

Landesbibliothek Oldenburg

Digitalisierung von Drucken

Jahrbuch für das Oldenburger Münsterland

Vechta, Oldb, 1969-

Joseph Bullermann: Der Gagelstrauch

urn:nbn:de:gbv:45:1-5285

Der Gagelstrauch

VON JOSEPH BULLERMANN

Recht selten ist er doch geworden, der einst so häufig anzutreffen war in unserer Heimat, der Gagelstrauch (*Myrica gale*). Am Rande des Hochmoores war er zu finden, am fauligen Graben, und mancherorts hatte er sich weit vorgewagt und säumte am Niedermoor den trockenen Weg am Bruch. So stand er einst am Gut Schwede, am Specken-Damm, der zum Tenstedter Moor führt, und am Kirnpaol war er das Charakteristikum der Pflanzen am moorigen Schlatt, wo die Wildente brütete, wo einst im Mai der Birkhahn kullernd, pfeifend und blasend minne tanzte, im weiten Umfeld des Kolks zwischen Heide, Wollgras, Birken und Weiden. Noch bis zum letzten Kriege wurde im Tenstedter, Bokeler, Elstener Moor und vor allem im Ägelbrouk der Spielhahn geschossen. Er ist verschwunden und mit ihm auch der Gagelstrauch.

Hermann Löns sah ihn gern und schreibt über ihn in seinen Naturbeobachtungen aus Moor und Heide. Er sieht die schwebende Weihe über den Gabelbüschen und hört das Pfeifen und Trällern des Brachvogels über dem Bruche, wo die Gagelbüsche blühen und die Wiesen umsäumen. Er kennt die trockene Stelle in dieser Wildnis, wo die Brachvogelhenne brütet. Er weiß jenen Ort in der Einsamkeit, wo die Gagelbüsche in Bulten stehen, zwischen denen sich ein Irrgarten schmaler Wege hinzieht, wo sie im Mai leuchten mit „rotem Geloder“, wenn auch die Birken blühen und die Butterblumen und die krüppeligen Kiefern am Rande des Moores, wenn es „satt riecht nach Juchten und Kien“. Löns erlebt auch den abklingenden Sommer im Gagelmoor, wenn sich die Heide mit rosigen Glöckchen schmückt, und die jungen Brachvögel ihre Schwingen üben zwischen den Gagelbüschen, um schnell darin zu verschwinden, wenn die Alten sie laut warnen vor der drohenden Gefahr des kreisend schwebenden Greif.

Was ist es mit dem Gagelstrauch? *Myrica gale*, *myrtus brabantica*, Poß und auch Porst, Gagel, Myrtenheide, Ölmyrte, Heidelbeermyrte und auch Gagelbaum wurde und wird er genannt. Liebe Kinder haben viele Namen. Bei der älteren Generation unserer Heimat war er der Flohstruuk, dei wille Wilgen, dei Bäckerbusk. Der grüne Strauch des Sommers wurde ins Bettstroh gelegt, denn er vertrieb die Flöhe durch seinen aromatischen Duft, der vergleichbar und verwandt ist dem der Walnuß, und auch in den Backstuben war er zu finden, wo er die lästigen Heimchen fernhalten sollte. Alles an dem Strauch ist stark riechend und daher gegen Ungeziefer in der Küche, Backstube und Bettstatt wirksam auch als Absud.

Wie alle Teile des Walnußbaumes, so auch sind die des Gagelstrauches stark aromatisch, und als Heilkraut wurden sie verwendet. Die Blätter waren ehemals in der Offizin des Apothekers als *Herba Myrti Brabantini* wichtig und wurden äußerlich als adstringierendes Heilmittel gegen Hautausschläge, und zwar besonders gegen Scabies und Räude, innerlich vor allem zum Gurgeln verwendet. Aus Blättern und Blütenkätzchen wurde ein ätherisches Öl, das Gagelöl, von toxischer Wirkung gewonnen. Blüten wurden zum Gelbfärben benutzt, und manche Mutter verstand es, zum





Gagelstrauch - männliche Blüte.

Foto: Willi Timmen



Gagelstrauch - weibliche Blüte.

Foto: Willi Timmen



Blühende Gagelbüsche im Mai 1983 am Rande eines Kleinmoores an der Thülstfelder Talsperre.

