

Das Scharbockskraut, Knöllchen-Feigwurz (*Ranunculus ficaria*, ssp. *bulbilifer*),

auch Erdgerste, Himmelsmehl und Mäusebrot genannt, blüht ebenfalls im März bis April an feuchten und schattigen Standorten unter Gebüsch im Auwald. Der Pflanzename Scharbock ist im russischen und deutschen Sprachgebrauch die Volksdeutung des lat. Wortes Skorbut, „Skorbutkraut“. Wegen des Gehaltes an Vitamin C wurde der frische Saft des Krautes gegen die Vitaminmangel-Krankheit Skorbut, gegen den Scharbock, u. a. gegen die Mundfäule, Blutungen des Zahnfleisches, verwendet. Der Skorbut trat früher sehr häufig bei den Matrosen auf Segelschiffen „Schiffskrankheit“, in Gefängnissen und auf Expeditionen mangels frischen Obstes und Gemüses in der Nahrung auf. Der Heilwert des saftigen, grünen Scharbockskrautes ist schon in der Renaissance-Zeit bekannt. Seit 1760 gibt es in der englischen Marine Bestimmungen, dass auf Schiffen Vitamin C-haltige Kräuter, Früchte etc, besonders Zitronen, mitgeführt werden müssen. Nach den keuligen kleinen Knollen neben den dünnen Faserwurzeln wird das Scharbockskraut auch Feigwurz genannt.

Aussehen

Die frischgrüne, glänzende Pflanze hat langgestielte, nieren- bis herzförmige, meist gekerbte Laubblätter. In ihren Blattachsen sitzen oft weibliche, längliche Brutknöllchen. Die Pflanze, die kaum Samen ausbildet, vermehrt sich durch sie vegetativ. Die massenhaft gefundenen Brutknöllchen inspirierten die Menschen wohl auch zu den Volksnamen „Erdgerste“ und „Himmelsmehl“ und zu den Sagen vom „Getreideregen“, „Weizenregen“, die in Chroniken nachzulesen sind. Wenn starke Regenschauer die Knöllchen ausspülten und auf die Felder schwemmen, konnte ein oberflächlicher Betrachter die länglichen Knöllchen wohl für Getreidekörner halten. In Deutschland sollen zwei dieser Wunder bekannt geworden sein: der „Getreideregen“ am 25. Juni 1550 in Thüringen und am Sonntag vor Ostern 1580 in der Mark Brandenburg.

Aus den Achseln der oberen Blätter wachsen lange Stiele heraus, die einzelne, glänzende goldgelbe Blütensterne von einem Durchmesser bis zu 2 cm tragen. Die niederliegenden, am Ende aufsteigenden Pflanzenstängel können 15 cm lang werden, manchmal sogar noch länger. Im Gegensatz zu anderen Hahnenfußgewächsen hat das Scharbockskraut keine Schärfe. Die frischen Blättchen werden auch heute noch gern als Frühlingsalat gegessen. Die Blütezeit des Scharbockskrautes ist sehr kurz. Schon bald bedecken fahle, gelbliche Blätter den Boden dort, wo vor kurzem der saftig grüne Blättersen mit den goldgelben Blütensternen leuchtete.

Nicht zu verwechseln ist das Scharbockskraut mit dem Löffelkraut (*Cochlearia officinalis*), ein Kreuzblütengewächs, das ebenfalls die volkstümlichen Namen Scharbockskraut und Skorbutkraut trägt.

Literatur:

Aichele, Schwegler, Blumen der Alpen, 1977;
Bach, Kärntner Naturschutz-Handbuch, 1978;
Beuchert, Symbolik- der Pflanzen, 1995;
Engel, Die Giftküche der Natur, 1972;
Fischer, Heilkräuter und Arzneipflanzen, 1947;
Hartl, Turnowski, in: Die Natur Kärntens, 1976;
Hartl et. al. Verbreitungsatlas der Farn- und Blütenpflanzen Kärntens, 1992;
Koch, Taschenbuch der heimischen Frühjahrsblumen, 1953;
Mucina et al., Die Pflanzengesellschaften Österreichs, 1993;
Köhlers Atlas der Medizinalpflanzen, 1887;
Losch, Kräuterbuch, 1903;
Pahlow, Das große Buch der Heilpflanzen, 1993;
Passarge, Scholz, Pflanzensoziologische Untersuchungen und Bestandsaufnahmen der Vegetation in den Weichholz-Auen von St. Daniel bis Kirchbach, 1996, unveröffentlicht
Pieper, Volksbotanik, 1897;
Pritzel, Jessen, Die deutschen Volksnamen der Pflanzen, 1882;
Roth, Daunderer, Kormann, Pflanzengifte - Giftpflanzen, 1994

Verfasser:

Eitel-Friedrich Scholz,
St. Daniel 18
9635 Dellach

Foto: Sepp Lederer

