

## Pflanzenporträt: *Crocus* spp. – Krokusse (*Iridaceae*)

GÖTZ HEINRICH LOOS

Krokusse gehören zu den frühesten Boten des Frühlings. Wenn es im Spätherbst und Winter wärmer ist als gewöhnlich, sprießen schon sehr zeitig die charakteristischen grasartigen, aber fleischigen Blätter mit dem deutlich abgesetzten weißen Mittelstreifen (Abb. 1) (Unterschied zum Milchstern [*Ornithogalum*], bei dem das Weiß eher verschwommen und undeutlich abgesetzt ist). Die Blüten der ersten Arten öffnen sich bei uns ab dem zweiten Februart Drittel, je nachdem wie die Witterung es zulässt. Diese Schwertliliengewächse (*Iridaceae*) besitzen wie die meisten Einkeimblättrigen eine einfache Blütenhülle, diese ist trichter- bis becherförmig ("Große Trichterblume"), mit gleich langen Abschnitten und einem röhrig erweiterten Schlund. Die Blüten öffnen sich nur bei Sonnenschein.

Krokusse haben keine Zwiebeln sondern sind Knollen-Geophyten (Abb. 2). Die Entwicklung erfolgt aus einer zwiebelartigen Knolle, genauer gesagt einer Wechselknolle, bei der sich die diesjährige etagenförmig über der geschrumpften vorjährigen ausbildet. Die Mehrzahl der etwa 80 Arten kommt im Mittelmeergebiet vor, nördlich bis in die Alpen schafft es nur die Gruppe des Frühlings-Krokus (*Crocus vernus* agg.). Viele Gartensorten sind Kreuzungsprodukte (Abb. 3 & 4).

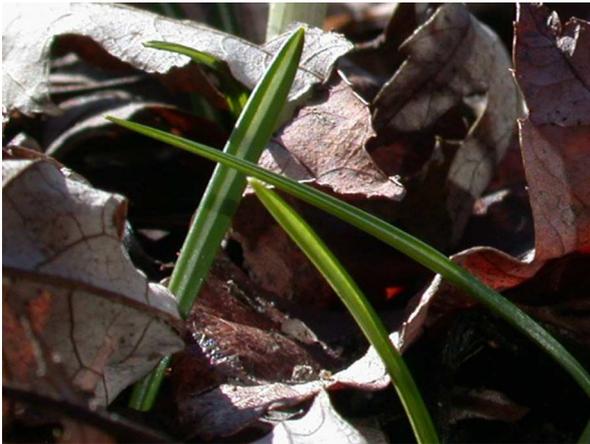


Abb. 1: Krokusblätter im Winter (Foto: A. HÖGEMEIER).



Abb. 2: *Crocus tommasinianus* mit Knolle (Foto: A. HÖGEMEIER).



Abb. 3: *Crocus vernus*-Hybriden mit *Crocus chrysanthus* im Hintergrund (gelb) (Foto: A. JÄGEL).



Abb. 4: Fisch aus verschiedenen Sorten von *Crocus vernus* agg.) und *Crocus chrysanthus* (Foto: A. JÄGEL).

Der am frühesten aufblühende Krokus ist Siebers Krokus (*Crocus sieberi*) mit weißer bis violetter Blütenhülle, die innen im kahlen Schlund gelb gefärbt ist.



Abb. 5: Siebers Krokus (*Crocus sieberi*) am natürlichen Wuchsort im Parnon-Gebirge auf dem Peloponnes in Griechenland (Foto: A. JAGEL).

Unter den häufigen Arten folgt der zierliche Elfen-Krokus (*Crocus tommasinianus*) mit sehr schlanker, meist hellvioletter, innen im bärtigen Schlund weißer Blüte (Abb. 6 & 7). Der Name Elfen-Krokus deutet an, dass in seinen meist geschlossen anzutreffenden Blüten Elfen leben, aber nimmt auch Bezug auf die Zartheit und sanfte Färbung der Blütenhülle, die mit Elfenflügeln verglichen wird. Dieser kleine Krokus sät sich relativ schnell eigenständig aus (Selbstaussaat durch Neigung der Kapseln zum Boden, Elaiosomen an den Samen lockt Ameisen an, die dann die Ausbreitung hauptsächlich übernehmen). Oft sind diese spontanen Exemplare noch kleiner als die angepflanzten.



Abb. 6: Elfen-Krokus (*Crocus tommasinianus*) (Foto: P. GAUSMANN).



