substrat sei sandig und durchlässig, dann hat man auch keine Probleme mit den Schnecken. Die Vermehrung durch Ausaat ist leicht. Acis autumnalis, Acis nicaeensis und Acis valentina fühlen sich in unserem Garten besonders wohl und werden brav mehr! Acis rosea bildet nur langsam Nebenzwiebeln, sie sollte man schützen.



Buchvorstellung:

Christiane Leesker und Vanessa Jansen

Ernte an Wegen, Wiesen und Wäldern

In ihrem Buch zeigt das Autorinnen-Duo, wie sich Blätter, Blüten, Früchte, Nüsse und Pilze zu wohlschmeckenden und gesunden Kreationen verarbeiten lassen. Die gelieferten Rezeptideen reichen von bekannteren Rezepten wie Hollerstrauben und Wildkräuter-Omeletts über Bärlauch-Ravioli und Wildkräuterfocaccia bis hin zu ausgefalleneren Rezepten wie Hagebuttensuppe oder Pasta mit gebratenen Hopfensprossen. Die Autorinnen stellen eine Reihe von Pflanzen, Früchten und

Pilzen vor, erwähnen dabei auch, dass die Bandbreite von "wilder Ernte" viel größer sei und es sich um eine Auswahl handelt und eine intensive Auseinandersetzung mit dem eindeutigen Erkennen von Wildpflanzen unabdingbar ist. Dass die Formulierung der Rezepte dem Sprachgebrauch Deutschlands entsprechen, tut ihnen keinen Abbruch: Sie machen Lust auf Wandern in der Natur, Sammeln von gesundem Erntegut und Verarbeiten zu Köstlichkeiten!



128 Seiten, zahlreiche Fotos € 24,70 Landwirtschaftsverlag Münster-Hiltrup ISBN: 978-3-7843-5736-2