

Bergauf

02.2020

Alarmstufe Rot

Die Erde taut weiter

Tage draußen

Alpenvereinsjugend kommt ins Kino

Erste Hilfe am Berg

Alpinmedizinische Handlungsempfehlungen

alpenverein
österreich





Foto: K. Krimberger



Tüpfelenzian

Ein berauschendes Unkraut

Gentiana punctata

Birgit Kantner



Ja, ja, so blau, blau, blau blüht der Enzian“ lautet eine bekannte Liederzeile von Schlagersänger Heino und zaubert sofort Bilder von blaublühenden Enzianwiesen in den Kopf der Hörer. Aber der Enzian blüht eben nicht nur in der Farbe Blau: Er blüht auch gelb, purpurfarben oder mitunter sogar weiß, zuweilen mit Punkten oder Streifen verziert oder mit Fransen oder Zipfeln versehen.

Der Tüpfelenzian, auch Punktierter Enzian genannt, schmückt sich mit gelben Blüten, die mit dunkelvioletten, fast schwarz scheinenden Tupfen oder Punkten „bedruckt“ sind. Es handelt sich um eine krautige, hochwüchsige Pflanze (ca. 60 cm

hoch), die von Juni bis September blüht.

Wie bei seinem nahen Verwandten, dem Gelben Enzian, wird die mächtige Wurzel des Getüpfelten Enzians zur Schnaps Herstellung verwendet. Für sechs bis sieben Liter Schnaps braucht man in etwa 100 Kilogramm Wurzeln. Die Verwendung der Enzianwurzel als Arznei oder Schnaps geht schon auf das 16. Jahrhundert zurück. Durch das Sammeln der Wurzeln wurde der Enzian vor allem in Tirol an manchen Stellen fast ausgerottet. Bereits 1694 erließ die Hofkammer ein Verbot des Brennens der Enzianwurzeln im Wipptal und Oberinntal, um 1700 wurde es auf ganz Tirol ausgeweitet.

Heute ist das Graben von Enzianwurzeln – die Pflanze steht seit den 60er Jahren unter Naturschutz – streng limitiert. Eine Besonderheit stellt Galtür dar: dort werden jedes Jahr 13 „Grabrechte“ verlost.

Monitoringprogramme helfen, einen Überblick über die Verbreitung des Bestandes zu erhalten, und zeigen, ob sich Bestände erholen oder weiter rapide sinken. Die Erhebungen von „Vielfalt bewegt! Alpenverein von Jung bis Alt“ zeigen ein Vorkommen des Getüpfelten Enzians in fast allen Bundesländern, allerdings fehlen Nachweise in Niederösterreich, Wien und im Burgenland. Der Tüpfelenzian wächst im Gegensatz zum Gelben Enzian vor allem

auf sauren, kalkarmen oder kalkfreien Böden und ist daher überwiegend auf extensiv beweideten Flächen im Zentralalpenraum zu finden. Teilweise kommt er aber auch auf tiefgründigen, leicht versauerten Kalkmagerwiesen vor. Solche Flächen sind in Österreich weit verbreitet, daher sind die bisherigen Sichtungungen in fast allen Bundesländern kaum verwunderlich. Für ein Monitoring ist diese Art deshalb interessant, da dieser Enzian durch die intensive Nutzung vielerorts an die Grenze der Ausrottung gebracht worden ist und sich die Bestände erst durch die starke Reglementierung des Enzianstechens wieder langsam erholen haben. Daher ist es wichtig, die Bestände durch ein Monitoring kontinuierlich zu beobachten. Nur so kann entschieden werden, ob und wo der Schutz aufrechterhalten werden muss oder ob die Pflanze – wie in Galtür – wieder zum Schnapsbrennen verwendet werden kann. *

www.alpenverein.at/vielfaltbewegt
vielfalt.bewegt@alpenverein.at



Foto: Neumaier

↓ Getüpfelter Enzian.

Foto: OeAV Archiv Atlas Alpenflora 331



Wennst das Echte suchst.
Werde Tyroler!



- ✓ Aus bestem österreichischen Schweinefleisch mit dem AMA-Gütesiegel
- ✓ Ohne Zusätze von Geschmacksverstärkern
- ✓ Ohne Zusätze von Farbstoffen
- ✓ Von Natur aus laktose- und glutenfrei



Das Echte, das heißt für uns unberührte Berglandschaften, klare Bergluft und unsere original Tiroler Spezialitäten. Diese werden bei HANDL TYROL seit 1902 in traditionellen, handwerklichen Verfahren hergestellt. Natürlich aus besten Rohstoffen und mit ausgesuchten Naturgewürzen.

Ihr HANDL TYROL Speckmeister