Abb. 7: Elfen-Krokus (*Crocus tommasinianus*) (Foto: A. JAGEL).

Wenn sich die Blütezeit des Elfen-Krokus dem Ende zuneigt, übernimmt die Vollblüte der Frühlings-Krokusse (*Crocus vernus* und seine Hybriden, Abb. 8) das Bild. Diese sind etwas größer, die Blüte mehr becherförmig und sie erscheinen in allen Farben von reinweiß bis kräftig violett, auch oft gestreift. Pflanzen mit gänzlich gelben oder orangefarbenen Blüten zählen hauptsächlich zum Kleinen Krokus (*Crocus chrysanthus*, Abb. 9); mit deutlichen, sehr dunklen Streifen an der Außenseite der Blütenhülle) und zum Gold- oder Dutch Yellow-Krokus (*Crocus x stellaris*, Abb. 10; Blüten meist etwas größer und becherförmiger, außen höchstens bräunlich).



Abb. 8: Frühlings-Krokus (*Crocus vernus* 'Remembrance' (Foto: T. KASIELKE).



Abb. 9: Kleiner Krokus (*Crocus chrysanthus*) (Foto: A. JAGEL).



Abb. 10: Gold-Krokus (*Crocus x stellaris*) (Foto: A. JAGEL).



Abb. 11: Der Herbstblühende Pracht-Krokus (*Crocus speciosus*) (Foto: A. JAGEL).

Außer den Frühjahrskrokussen gibt es auch eine Gruppe von teilweise recht häufig angepflanzten herbstblühenden Krokus-Arten, unter denen der Pracht-Krokus (*Crocus speciosus* (Abb. 11) und der Ring-Krokus (*Crocus kotschyanus*) auch immer häufiger verwildert auftreten.

Vor allem Elfen- und Frühlings-Krokusse sind auf Park-, Friedhofs- und Gartenrasen oft in großer Zahl angepflanzt und vermehren sich sehr stark, teils über Samen, teils über Knollen, die auch verschleppt werden. Vereinzelt werden sie mit Gartenabfällen in die freie Landschaft ausgebracht oder einzelne Knollen gelangen in Fließgewässer, wo sie dann im Uferbereich anlanden und anwachsen.

Aus der Küche bekannt ist der Safran (das griechische Wort "krokos" bedeutet übersetzt nichts anderes als Safran), der aus den getrockneten Narben des Saat-Krokus oder Echten Safran (*Crocus sativus*, Abb. 12 & 13) gewonnen wird und als teures Gewürz oder zum Färben von Speisen dient (durch ein Carotinoid, das Crocetin: "Safran macht den Kuchen

gel"). Er wird deshalb nur in kleinstmengen verwendet, aber auch weil größere Gaben sehr giftig sind und zum Tode führen können.



Abb. 12: Echter Safran als Küchengewürz (Foto: A. JAGEL).



Abb. 13: Beim echten Safran handelt es sich um Blütennarben des Safran-Krokus (*Crocus sativus*) (Fotos: A. JAGEL).

### ***Carthamus tinctorius* – Saflor (*Asteraceae*)**

Botanisch gar nichts mit Safran zu tun hat Saflor, der im Orient als billiger, aber geruchs- und geschmacksneutraler und weniger stark gefärbter Safranersatz gebraucht wird. Auf Basaren wird er oft (absichtlich) fälschlich als Safran angeboten. Saflor oder Färberdistel ist ein röhrenblütiger Korbblütler aus der Verwandtschaft der Flockenblumen mit gelborangen Blüten. Als falscher Safran finden eben diese Blüten Verwendung, die charakteristische Asteraceen-Röhrenblüten sind, mit Röhre, welche oben in 5 Zipfel gespalten ist und die Staubblätter einfasst (Abb. 14). Echter Safran hingegen fällt schon durch die trichterartig eingerollten Narbenschenkel auf (Abb. 13). Manchmal entlarven aber auch Verunreinigungen den falschen Safrans wie z. B. Grasährchen (Abb. 15), die zur Zeit der im Winter blühenden Safran-Krokusse, also zur Erntezeit, noch nicht vorhanden sind.



Abb. 14: Getrocknete Blüte des Saflor (*Carthamus tinctorius*) Der Blütenaufbau lässt die Röhrenblüten einer *Asteraceae* erkennen (Foto: A. JAGEL).



Abb. 15: Hafer-Ährchen (*Avena cf. sterilis*) als Verunreinigung entlarvt den "Safran" als falsch (A. JAGEL).