Berberitze

berberis vulgaris

Sauerdorn, Essigbeere, Echte Berberitze, Bettlerkraut, Sperberbeer

Kategorie

Pflanzen, Berberitzengewächse (berberidaceae)

Beschreibung

berberis vulgaris

Die Gewöhnliche Berberitze (Berberis vulgaris), auch Sauerdorn, Essigbeere oder Echte Berberitze genannt, ist ein Strauch aus der Familie der Berberitzengewächse (Berberidaceae). Die Gewöhnliche Berberitze ist in Europa und Asien verbreitet. Der deutsche Name stammt wie der Gattungsname von gleichbedeutend berberis bzw. mittellateinisch berbaris, aus arabisch barbarīs. Die kurz auch Berberitze genannte Art ist der in Europa bekannteste Vertreter der Gattung der Berberitzen (Berberis).

Die Berberitze ist ein sommergrüner, mit Blattdornen bewehrter Strauch, der Wuchshöhen von 1 bis 3 Metern erreicht. Die Zweige weisen ein- bis siebenteilige Dornen (umgewandelte Blätter der Langtriebe) auf, aus deren Achseln Laubblätter an Kurztrieben entspringen.

Die zwittrigen und duftenden Blüten sind gelbe, halbkugelig-glockige, nektarführende Scheibenblumen. Sie finden sich in bis zu dreißigblütigen und hängenden, traubigen Blütenständen, die sich endständig an Kurztrieben befinden.

Die Blütezeit reicht von Mai bis Juni.

Die Früchte sind scharlachrote, bis zu 1 Zentimeter lange, glatte und glänzende, eiförmige bis ellipsoide Beeren mit Narbenresten an der Spitze. Diese sind genießbar, aber durch den Gehalt an 6 % Äpfelsäure und anderen Fruchtsäuren sehr sauer. Die ab August roten Früchte sind z. T. Wintersteher, es findet Verdauungsverbreitung der Samen durch Vögel statt. In den Früchten werden ein oder zwei, schmal-eiförmige, bräunliche und glatte Samen ausgebildet, selten befinden sich mehr als zwei Samen in einer Frucht.

Herkunft

Die Berberitze kommt in West-, Mittel- und Südeuropa natürlich vor, nicht aber auf den britischen Inseln und Skandinavien. Nach Osten reicht die Verbreitung bis zum Kaukasus. Die Gewöhnliche Berberitze ist eine südeuropäisch-westasiatische Pflanze. Die Nordgrenze ihres Areals liegt bei Schottland, Norwegen (Trondheim), Südschweden und dem Baltikum; die Ostgrenze liegt im unteren Wolga-Gebiet, im Kaukasus und im Nordiran; die Südgrenze in Südspanien, Mittelitalien, Nordgriechenland und in Kleinasien.

Diese Art bevorzugt kalkhaltige, trockene bis mäßig feuchte Standorte sowohl im Licht als auch im Halbschatten. Sie bevorzugt Waldränder, Gebüsche, lichte Auen.

Aroma

Die roten Früchte der Berberitze haben ein fruchtig-saures Aroma.

Verwendung

Die roten Früchte der Berberitze sind weitgehend frei von Berberin und Berbamin und daher essbar. Sie sind sehr vitaminreich und schmecken säuerlich. Traditionell werden sie in Europa zur

Konfitürenbereitung genutzt. Getrocknet werden sie wie Rosinen z. B. in Müsli gegessen. Die Beeren der Berberitze werden in orientalischen Ländern, vor allem im Iran, zum Kochen verwendet. Dort werden sie vor allem zum süß-sauren Würzen von Reis (z. B. Sereschk Polo - »Berberitzenreis«), aber auch von Fisch und Braten verwendet. Allein in der Region Chorasan, dem Zentrum des Anbaugebietes im Nordosten des Iran, werden pro Jahr etwa 4500 Tonnen Früchte geerntet. Die kernlose Sorte »Asperma« wird in dieser Provinz seit etwa 200 Jahren kultiviert. Es sind aber vermutlich alte Gewöhnliche Berberitzen, deren Früchte mit zunehmendem Alter kernlos werden.

