

Die Moosbeere

Pflanze des Monats
November



Reife Moosbeeren (*Oxycoccus palustris*)

Foto: KT

Wo ist die Moosbeere zu finden?

Wie viele andere Pflanzen der feuchten Dünentäler stammt die Moosbeere aus den Mooren und Tundren Skandinaviens.

Sie ist besser als jedes andere holzige Gewächs an extrem nährstoffarme und zudem saure Standorte angepaßt. Ihre kleinen, ledrigen Blätter sind durch viel Festigungsgewebe so hart und "unappetitlich", dass sie von Pflanzenfressern meist verschmäht werden und der Pflanze mehrere Jahre erhalten bleiben. Die wachsige Blattunterseite und die eingerollten Ränder der herzförmigen Blätter schützen gegen Wasserverluste im Winter, wenn die Moospolster unter der Pflanze gefroren sind und kein Wasser liefern.

Die bis 80 cm langen Ranken der Moosbeere kriechen flach über nasse Moospolster. Oft ist in ihrer Nähe der Rundblättrige Sonnentau zu finden. Beide Arten kommen nur an den nassesten Stellen unserer Dünentäler und in echten Hochmooren vor.

Viele Pflanzen der Küste sind sehr kleinwüchsig, auch die Gehölze. Aber unter den Zwergsträuchern der Küstenheide ist keine Art so zwergenhaft wie die Moosbeere.

Ihre zu dünnen Fäden rückgebildeten "Stämme" kriechen flach über die Torfmoospolster der feuchten Dünentäler. Die kaum 5 mm langen Blättchen sind nur mit geschultem Blick zu finden. Und doch ist die Pflanze im Herbst ganz einfach zu entdecken: Ihre oft 1 cm großen, gelb-rot gesprenkelten Beeren strahlen aus den Moospolstern der Feuchtheide. In manchen Jahren fruchtet die Moosbeere so reichlich, dass es stellenweise lohnt, sie zu sammeln und zu Marmelade zu kochen. Ihre herben, sehr Vitamin C-reichen Früchte sind roh nicht jedermanns Sache, aber als Marmelade exquisit.

Noch unbekannter als die Früchte sind die zierlichen rosa Blüten der Moosbeere, die im Mai/Juni erblühen: Sie sitzen an einem aufrechten Stengel. Die vier Blütenblätter sind zurückgeschlagen, Staubbeutel und Narbe formen eine Röhre. Damit erinnert die Blüte ein wenig an ein winziges Alpenveilchen.

Hätten Sie gedacht, dass...

... der wissenschaftliche Name *Oxycoccus* sich vom griechischen "oxys" = scharf/sauer und "kokkos" = Beere ableitet, also treffend den Geschmack der rohen Beeren bezeichnet?

... die rohen Moosbeeren deutlich schmackhafter werden, wenn sie einmal durchgefroren sind?

... es eine 1830 aus Nordamerika eingeschleppte zweite Art bei uns gibt, die Großfrüchtige Moosbeere mit bis zu 2 cm dicken, dunkelroten Früchten?

... die Großfrüchtige Moosbeere in den Dünentälern von St. Peter flächendeckende Polster bildet und sie sich auf Sylt in Hörnum ausbreitet?

... die Großfrüchtige Moosbeere kultiviert wird und die in Kanada beliebten "Cranberries" liefert?

... Moosbeeren im Binnenland kennzeichnend für die letzten intakten Hochmoore mit schwimmenden Torfmoospolstern sind?

... das Sammeln von Moosbeeren heute nur noch in Ausnahmefällen möglich ist, weil praktisch alle Standorte in Naturschutzgebieten liegen?

... die Raupe des sehr seltenen Moosbeeren-Grauspanners nur die harten Moosbeer-Blätter frißt?

Für weitere Informationen wenden Sie sich bitte an
Dipl.-Biol. Rainer Borcharding, Nationalpark-Haus
Hafenstr. 3, 25813 Husum, Tel. 04841/6685-42
r.borcharding@schutzstation-wattenmeer.de

w a t t e n m e e r



n
a
t
u
r
s
c
h
u
t
e