

## Zwiebeln für's Gemüt – Teil II

**Hyazinthen und Tulpen sind wie Narzissen oder Rittersterne beliebte Topfpflanzen und Frühlingsvorboten. Bei Hyazinthen im Topf ist Vorsicht geboten – ihr betörender Duft kann auch schnell „zuviel“ werden.**

### Hyazinthen

Hyazinthen (Gattung *Hyacinthus*) aus der Familie der Spargelgewächse (Asparagaceae) überdauern den Winter unter der Erde als Zwiebel, sie sind Geophyten.

Ihr natürliches Verbreitungsareal reicht vom Nahen Osten bis in den Irak. Heimische Verwandte sind der Blaustern (*Scilla*), Milchstern (*Ornithogalum*) und die Traubenhyaazinthe (*Muscari*).

Die länglichen, schmalen Laubblätter erscheinen gleichzeitig mit den traubigen Blütenständen im Frühjahr.

Der **starke Duft der Blüten** kann in geschlossenen Räumen als störend empfunden werden. Vorsicht bei Allergien! Die äußeren Zwiebelhäute verursachen im trockenen Zustand oft Juckreiz.

Der griechischen Mythologie nach soll diese Pflanze aus dem Blut des schönen Jünglings Hyacinthos entstanden sein, der bei einem Eifersuchtsdrama zwischen Apoll und Zephyr ums Leben kam.

Am besten lässt man die Zwiebeln in einem Zwischenfenster treiben. **Ist die Hyazinthe verblüht, kann sie in den Garten gesetzt werden.** Dort überlebt sie langfristig am besten in warmen, sonnigen, trockenen Lagen. Im Laufe der Jahre verliert der Blütenstand sein „hochgezüchtetes“ Erscheinungsbild und schlägt zurück in eine natürlichere Form.

### Tulpen:

Die Gattung *Tulipa* aus der Familie der Liliengewächse stammt ursprünglich aus dem zentralasiatischen Gebiet und wird seit über 400 Jahren kultiviert und gezüchtet.

Wildformen finden sich heute noch in Nordafrika, Türkei, Afghanistan und am Kaukasus. Die Gattung umfasst rund 100 Arten. In Österreich heimisch ist die hier stark gefährdete gelb blühende Wild-Tulpe (*Tulipa sylvestris*).

Die meisten Tulpenzwiebeln gelangen von den Niederlanden aus auf den Markt. 80% der Weltproduktion stammen von dort. Die Vermehrung erfolgt durch Samen oder vegetativ über die Zwiebel. Vor der Blüte braucht die Pflanze eine kühle Phase (Vernalisation).

Die ganze Pflanze einschließlich der Zwiebel ist giftig. Wirksamer Inhaltsstoff ist Tulipanin, ein Anthocyanidin. Wie bei Narzissen ist v.a. in Gärtnerkreisen eine **Tulpenzwiebel-Dermatitis** bekannt und befürchtet.

Mitte des 16. Jhdts. kamen die ersten Zwiebeln nach Wien, durch den Gesandten Ghislain de Busbecq am Hofe in Istanbul. Carolus Clusius kultivierte die ersten Tulpen in Wien, bevor er nach Leiden zog. Mitte des 17. Jhdts. kam es zu einem wahren Tulpenwahn. Für einzelne Zwiebeln wurden unglaubliche Preise bezahlt. Vor allem die berühmte Sorte 'Semper Augustus' war hoch begehrt. Den Grund für ihre besondere Flammung kannte man damals noch nicht. Sie wird durch eine Viruserkrankung der Zwiebel verursacht.

Heute können Tulpen für wenig Geld im Vorübergehen als Topfware an der Supermarktkasse mitgenommen werden. **Nach dem Ablühen kann man sie an sonnige, warme Plätze in den Garten setzen. Achtung vor Wühlmäusen!**

B. Schlag-Edler 2013

**LITERATUR:** FISCHER, M. A., OSWALD, K. und ADLER, W. (2008): Exkursionsflora für Österreich, Liechtenstein und Südtirol.  
DASH, M. (2001): Tulpenwahn. List-Verlag. –Pavord, A. (2003): Die Tulpe- eine Kulturgeschichte. Insel