Gesundheit

Mit Ausnahme der Beeren ist die ganze Pflanze giftig, besonders die Wurzel; der Alkaloidgehalt von zirka 15 % ist in der Wurzelrinde am größten. Die giftigen Hauptwirkstoffe sind etwa 1 bis 3 % Berberin, weiterhin Jatrorhizin, Palmatin, Columbamin, Isotetrandin, Magnoflorin und Berbamin. Vergiftungserscheinungen sind: Übelkeit, Erbrechen, Durchfall, Nierenreizung, Nephritis (akute oder chronische entzündliche Erkrankung der Niere).

In der Volksheilkunde wird die Berberitzenwurzel unter anderem bei Leberfunktionsstörungen, Gallenleiden, Gelbsucht und Verdauungsstörungen angewandt. Das Isochinolinalkaloid Berberin, das nach Berberis vulgaris benannt wurde, ist für die gelbliche Färbung der Berberitzenwurzel (Radix Berberidis) wie auch für einige der Hauptwirkungen der Droge verantwortlich. Berberin stellt einen aussichtsreichen Stoff für die Arzneimittelforschung dar, etwa durch seine beobachtete lipid- und blutzuckersenkende Wirkung. In einer Beigabe von bis zu 20 % Berberitzenwurzelrinde zu Leber- oder Gallen-Tees wirkt Berberitzenwurzelrinde akuten Bauchspeicheldrüsenentzündungen entgegen.

Geschichte

Die Botanikerärzte des 15. und 16. Jahrhunderts suchten die Berberitze in den Werken der Alten. Sie deuteten die Berberitze meist als »oxyakantha« - »pyracantha« - »appendix« der griechisch-römischen Schriftsteller und Ärzte Dioskurides, Plinius und Galen sowie als »amiberis« - »berberis« der arabischen Ärzte.

Demnach sollten die Früchte Durchfall und Bauchgrimmen sowie den Fluss der Frauen stillen. Sie sollten den Magen beruhigen und Durst stillen. Äußerlich als Umschlag angewendet sollten sie Splitter und Dornen ausziehen und heiße Geschwüre heilen. Dioskurides erwähnte auch den Aberglauben, dass die Wurzel - dreimal über den Bauch einer Schwangeren geschlagen oder gerieben - Frühgeburt bewirken sollte. Avicenna beurteilte die Früchte gemäß der Säftelehre als »kalt und trocken im Ende des dritten Grades«.

In den Hildegard von Bingen zugeschriebenen Physica-Manuskripten des 14. bis 15. Jh. wurde die Berberitze »meltzboum« und »gelbaum« genannt. »Gel(b)baum« wurde sie genannt, weil ihre Rinde zum Gelbfärben verwendet wurde. Hildegard urteilte, dass die Früchte wegen ihrer Kälte und wegen ihrer gegen die Natur des Menschen gerichteten Eigenschaften nicht als Heilmitteln einzunehmen seien. Jedoch sei eine aus den aufbrechenden Knospen bereitete Salbe und das Pulver der Knospen zur Behandlung von Hauterkrankungen (»scrofeln«) geeignet.

Die Mainzer Kräuterbuch-Inkunabeln Herbarius Moguntinus (1484), Gart der Gesundheit (1485) und Hortus sanitatis (1491) bezogen ihre Angaben zur Berberitze aus dem arabischen Pseudo-Serapion des 13. Jahrhunderts. Im Gart der Gesundheit bildete Erhard Reuwich 1485 einen Zweig der Berberitze naturgetreu ab.

Auch die Kräuterbuchautoren des 16. Jahrhunderts beriefen sich bei ihren Angaben zur Berberitze auf die Autoren der Antike und des Mittelalters. Hieronymus Bock gab darüber hinaus 1546 eine ausführliche Beschreibung der Pflanze und er machte detaillierte Angaben zur besten Methode, sie durch Stecklinge zu vermehren.