



Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

Queller (*Salicornia europaea*) – ein "vergessenes" Wildgemüse! "Pohutukawa", Eisenbaum (*Metrosideros excelsa*)

Queller (*Salicornia europaea*) – ein "vergessenes" Wildgemüse!

Der Queller gehört zur Gattung der Gänsefußgewächse (Chenopodiaceae). Weltweit gibt es ca. 15 Arten dieser Gattung. Der Queller ist auch unter den Namen Meerfenchel, Meerbohne oder Meeresspargel bekannt. Er besiedelt die Pionierzone der "Salzwiesen" mit schlickigem, salzigem Sandboden, knapp unterhalb der Wasserlinie, wo er täglich vom Meerwasser überspült wird. Gegen das offene Wasser dringt der Queller oft so weit vor, dass er mit den letzten Tangen zusammen vorkommt; daher tritt er oft als Erstbesiedler auf. Sein Standort, der zwar viel Sonne garantiert, aber durch das Meersalz lebensfeindlich ist, verlangt dem Queller physiologische Hochleistungen ab. Um aus dem salzigen Schlick Wasser aufnehmen zu können, muss der Queller eine enorme Saugkraft aufbringen. Dies schafft er, indem er Salz und andere Ionen in seinem Zellsaft anreichert. Da jedoch ungewollt immer mehr Meersalz über die Wurzeln in die Pflanze gelangt, erhöht der Queller im Laufe des Sommers seinen Wassergehalt, um das störende Salz zu verdünnen. Dies lässt ihn aufquellen, was ihm den Namen gab. Im Herbst



ist der Salzgehalt schließlich so hoch, dass sich die Pflanze von grün zu rot färbt und abstirbt. Im April keimen die vom Wind (auch in Schwimm- und Klettverbreitung sowie als "Ballonflieger") verteilten Samen des Queller und bilden winzige, dickfleischige Keimblätter, die schon die volle Salzwasserkonzentration vertragen. Die Pflanze wächst schnell zu einem "Miniatur-Säulenkaktus" ohne Stacheln heran; sie kann bis 40 cm hoch werden. Im August erscheinen kleine gelbe Staubbeutel an den Sprossenden des Queller. Wind und Wasser bestäuben die Samenanlagen. Erst nach dem Absterben der Pflanze (im Oktober) springen die Samenkapseln auf. Der Queller ist auf Kreta nicht endemisch und kommt z.B. auch am Neusiedlersee (Österreich) vor; er wird vielfach auch zum Auffangen von Schlick und damit als Verlandungsförderer angepflanzt ("Quellerbeete").

Die Asche des Queller (75 % Kochsalz, 10 % Kalium, Jod, Brom etc.) wurde früher bei der Glaserzeugung zur Herabsetzung des Schmelzpunktes von Glas eingesetzt, was ihm den Beinamen "Glasschmelz" eintrug.

Die **Quellerpflanze ist essbar**. Mit ihrem leicht salzigen Meeresschmack lassen sich die zarten Queller-Sprossspitzen (im Frühjahr, April-Juni gesammelt) roh als Salat, gedünstet oder gekocht als pikantes Gemüse zubereiten. Blanchierte Pflanzen können eingelegt oder unter einen Salat gemischt werden. Dieses "vergessene" Wildgemüse ist auch eine vorzügliche, leicht salzige Beilage für alle Fischgerichte.

Die **Abb.** zeigen den Queller im Juni (re.) und im Oktober (li.); das linke Foto stammt von *Mariana Saul* (Frankfurt am Main), die die Pflanze in den ehemaligen Salzgewinnungsbecken an der Landbrücke zur Insel Spinalóna, nördlich Agios Nikolaos/Kreta fotografierte.

"Pohutukawa" (Eisenbaum), Neuseeländischer Weihnachtsbaum (*Metrosideros excelsa*)

Der Neuseeländische Weihnachtsbaum gehört zu den Myrtengewächsen (Familie Myrtaceae) in der Gattung *Metrosideros*, von denen 24 Arten bekannt sind. Der Gattungsname *Metrosideros* (BANKS 1788) ist abgeleitet aus dem griechischen „Gebärmutter“ (gemeint ist das Innerste der Pflanze, deren Mark) und *sideros* ("Eisen"), wegen des harten Holzes. In seiner Heimat Neuseeland blüht der Baum hauptsächlich im Dezember. Die Maoris brachten den Baum vermutlich aus ihrer Heimat Samoa und Tonga ins "Land der langen weißen Wolken" (Neuseeland); er wird von den Maoris Pohutukawa (Eisenbaum) genannt. Als robuster, Salzwinde und Sturm tolerierender Baum, der bis 20 m hoch werden kann, ist er in seiner Heimat an den Felsküsten weit verbreitet. Er besitzt einen knorri-gen Stamm mit dunkelgrauer, rissiger Rinde. Die verholzenden Triebe sind braunrot gefärbt. Er hat ledrige, immergrüne Blätter, oberseits dunkelgrün, unterseits weiß-filzig. Die Blüten stehen dicht beisammen und bilden zahlreiche Scheindolden. Ohne Blütenblätter besitzt er leuchtend rote Staubgefäße.

Der Eisenholzbaum ist wegen seiner herrlichen Blüte auch als Kübelpflanze im Handel erhältlich und wird in Südeuropa auch als Park- und Gartenbaum gepflanzt. Seine Blütezeit ist hier zwischen Mai und Juli. Auf Kreta steht er vorrangig in Vorgärten und an Tavernen.

In manchen (online) "Bio-Länden" gibt es auch Honig vom neuseeländischen "Weihnachtsbaum" zu kaufen - kein Wunder, bei seinen nektarreichen Blüten! **Pohutukawa-Honig** hat eine helle Farbe und ist von dickflüssiger Konsistenz mit einem milden, caramelähnlichen Aroma. Er kostet etwa 20 €/kg.



Die **Abb.** zeigen einen Eisenbaum (und eine Blüte im Detail) an der Terrassenabgrenzung des Touristendomizils **MariaMar** (von **Hannelore & Christof Zachariadis**) in **Gouves/Nordkreta**.

Fotos: U. Kluge (15.05.2006)

Was "vor die Hunde gehen" bedeutet wird einem klar, wenn man sich mit den Tierschicksalen auf Kreta näher befasst und sich dazu auf den Internetseiten von "Arche Noah Kreta eV" informiert; www.archenoah-kreta.com.



Nachfolgende Bilder zeigen **6 Welpen** (wohl der gesamte Wurf), die uns am 09.05.2006 (sicher von ihrem "Herrchen" ausgesetzt) im Gebirge auf der Strecke zwischen Krassi und Malia begegneten und unser Auto zum "Stehen bleiben" zwangen. Zuerst gingen einmal drei Wasserflaschen drauf, ehe der Durst aller gestillt war. Nachdem die erste "Schmusephase" vorüber war, viel die Entscheidung, den Tierbabys erst mal was zu fressen zu besorgen. Drei große Dosen Hundefutter (vom feinsten) reichten gerade Mal für den ersten Hunger. Dank den Informationen bei Arche Noah (und unserer Ortskenntnis) fanden wir dann auch schnell eine "Bleibe" für die Welpen, die allein im Gebirge sicher "vor die Hunde gegangen" wären! Für uns ein Grund mehr, die Aktivitäten von Arche Noah Kreta zu unterstützen und um Hilfe für diesen Verein zu werben (s. LINKS).



Foto: H. Eikamp