

Drei mit schwarzen Früchten

Schwarzer Holunder, Gemeiner Liguster und Vierblättrige Einbeere – alle drei Pflanzen tragen schwarze Früchte, die sich allerdings nicht alle für den Verzehr eignen. Zumindest in rohem Zustand sind sie alle giftig.

Die kleinen schwarzen Beeren können vor allem für Kinder gefährlich werden. Daher sollten Hobbygärtner immer wissen, ob von ihren Pflanzen im Garten eventuell eine toxische Gefahr ausgeht.

Schwarzer Holunder Auf die schwarze Farbe seiner Holunderbeeren nimmt der Artname *nigra* (lat. *niger* = schwarz) des Holunders (*Sambucus nigra* L.) Bezug. Es handelt sich um kleine glänzend-

schwarze bis schwarzviolette Steinfrüchte. Sie entwickeln sich im Herbst aus den intensiv riechenden Blüten, die in Trugdolden mit einem Durchmesser bis zu 20 Zentimetern angeordnet sind. Die Blütezeit erstreckt sich von Mai bis Juli. Währenddessen sind die schirmförmigen Blütenstände mit ihren kleinen, gelblich-weißen Blüten eine Zierde jeder Wildsträucherhecke. Der bis zu acht Meter hohe Strauch oder kleine Baum ist in jungen Jahren durch eine grüne Rinde voller Lentizellen (Korkporen) gekennzeichnet. Mit

zunehmendem Alter wird diese grau-braun und rissig. Stämme und Zweige enthalten weißes Mark und tragen an langen Stielen große unpaarig gefiederte Blätter. Auf die hohlen, mit Mark gefüllten Zweige verweist der deutsche Name Holunder, der sich von *holuntar* (altdeutsch *hol* = hohl und *tar* = Baum) ableitet. In Norddeutschland ist er auch als Fliederbeerbusch bekannt. *Sambucus nigra* L. wächst in Laubwäldern, Gärten, an Wald-, Feld- und Wegrändern sowie auf brachliegenden Flächen. In ländlichen Gebieten findet man den kleinen Baum seit vielen Jahrhunderten in der Nähe der Viehställe, Scheunen und Wohnhäuser, da er im Volksglauben die guten Hausgeister beherbergt und zugleich vor Feuer und Blitzeinschlag bewahren soll. Schon die Steinzeitmenschen verwendeten seine Beeren als Nahrungsmittel und die alten Griechen und Römer nutzten ihre Heilwirkung. Sie setzten den Schwarzen Holunder als abführendes, wassertreibendes und gynäkologisches Mittel ein. Seit dem Mittelalter wird er für Schwitzkuren gebraucht. Die schweißtreibende (diaphoretische) Wirkung wird auch in der positiven Monographie der Kommission E genannt. Zudem wird auf die Bronchialsekretion steigernden Effekte verwiesen. Beide Eigenschaften machen Holunderblüten ▶



Schwarzer Holunder

© HJBC / iStock / Getty Images



Gemeiner Liguster

© Stephiit / iStock / Getty Images



Vierblättrige Einbeere

© Gold159 / iStock / Getty Images



mit dem atmungsaktiven Hydrogel von **Tyrosur®**

Atmungsaktive Hydrogele sorgen für eine ideal-feuchte Wundversorgung, wie von europäischen Experten empfohlen. Sie gewährleisten Sauerstoffaustausch und lassen so Wunden atmen. Hydrogele spenden Feuchtigkeit und können Narbenbildung reduzieren.¹

Tyrosur® CareExpert Wundgel – das erste Hydrogel mit Dexpanthenol!



mit
Dexpanthenol

Testen Sie jetzt!

- ▶ Mehrfach täglich auf die betroffenen Hautstellen auftragen
- ▶ Leicht kühlender Effekt
- ▶ Farb- und geruchslos
- ▶ Für Säuglinge und Kleinkinder geeignet

Tyrosur® CareExpert Wundgel

- ▶ Unterstützt den natürlichen Heilungsprozess
- ▶ Fördert die Bildung neuer Hautzellen

Tyrosur® CareExpert Wundgel ist ein Medizinprodukt.

¹ Ferreira Alves et al. MIMS Dermatology June 2009.

www.tyrosur.de

Tyrosur®

► (Sambuci flos) zu einer beliebten Droge bei Erkältungskrankheiten, deren Qualität im Europäischen Arzneibuch (Ph. Eur.) festgelegt ist. Beachtet werden muss, dass die Beeren nur gekocht und nicht roh und vor allem nicht unreif verzehrt werden dürfen. Sowohl in den Samen reifer Beeren als auch in den unreifen Früchten ist giftiges Sambunigrin, eine zuckerähnliche Verbindung, die Blausäure freisetzt, enthalten. Das cyane Glykosid löst Erbrechen und teilweise starke Durchfälle und Magenbeschwerden aus.

