

Ing. Norbert Griebel

Die hohen Enziane

(Untergattung *Gentiana*)

Gattung

300 Arten umfasst die Gattung *Gentiana* nach Ausschluss von *Gentianella*, *Comastoma* und *Gentianopsis*. Die mit Abstand meisten Arten kommen in den Gebirgen Eurasiens vor. Hauptverbreitungsgebiete sind hierbei die Gebirge Zentralasiens und die Alpen. Andere Gebiete beherbergen nur wenige Arten und in Afrika fehlt die Gattung ganz. 29 Arten besiedeln Europa und 19 das deutschsprachige Gebiet. Vier davon, Gelber Enzian, Tüpfel-Enzian, Ostalpen-Enzian und Purpur-Enzian gehören dem Subgenus *Gentiana* an. Es sind prächtige Gartenstauden – für Geduldige.

Name

Der botanische Gattungsname ist nach GENTIOS, dem letzten König der illyrischen Labeaten in Skodra (jetzt Nordalbanien), benannt. Dieser starb 168 v.d.Z. und soll der erste gewesen sein, der die Heilwirkung des Gelben Enzians erkannte (*Gentiana lutea* ist heute in Albanien durch Jahrhunderte lange Sammeltätigkeit fast ausgestorben. Es läuft zurzeit ein Wiederansiedlungsprojekt). Enzian als deutsche Benennung ist dem botanischen entlehnt.

Ökologischer Nutzen

Durch Düngung und Einebnung der Bergwiesen sind die stattlichen Enziane am Naturstandort selten geworden. Das Pflanzen der Wildarten im Garten ist ein aktiver Beitrag zu ihrem Artenschutz. Besonders begrüßenswert ist eine Gartenkultur in Gebieten, die von Natur aus besiedelt werden oder wurden.

Der Ostalpen-Enzian ist Wirtspflanze für die Raupen des Enzian-Alpenblattspanners (*Perizoma obsoletata*).

Arzneipflanze

Enzianwurzel ist die am häufigsten genutzte Bitterstoffdroge. Durch Reizung der Geschmacksnerven kommt es reflektorisch zur Anregung der Speichel- und Magensaftsekretion. Auch die Gallensekretion wird günstig beeinflusst. So wirkt die Droge als Tee oder ihre Extrakte in vielen Fertigarzneimitteln und in Magenbittern gegen Verdauungsbeschwerden mit Appetitlosigkeit, Übelkeit, Völlegefühl und Blähungen. Auch in der Homöopathie sind die Zubereitungen bei Verdauungsbeschwerden gebräuchlich.

Kurios erscheint dagegen die in der Literatur zu findende Anwendung gegen Trunksucht, wird die Wurzel doch im Schnaps angesetzt.

3-jährige *Gentiana lutea* in Kultur

Kultur

Obwohl alle vier hier genannten Arten große Wurzelrhizome besitzen, die jährlich auch sichtlich zulegen, war eine Vermehrung durch Teilung bei mir noch nie von Erfolg gekrönt. Was bleibt ist die Aussaat. Alle Arten der Sektion sind Lichtfrostkeimer. Das Saatgut sollte noch im Herbst seicht in Anzuchtsubstrat gedrückt werden. Die Keimung erfolgt dann bei *G. lutea* zögerlich ab dem kommenden Frühjahr, bei den anderen Arten dauert es meist

länger und geht unregelmäßig vor sich. Der Gelbe Enzian kann schon im nächsten Herbst pikiert oder an Ort und Stelle ausgepflanzt werden, die anderen brauchen meist ein Jahr länger. Beim Vereinzeln und beim Umpflanzen auf den endgültigen Standort muss vorsichtig gearbeitet werden, denn die Pfahlwurzeln dürfen nicht verletzt werden. Feinwurzeln bilden die Arten nur wenige aus, das ist man aber auch von den anderen Sektionen der Gattung *Gentiana* gewohnt. Weiterer Bedacht ist auf Schnecken zu richten, die sich von den Bitterstoffen der Enziane nicht abhalten lassen und besonders gerne Jungpflanzen anfressen.

Der erste Gelbe Enzian blüht nach vier Jahren, die anderen Arten brauchten zwei bis drei Jahre länger. Danach kommen die einzelnen Pflanzen auch nicht jedes Jahr zur Blüte, sondern setzen immer wieder ein bis zwei Jahre aus, um dann wieder ihre ganze Pracht zu zeigen. Bevorzugt werden humose Lehmböden in luftfeuchter Lage.

Gelber Enzian

Gentiana lutea

Beheimatet in ungedüngten Bergwiesen und Karfluren der europäischen Gebirge von den Pyrenäen bis zum Bithynischen Olymp, nördlich bis in die Vogesen und zum Schwarzwald. Hier in den fünf Unterarten *lutea* (im größten Teil des Gebiets, dem Balkan fehlend), *aurantiaca* (Spanien), *montseratii* (Spanien), *symphyandra* (Balkan, nördlich bis Krain) und *vardjanii* (Südostalpen). Kalkliebend, aber auch für kalkarme Böden geeignet.

Die bitterstoffreiche Wurzel wird seit alters her zum Ansetzen von Schnaps und Magenbitter verwendet. Heute wird dazu der Enzian durchwegs kultiviert, früher waren Wildsammlungen üblich.

Durch das Ausgraben ist die Art in manchen Gegenden selten geworden. Bis in die Mitte des letzten Jahrhunderts wurde das Grabrecht an berufsmäßige Wurzelgräber verpachtet, die bis zu 200 kg frische Wurzeln täglich sammelten. Dabei kann eine 25 Jahre alte Pflanze ein etwa sieben Kilo schweres Rhizom aufweisen. In der Regel wurde in einem Zeitabstand von sechs bis zehn Jahren in den Monaten August bis Okto-

Gelber Enzian, *Gentiana lutea*