

Kermesbeeren in Österreich

Phytolacca americana und *Phytolacca acinosa* – Phytolaccaceae

Die Kermesbeere (*Phytolacca*) ist eine Gattung der Kermesbeerengewächse (Phytolaccaceae), die vor allem in tropischen bis warm-temperierten Gebieten Amerikas verbreitet ist. Es gibt in dieser Pflanzenfamilie Bäume, Sträucher, Lianen und Krautige. Zwei ausdauernd krautige Arten, *P. americana* und *P. acinosa*, sind laut der Liste der Neobiota in Österreich durch Verwilderung aus gärtnerischer Kultur etabliert. Vermehrte Anfragen durch interessierte BesucherInnen und auch Anfragen von "außen" an den botanischen Garten verdeutlichen den weiteren Ausbreitungstrend dieser auffälligen Arten nicht nur im Botanischen Garten. Ihre Samen werden durch Vögel und Säugetiere verbreitet.

In Gartenkultur gelangten die Kermesbeeren u.a. wegen ihrer stark färbenden Früchte. Der Saft wurde zum Färben von Lebensmitteln, insbesondere von Wein, verwendet. Hier ist allerdings Vorsicht geboten: Kermesbeeren sind sehr giftig, v.a. ihre Wurzeln und Früchte, die zur Zeit der Fruchtreife mit Brombeeren verwechselt werden können. Die fleischigen Wurzeln der Kermesbeeren ähneln denen des Meerrettichs.

Die Amerika-Kermesbeere (*Phytolacca americana*):



Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet der Amerika-Kermesbeere reicht von Neuengland bis nach Mexiko und Texas. Die Frucht ist eine **oberflächlich ganz glatte Beere**, die aus zehn komplett verwachsenen Fruchtblättern entsteht. Die **Blüten- und Fruchtstände sind bogig überhängend bis hängend**. Die Art wird bis zu 3 Meter hoch. In der „Online Flora of North America“ wird die Nutzung der Blätter als Wildgemüse (gut gekocht und mit einmal gewechseltem Kochwasser) beschrieben; junge Sprosse gelten als Spargel-Ersatz.

Die Asien-Kermesbeere (*Phytolacca acinosa*):



Das ursprüngliche Verbreitungsgebiet der Asien-Kermesbeere reicht von Kaschmir über das südwestliche China bis nach Japan. Die Frucht ist eine fleischige **Beere mit tiefen Längsfurchen**, die sich aus acht zur Zeit der Fruchtreife weitestgehend freien Fruchtblättern entwickelt. **Blüten- und Fruchtstände sind aufrecht bis aufrecht-abstehend**. Die Art erreicht Höhen zwischen 0,5 und 1,5 Metern. Die „Online Flora of China“ erwähnt eine mögliche medizinische Nutzung der Art. Die Blätter gelten, gut durchgekocht, als Wildgemüse bzw. Küchenkraut.

TEXT u. FOTOS: B. Knickmann 2012

LITERATUR: POLUNIN, O. & STANTON, A. (1984): Flowers of the Himalaya. KUMMERT, F. (2005): Gefährliche Kermesbeeren. In: Ulmer Gartenpraxis 5/2005, S. 15 ff. www.efloras.org; ESSL, F. & RABITSCH, W. (2002): Neobiota in Österreich (Hrsg.: Umweltbundesamt)