Gemeiner Liguster Die glänzendschwarzen Beeren des Gemeinen Ligusters (*Ligustrum vulgare*) sind grundsätzlich toxisch und dürfen nicht verzehrt werden. Man geht davon aus, dass die Secoiridoid-Bitterstoffe Ligustrosid und Oleuropein für die Toxizität verantwortlich sind. Allerdings existieren unterschiedliche Bewertungen über ihre Giftigkeit. Die kritische Dosis ist bislang nicht bekannt. Toxikologische Beratungsstellen stellen heute ältere Berichte über Todesfälle in Frage. Vielmehr werden in der Regel bis zu fünf Beeren problemlos vertragen. Erst der Verzehr größerer Mengen an Beeren führt zu Vergiftungserscheinungen. Dabei kann es zu Übelkeit, Erbrechen und Durchfällen kommen. Gelegentlich zeigen sich Kopfschmerzen, Krampfanfälle, schwere Magen-Darmreizungen und Kreislaufstörungen.

Ligustrum vulgare ist ein Strauch aus der Familie der Ölbaumgewächse (*Oleaceae*) und die einzige in Europa heimische Art der Gattung Liguster (*Ligustrum*). Der Strauch ist bei uns sehr verbreitet und damit allgemein bekannt, worauf sowohl ihr lateinischer Artname (*vulgare*) als auch der deutsche Beiname (*gemein*) verweisen. Die Pflanze wächst bei uns in lichten Wäldern, an Waldrändern und in Gebüsch, wo sie trockene, kalkreiche und warme Böden bevorzugt. Der Gemeine Liguster entwickelt sehr unterschiedliche Wuchsformen. Während er im freien Stand

Wuchshöhen von bis zu fünf Metern erreichen kann, bleibt er in Konkurrenz und im Schatten größerer Gehölze deutlich kleiner und wächst mehr in die Breite. Das Ölbaumgewächs ist wegen seiner dichten Struktur und seines schnellen Wachstums sowohl als solitär gepflanztes Ziergehölz als auch in Form einer Hecke sehr beliebt. Seine ganzrandigen, eiförmig-lanzettlichen Blätter sind oberseits sattgrün und unterseits heller. Sie sind gegenständig angeordnet und kurz gestielt. Im Herbst verfärben sie sich häufig violett und bleiben bis ins späte Jahr am Strauch, in milden Lagen fallen sie erst zum Blattaustrieb im nächsten Frühjahr ab. An den Spitzen des Neuaustriebs erscheinen von Juni bis Juli weiße Blüten mit vier Blütenblättern, die bis zu acht Zentimeter lange Rispen ausbilden und einen strengen Duft verströmen. Aus ihnen entwickeln sich ab September die kleinen toxischen Beeren, die häufig den Winter über am Strauch verbleiben.

Vierblättrige Einbeere Auch die Vierblättrige Einbeere (*Paris quadrifolia* L.) trägt schwarze giftige Früchte. Auf die Toxizität beziehen sich ihre Synonyme Teufelsbeere, Teufelsauge oder Kleine Tollkirsche. Alle Pflanzenteile sind giftig, wobei die Frucht der giftigste Teil ist. In ihr befindet sich der größte Gehalt an Saponinen (*Paridin*, *Paristypnin*). Äußerlich appliziert weisen sie eine örtlich reizende Wirkung auf. Nach oraler Aufnahme kommt es zu Erbrechen, Durchfall mit starken Darmkrämpfen, Kopfschmerzen, Schwindel und einer Pupillenverengung. Der Tod tritt durch Atemlähmung ein. Da die Beeren aber unangenehm schmecken, werden sie in der Regel nicht in großen Mengen, sondern meistens einzeln verzehrt, sodass ernstere Vergiftungen nicht dokumentiert sind.

Das Germergewächs (*Melanthiaceae*) wächst in Auwäldern und feuchten Laubwäldern auf grundwasserfeuchten, nährstoffreichen Böden in Gruppen und kommt fast in

ganz Europa vor. Die 15 bis 30 Zentimeter hohen Pflanzen treiben im Frühjahr aus einem ausdauernden waagrecht verlaufenden, weißen Wurzelstock aus. Der kahle, stielrunde Stängel trägt im oberen Teil vier quirlständige bis zu zehn Zentimeter große Blätter, worauf auch der lateinische Artname *quadrifolia* = vierblättrig verweist. Die Blätter sind ganzrandig, elliptisch-lanzettlich und ungestielt, oberseits dunkelgrün-matt, unterseits blasser und schwach glänzend. Die Laubblätter werden zwischen Mai und Juni von einer grünen, geruchlosen Blüte überragt. Die wenig ansprechende Blüte steht einige Zentimeter über dem Blätter-Quirl auf dem Stängel. Sie setzt sich aus einem äußeren und inneren Kreis mit jeweils vier Blütenblättern mit einer Länge von etwa zwei bis drei Zentimetern und acht Staubblättern zusammen. Während die inneren Blütenblätter dünn wie Fäden erscheinen, sind die äußeren deutlich breiter. Die von Juli bis September folgende Frucht ist eine vierfächrige, vielsamige, blauschwarze Beere mit einem Durchmesser von bis zu einem Zentimeter. Sie ähnelt der Heidelbeere, die zur gleichen Zeit heranreift und mit der sie manchmal verwechselt wird. Die Einbeere steht aber einzeln, was im deutschen Namen zum Ausdruck kommt. ■

Gode Chlund,
Apothekerin