

**Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:
Πληροφορίες για το περιβάλλον για ταξιδιώτες στην Κρήτη:**



Kermesbeere

Die **Kermesbeeren** (*Phytolacca*) sind eine Pflanzengattung innerhalb der Familie der Kermesbeerengewächse (Phytolaccaceae). Der deutsche Name Kermesbeeren stammt vom persischen Wort قرمز *qermez* für rot. Bei *Phytolacca*-Arten handelt es sich meist um ausdauernde krautige Pflanzen, selten Sträucher oder Bäume, die die Wuchshöhen von etwa 1 bis 2 Metern erreichen. Der meist aufrechte, gefurchte oder kantige Stängel ist manchmal rötlich. Neben jungen Stängeln sind manchmal die Blütenstände behaart, sonst sind die Pflanzenteile unbehaart. Die Wurzeln sind meist dick und fleischig.

Blütenstände/Blüten

Es sind nur fünf bis manchmal acht Blütenhüllblätter vorhanden; sie sind während der Blütezeit meist grünlich-weiß und vergrößern sich und werden rot während der Fruchtentwicklung. Es sind 5 bis 16 Fruchtblätter vorhanden; sie sind frei oder verwachsen.

Früchte/Samen

Als Früchte werden meist fleischige, abgeflachte Beeren, mit meist sechs bis zwölf Samen gebildet. Die schwarzen, glänzenden Samen sind nierenförmig bis zusammengedrückt.

Verbreitung

Die Verbreitung der Gattung *Phytolacca* sind die meisten Arten ursprünglich in Südamerika heimisch.

Kermesbeeren-Arten (*Phytolacca*) kommen überwiegend im tropischen bis subtropischen Raum und in Weinbaugebieten vor. Verwilderte Arten sind auf der ganzen Welt zu finden.



Der botanische Gattungsname *Phytolacca* kommt zum Teil vom griechischen Wort *φυτῶν* (*phyton*) für „Pflanze“ und zum anderen vom lateinischen *lacca* für „Lack“ und bezieht sich auf das Aussehen der Beeren. Ein Synonym für *Phytolacca* L. ist *Pircunia* BERTERO EX RUSCHENB.



Die Bestimmung der Arten ist schwierig, dies führte zu vielen Synonymen. Es sind etwa 25 bis 35 *Phytolacca*-Arten bekannt.

Keine der Arten ist in Mitteleuropa heimisch, sondern sie zählen in Mitteleuropa zu den Neophyten. Ob eine schädliche Wirkung auf die einheimische Flora vorliegt, war 2002 noch nicht bekannt. In vielen Gärten Süddeutschlands findet man sie inzwischen als Dauer-Gast.

Nutzung

Für Säugetiere sind sie aufgrund der Triterpensaponine (Phytolaccagenin) und Lectine gering giftig bis giftig. Die Konzentration der giftigen Inhaltsstoffe nimmt wie folgt ab: Wurzel, Blatt, Stamm, Frucht unreif, Frucht reif.

Wegen der Giftstoffe müssen nahrungsmitteltaugliche Produkte der Kermesbeeren behandelt oder entsprechend zubereitet werden. Die Beeren enthalten dunkelroten bis schwarzen Farbstoff, Betacyane (Phytolaccarot) ähnelt dem der Roten Bete.

Sie wurden früher zum Färben von Rotwein, Likör sowie Gebäck verwendet, wegen der stark abführenden Wirkung wurde dies jedoch verboten. Auch wurde er zum Einfärben von Korbwaren, Wolle, Seide, Leder und für Schminke verwendet. Die Indische Kermesbeere und die Zweihäusige Kermesbeere wurden ebenfalls zum Färben verwendet. Um Wolle fuchsinrot zu färben, wird die mit Alaun oder Weinstein vorgebeizte Wolle in einen mit Essig gesäuerten Extrakt des Farbstoffes getaucht.