

## ASIATISCHE KERMESBEERE (*Phytolacca acinosa*)

**FAMILIE:** Kermesbeerengewächse (*Phytolaccaceae*)

### WOHER STAMMT DIE ASIATISCHE KERMESBEERE?

Kermesbeeren kommen überwiegend im tropischen bis subtropischen Raum und in Weinbaugebieten vor. Es sind etwa 35 Arten bekannt. Heimat der *Phytolacca acinosa* ist der Himalaja bis Japan.

### PFLANZENMERKMALE

Die Asiatische Kermesbeere wird zwischen 50 und 200 cm hoch. Der Stängel ist grün, die Laubblätter sind elliptisch. Der Blüten- und Fruchtstand ist aufrecht bis aufrecht abstehend (bei der Amerikanischen Kermesbeere sind die Fruchtstände hängend). Die radiär symmetrischen Blüten stehen in traubigen Blütenständen zusammen. Eine Blüte hat 8 bis 10 Staubblätter. Die 8 Fruchtblätter sind bis zur Fruchtreife weitgehend frei, daher tief längsfurchig. Die Frucht ist eine Sammelfrucht.

LEBENSDAUER: ausdauernd.

BLÜHPERIODE: Juni bis August.



### STANDORTE UND VERBREITUNG

Als Zierpflanze kultiviert und verwildert. An Ruderalstellen, in Parkanlagen und Friedhöfen, auf Bauplätzen, häufig auch an Ackerändern. In Österreich in Wien, Oberösterreich, Niederösterreich, in der Steiermark und im Burgenland. Manchmal auch in Kärnten und Salzburg zu finden. Im pannonischen Raum scheint sie bereits eingebürgert zu sein.

### GEFAHREN DURCH DIE ASIATISCHE KERMESBEERE

Ob eine schädliche Wirkung auf die einheimische Flora vorliegt, ist noch nicht bekannt.

### BEMERKUNGEN

Wegen der Giftstoffe müssen nahrungsmitteltaugliche Produkte der Kermesbeeren behandelt oder entsprechend zubereitet werden. Die Beeren enthalten dunkelroten bis schwarzen Farbstoff, der als Nahrungsmittelfarbe verwendet werden kann. Nach verschiedenen Quellen wurde in Frankreich zur Zeit Ludwigs XIV. das Nachfärben von Rotwein mit dem Saft von Kermesbeeren mit der Todesstrafe bedroht.

Die nordamerikanischen Indianer verwendeten den Saft zum Einfärben von Korbwaren. Die Blätter haben eine elliptische Form. In Amerika werden junge Blätter der Kermesbeeren (engl. *pokeweed*) ähnlich wie Spinat zubereitet. Pokeweed wird in den USA auch als *polk salad* bezeichnet und spielte in der Küche Louisianas früher eine wichtige Rolle. Die Sprossen haben spargelähnlichen Geschmack.