

## 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 blühte 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), *montserratii* (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 Oktober gegraben. In alter Literatur kann man über den Enzianschnaps lesen: „Im

ersten Jahr ist er gut, im dritten nobel und vom zwölften an nimmt er es mit jedem sechssternigen Cognac auf“.

Von den Äplern werden die Blätter von Mai bis Juli gesammelt, getrocknet und als Rauchtabak verwendet. Ihnen wird eine gewisse psychoaktive Wirkung nachgesagt.

Im Durchschnitt produziert eine Pflanze 10.000 Samen, welche nur 0,001 Gramm schwer sind und vom Wind verbreitet werden. Jungpflanzen blühen in der Natur das erste Mal nach 10-20 Jahren, in der Kultur aber durchschnittlich schon nach fünf Jahren. Der Gelbe Enzian erreicht bei guten Bedingungen ein stolzes Alter von 60 Jahren.



**Ostalpen-Enzian, *Gentiana pannonica*:**

Beheimatet ist der Ostalpen-Enzian in, wie könnte es anders sein, den Ostalpen von den Churfürsten und den Bergamasker Alpen bis Niederösterreich und Krain, abgesprengt auch im Bayrischen und Böhmerwald und eingebürgert im Riesen- und Altvatergebirge. Höhenverbreitet von 520 m (Ötschergraben in Niederösterreich) bis 2275 m, über Kalk und Silikat. Wenig variabel, gelegentlich in einer fo. *albescens* mit weißlicher Krone, fo. *ronnigeri* mit lilaweißer Krone (möglicherweise eine Hybride mit *G. punctata*) und einer Zwergform, fo. *pichleri*, auftretend.

In mancher Literatur wird die Art auch als Pannonischer Enzian, Ungarischer Enzian oder Braun-Enzian bezeichnet, doch ist die Art weder pannonisch im geobotanischen Sinn, noch kommt sie in Ungarn vor und schon gar nicht hat dieses Naturjuwel braune Blüten. Wie schon Prof. Manfred FISCHER schreibt dürfen deutsche Benennungen ruhig besser und aussagekräftiger sein als die Botanischen.

Enziane gehören zum Schönsten, was die heimische Blumenwelt für uns zu bieten hat. Egal ob blau, purpurn oder gelb blühend, Enziane haben einen festen Platz im Herzen der Wanderer und Staudenfreunde. Und tatsächlich denkt man sich manches Mal in eine andere Welt versetzt, steht man auf einer Berglichtung und dutzende Enziane strahlen einem im klaren Sonnenlicht entgegen. Das Herz wird plötzlich frei von Sorgen und die Mundwinkel bewegen sich unbemerkt nach oben, in der Freude, was die Natur an Wunder für uns Menschen bereit hat.



**Tüpfel-Enzian, *Gentiana punctata*:**

In den Alpen, den Karpaten und den Gebirgen des Balkans weit verbreitet, von 1100 m (Vorarlberg) bis 3050 m (Graubünden), kalkmeidend bis bodenvag. Wenig variabel, aber in der Natur gelegentlich in einer fo. *concolor* mit reingelber Krone ohne Punktierung und einer fo. *purpurascens* mit purpurn angehauchter Krone auftretend.



*Gentiana punctata* fo. *concolor*

*Gentiana punctata* fo. *purpurascens* *Gentiana purpurea*

**Purpur-Enzian, *Gentiana purpurea*:**

Verbreitet in den Alpen von Hochsavoyen bis ins Allgäu, im Apennin und im südlichen Skandinavien. Höhenverbreitet von etwa 500 m (Norwegen) bis 2750 m, kalkmeidend bis bodenvag. Wenig variabel. An Spielformen sind var. *nana*, eine wenigblütige Zwergform, fo. *asini* mit innen schwefelgelber Blütenkrone und fo. *flavida* mit gelber Krone bekannt, wobei sich besonders die Varietät *nana* für die Kultur eignet. Sie ist weniger anspruchsvoll als die Nominatform und blüht bereits vier bis fünf Jahre nach der Aussaat.

**HYBRIDEN**

Alle Enzianarten der Untergattung *Gentiana* lassen sich miteinander kreuzen, wobei die Nachkommen ein deutlich intermediäres Aussehen haben. Besonders attraktiv sind Kreuzungen aus roten und gelben Arten.



*Gentiana lutea* × *G. purpurea*



*Gentiana lutea* × *G. punctata*