



### Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

## Kaper (*Capparis spinosa*)

### Karsthöhlen bei Kastelli, Präfektur Iraklion



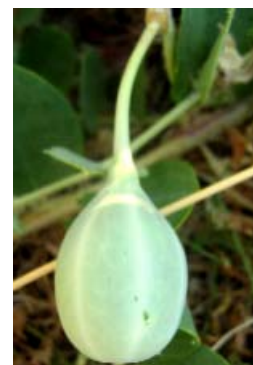
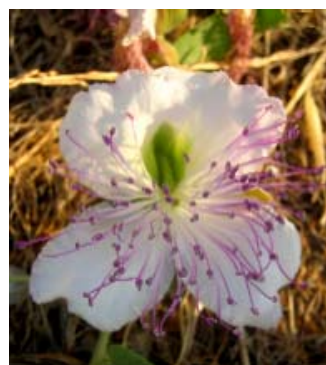
Schon die alten Griechen kannten die positive Wirkung der Kaper auf das körperliche befinden; sie wirken appetitanregend, verdauungsfördernd und magenstärkend. Sie helfen gegen Husten und äußerlich angewendet bei Augeninfektionen. Sogar Milzkrankheiten sollen durch Kapern geheilt werden können. Neben ätherischen Ölen enthält die Kaper noch folgende Inhaltsstoffe: Flavonoide, Glucosinolate und Saponine. In ihren Herkunftsländern im Mittelmeergebiet findet die Kaper und die Wurzelrinde des Kapernstrauches auch heute noch Verwendung in der Volksheilkunde.



In der Familie der Kaperngewächse (Capparaceae) gibt es rd. 25 Gattungen mit etwa 650 Arten, von denen etwa 250 Arten zu den Kapernsträuchern (*Capparis*) zählen. Die Sträucher wachsen niedrig, kaum höher als einen Meter und ihre über den Boden kriechenden Zweige erreichen nicht selten vier Meter Länge. Sie sind mit fleischigen (Wasser speichernden), eiförmigen Blättern besetzt, die am Zweigansatz zwei gekrümmte Nebenblattdornen ausbilden. Die 5 – 7 cm große Blüte (die nach wenigen Stunden

wieder in sich zusammenfällt) zeigt vier Kelchblätter und vier weiße Kronblätter, ungewöhnlich lange Staubfäden (mal violett, mal weiß) und einen lang gestielten Fruchtknoten (Kapernbeere).

Immer wieder mal erregen gebückte Gestalten, einen Beutel in der Hand und an einer "unbekannten Pflanze" behutsam zupfend, die Neugier der Fremden auf Kreta. Diese "Strauchdiebe" sammeln die noch ungeöffneten Knospen des Kapernstrauches. Sie sind rund um das Mittelmeer und auf Kreta seit Generationen Teil des Küchenalltags. Sie werden in mühevoller Handarbeit gepflückt und dann zum "welken" ausgebreitet. Nach dem Welkvorgang erhalten sie je nach Verwendungsart eine spezielle Behandlung. Sie werden eingesalzen (s. Abb.) und nehmen erst dann ihr typisches herbwürziges Aroma an. Kenner meinen, dass allein die eingesalzenen Kapern ein unverfälschtes "Kapern-Aroma" entwickeln. Als zweitbeste Lösung gelten in Öl eingelegte Kapern; nicht in Frage kommen dagegen "Essigkapern", wie sie z. B. im übrigen Europa (außerhalb des Mittelmeerraumes) gebräuchlich sind. Dass die kleinsten die feinsten sind, hat sich als Faustregel durchgesetzt. Die Kapernfrüchte, die sich aus den Blüten zu einer vielsamigen, länglichen Beere entwickeln, erkennt man an ihrem langen Stiel und ihrer birnenähnlichen Form. Auch sie werden auf Kreta ebenfalls (in Größen von 10 – 20 mm) eingelegt und gegessen; auch hier gilt wie bei den Kapern: je kleiner, desto feiner. Ob mitteleuropäische Küche oder mediterrane: In jedem Falle dürfen Kapern nicht mitgekocht werden, da sie an Würze verlieren, weich und matschig werden. Man verfährt richtig, wenn sie warmen Gerichten erst am Ende beigegeben werden.



Die Abbildungen der Vorseite zeigen (v. li. n. re.): eine ungeöffnete Kapernknospe, wie sie seit Generationen auf Kreta für den Küchenalltag gesammelt werden; eine sich öffnende Blütenknospe und eine Kapernblüte, mit violetten Staubfäden. Die Kapernbeere (Fruchtknoten) wird auf Kreta ebenfalls eingelegt und gegessen.

**Fotos:** (5) *Ute Kluge* (14.07.2006)

## Karsthöhlen bei Kastelli

Fährt man von der Nordküste Kretas (zwischen Iraklion und Malia) nach Süden ins Gebirge, ist die Ortschaft Kastelli fast nicht zu umgehen; sie ist der Knotenpunkt dieser Region für "Alle Richtungen". Durchfährt man Kastelli Richtung Süden nach Ano Viannos, erreicht man nach gut 2,5 km die Karsthöhlen bei Kastelli. Nach ca. 2,0 km (ab dem Ortsendeschild von Kastelli) nimmt man die erste linke Abbiegemöglichkeit in die Olivenhaine (Rüttelpiste), der man rd. 350 m folgt. Die Piste endet an einem Berghang vor einem Ziegenzaun (bei einer Bienenzuchtanlage). Die Karsthöhlen liegen etwa 50 m über Bergfußniveau und sind in einer leichten Klettertour erreichbar. Hat man einen (von mehreren) "Durchgängen" im Ziegenzaun (bitte wieder verschließen) gefunden, kann man den Aufstieg zu den Höhlen beginnen, der nicht mehr als 15 Minuten in Anspruch nimmt. Die Höhlen bestehen aus einer Haupthöhle, ca. 10 x 8 x 5 m, und zwei kleineren Nebenhöhlen. Speleologisch (höhlenkundlich) bieten die Höhlen kaum Besonderheiten; dafür hat man aber einen sehr eindrucksvollen schönen Blick auf die Ebene bei Kastelli (und auf die Rollbahn des Flugfeldes der dortigen Militärbasis). Die Haupthöhle dient wohl auch als gelegentlicher Ziegenunterstand – und ist Heimstatt und Brutplatz für Eulenvögel (die aus der Haupthöhle abfliegen, als wir sie betreten).



Die obere Bildreihe zeigt den "Karsthöhlenberg" bei Kastelli, die Haupthöhle und die Bruthöhle einer Eule; die untere Bildreihe einen Blick in und aus der Haupthöhle und eine der zwei Nebenhöhlen.

**Fotos:** (6) *H. Eikamp* (11.07.2006)

[Art.-Nr. 2.493; Zitat-Nr. 4.311] impr. *eik.amp* 2006

**Tipps für Autoanmietung** und private **Unterkunft** in Gouves, 18 km östlich Iraklion sowie eine gute **Informationsmöglichkeit** über Kreta.



[www.kreta-info.de.vu](http://www.kreta-info.de.vu)



[www.tdsv.de/mariamr](http://www.tdsv.de/mariamr)



[www.kreta-umweltforum.de](http://www.kreta-umweltforum.de)