



## Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

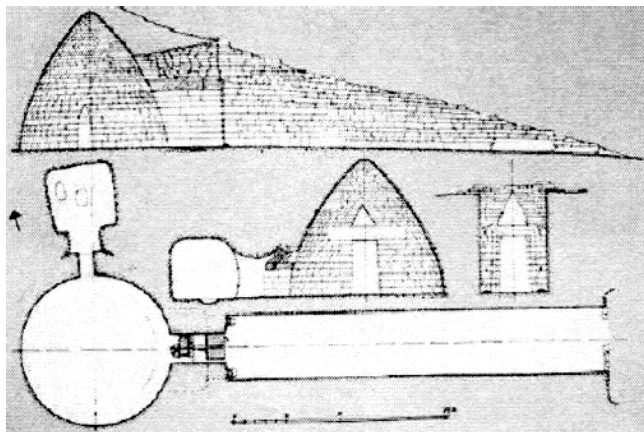
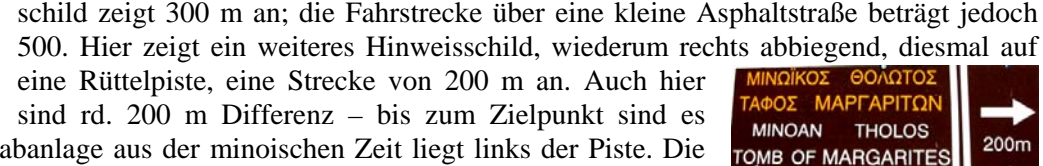
Πληροφορίες στο περιβάλλον και για τους ταξιδιώτες για την Κρήτη:

# Tholosgrab bei Margarites, Präfektur Rethymnon

## Artischocke, *Cynara scolymus*



Das Tholosgrab bei Margarites (dem zweiten bekannten Töpferort auf Kreta neben Trapsano) liegt etwa 3 km außerhalb der Ortschaft in Richtung Iraklion/Rethymnon. Der Weg ist als Rechtsabbieger ausgeschildert. Das Hinweisschild zeigt 300 m an; die Fahrstrecke über eine kleine Asphaltstraße beträgt jedoch 500. Hier zeigt ein weiteres Hinweisschild, wiederum rechts abbiegend, diesmal auf eine Rüttelpiste, eine Strecke von 200 m an. Auch hier sind rd. 200 m Differenz – bis zum Zielpunkt sind es nochmals rd. 400 m. Die Grabanlage aus der minoischen Zeit liegt links der Piste. Die Ausgrabungsstelle ist überdacht (aber zugänglich) und die Seitenwände, -mauern des



langen dromos (Zugang zur Grabkammer) sind mit Stützen versehen. Die eigentliche Grabkammer ist rund, leer und hat ein (für diese Periode) typisches Kuppeldach. Die sehr fachmännisch ausgeführten Ausgrabungen (und Rekonstruktionen) zeigen ein Tholosgrab, wie es auf Kreta häufig zu sehen ist; dennoch ist ein Besuch empfehlenswert, zumal seine Dimensionen doch selten und sein Erhaltungszustand außergewöhnlich ist. Nachfolgend dazu einige Bilder.

Die Zeichnung zeigt eine **Skizze** von einem **Tholosgrab** am Beispiel des "Schatzhauses des Atreus" in Mykene, ca. 1300 v. Chr.

**Quelle:** Grundkurs Alte Geschichte (Dr. M. Fell), 2. Sitzung: "Die minoische Kultur auf Kreta"; Uni Kiel.



Die Fotos zeigen (v. li. n. re.): Die überdachte Ausgrabung, den Zugang zum "Schatzhaus" und einen Blick in die Grabkuppel.  
Fotos: H. Eikamp (17.05.2006)

## Artischocke, *Cynara scolymus*

Die Artischocke ist eine distelartige Pflanze aus der Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae). Sie stammt aus dem Mittelmeerraum und die Angaben über ihre Heimat reichen vom östlichen Mittelmeer bis nach Nordafrika. Auf Kreta ist sie wild wachsend vereinzelt und als Kulturpflanze in Gärten (wegen ihres essbaren Blütenstandskopfes) zu finden; ebenso im **Feldgemüseanbau**. Erwähnt wurde die Artischocke bereits um 500 v. Chr. im spätzeitlichen Ägypten.



Aus ihrem kräftigen Wurzelstock treibt innerhalb von 2 Jahren ein bis zu 150 cm hoher Stängel, auf dem sich Blattrosetten bilden. Die bestachelten Blätter sind stiellos, mehrfach fiederschnittig, oben grün und von unten etwas heller bis weißlich. Geerntet werden die faustgroßen Blütenköpfe wenn sie noch geschlossen sind und die äußeren Schuppen leicht abstehen. Ihre mehrschichtigen, schuppenartigen Hüllblätter spitzen sich nach oben hin zu. Unten bilden sie einen fleischigen Boden, der als Gemüse verwendet wird.

Der Geschmack der Artischocke ist feinherb bis leicht bitter. Essbar sind nur der untere, fleischige Teil der Schuppenblätter und die Blütenböden (Artischockenherzen). Artischocken

wird eine appetitanregende, verdauungsfördernde und blutreinigende Wirkung zugeschrieben. Außer als Gemüse werden ihre Blätter in Säften, Tee, Trockenextrakten und Tinkturen verwendet. Ihre medizinische und diätetische Wirkung wird auf den Gehalt an speziellen Flavonoiden und Chinasäurederivaten zurückgeführt.

Schon im antiken Griechenland pries man Artischockenköpfe als Mittel, um bei fettreichen Mahlzeiten die Verdauung zu unterstützen; auch als Aphrodisiakum war die Artischocke beliebt. Obwohl das bisher nicht bewiesen wurde, ist es vielleicht doch einen Versuch wert. Schließlich wissen wir ja alle: "Liebe geht durch den Magen"! Und wenn es nichts bringt, hat es doch wenigstens geschmeckt!

Die Großfotos zeigen Stadien von Artischockenblüten. **Fotos:** K. Eckl (Lagou/Lassithi, 19.07.2006).



Wer es selbst einmal mit Artischockenanbau versuchen möchte: Im Februar oder März säen (im Haus, 20-22 Grad C), nach dem Keimen kühler stellen (12-16 Grad C), nach 2-3 Wochen pikieren. Im Mai auspflanzen (Abstand ca. 1 x 1 m), 5-10 cm tiefer setzen als sie im Topf standen. Viele Blütenknospen bilden Artischocken nur an sonnigen, windgeschützten Standorten. Im ersten Jahr nur zwei Blütenstängel mit je 2-3 Blüten belassen, damit sich große Blütenböden entwickeln. Im zweiten und dritten Jahr sollten nicht mehr als 2 Blütenstängel stehen bleiben (s. Abb. Großfotos). Im ersten Jahr kann die Ernte der geschlossenen Knospen ab September erfolgen, in den Folgejahren ab Ende Juni.

[Art.-Nr. 2.505; Zitat-Nr. 4.329] 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/mariammar](http://www.tdsv.de/mariammar)

**kreta**  
aktiv

[www.kreta-aktiv.com](http://www.kreta-aktiv.com)