Foto: Willi Timmen

Hochfest der Christenheit die Ostereier mit Teilen vom Gagelstrauch zu färben. Besondere Bedeutung hatten in alter Zeit die Blätter beim Brauen des Bieres. Den altgermanischen Völkern wird große Vorliebe für Met und Bier nachgesagt, und bevor der Hopfen auf seinem Vormarsch vom Westen her etwa seit dem 8. Jahrhundert mehr und mehr an Einfluß gewann und auch angebaut wurde, würzte man Biergetränke mit einer Reihe von wildwachsenden bitteren Kräutern, vor allem den Blättern des Gagelstrauches, der mehr in unserer norddeutschen Region heimisch war, und denen des ähnlich riechenden Sumpfporstes (*Ledum palustre*), der den östlichen Teilen zugeordnet werden muß. Lange noch nach Bekanntwerden des Hopfens und seiner Kultur in unserer Heimat, die (nach Wilhelm Meyer, dem früheren Direktor des Staatl. Botanischen Gartens in Oldenburg) besonders im Ammerlande (Westerstede, Zwischenahn) betrieben und dort bis etwa 1870 „Hopfen für weithin bis nach Nürnberg und Lübeck“ angepflanzt wurde, blieb die Verwendung des Gagels als Würze zur Erhöhung der berauschenden Wirkung und zur Erhaltung des Bieres üblich. In Europa soll sich die Anwendung von Gagelblättern bei der Herstellung narkotisierender Getränke am längsten in Rußland gehalten haben. Der Brauch zur Benutzung von Gale als Bierwürze war besonders in Norddeutschland, Dänemark und Norwegen üblich, aber auch besonders in England nutzte man den würzigen Gagelstrauch und gab ihm den bezeichnenden Namen Bierbaum. Es wird berichtet, daß „Porseöl“ (Porstbier) im alten Dänemark ausschließlich getrunken, „Humleöl“ (Hopfenbier) oder „Tydsk Öl“ (deutsches Bier) vielleicht ab 1350 allmählich bekannt wurde, und es wird auch mitgeteilt, daß schon im 10. Jahrhundert Möllner Bierbrauer, die „Post“ zum Brauen verwandten, mit einer Tonne Bier bestraft wurden. Kurfürst Georg von Hannover, von 1714 bis 1721 als König Georg I. auf dem englischen Thron, soll 1723 das Porstbier bei strengen Strafen verboten haben. Die Verwendung des Gale als Würze im Bier hat sich also bis ins 18. Jahrhundert erhalten. In Norwegen sollen dem Rauchtabak Gagelblätter beigemischt worden sein, und daß das dem Gagel verwandte Blatt des Nußbaumes zum Rauchen verwendet wurde, sagt J. P. Hebel: „Hab ich kein Tabak auch, Nußlaub gibt guten Rauch.“ Der Name Gagel ist alt und seine Herkunft dunkel. Schon im Angelsächsischen begegnet er uns als *gagol*, *gagel* (engl. *gale*), *gol*, *dutch myrtle*, im 13. Jahrhundert als *gagel mirtus*, im Englischen *gale*, *goule*, im Schottischen *gaul*. Im Mittelniederdeutschen findet man *gagel*, *gagelbom*, *gagelkrut*, die häufigsten niederdeutschen Namen für *Myrica gale* sind *Poß*, *Possen*, *Porsch*, *Posten*, *Posken* und auch *Porst*, dieser letztere aber sollte bleiben für den weiter ostwärts wachsenden Sumpfporst – *Ledum palustre*. Dieser Porst wurde (nach W. Meyer) zuletzt 1918–19 im Vehnemoor festgestellt, ist durch Abgraben des Torfes zugrunde gegangen und nicht mehr durch Botaniker in unserer oldenburgischen Heimat nachgewiesen. Am Niederrhein wurde der Gagel unter dem Namen *Grut*, *Gruit* (wilder Rosmarin) dem Bier zugesetzt und dieses Getränk als *Grutbier* dort und in Westfalen vom 10. bis zum 15. Jahrhundert gebraut. Die *Gruitgerechtsame* war dem Landesherrn eigen, der Pächter aber, der diese Bierbrauerei ausübte, war der *Grüter*. Daher die Familiennamen der *Grüter*, *Grüters*, *Greuter*, *Gruiter*, *Greuyter*, niederländisch dann häufig *de Gruyther*.

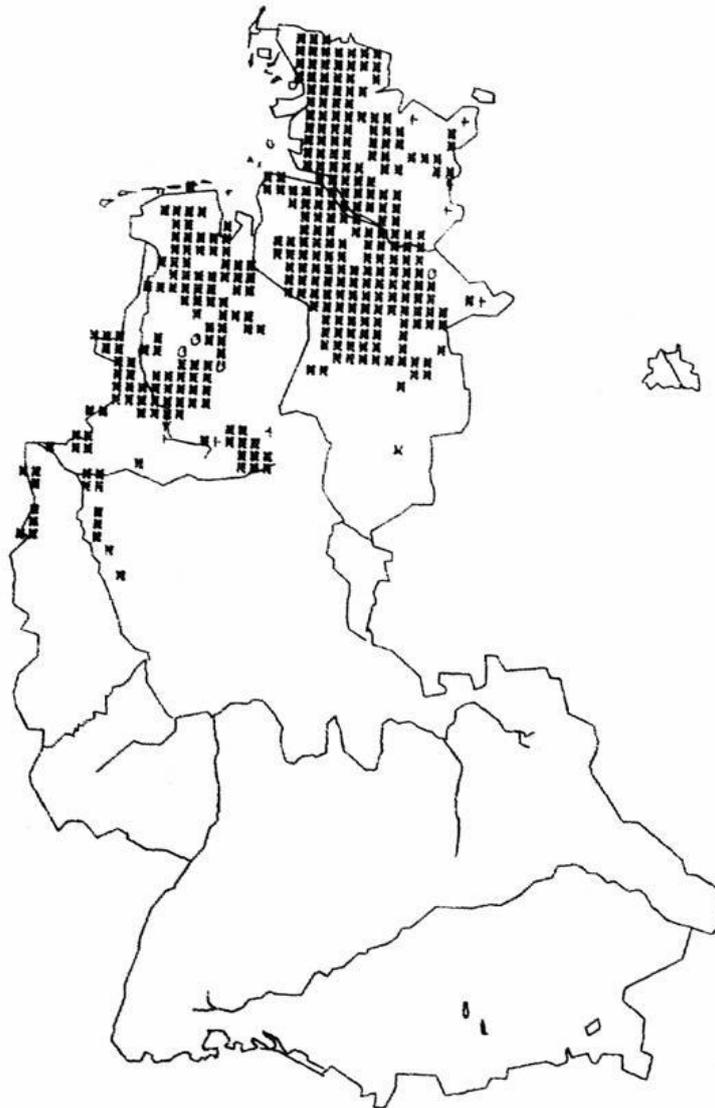


Abb. 39. Verbreitung von *Myrica* in der Bundesrepublik Deutschland (nach Mitteleuropa-Kartierung).

Der Gagelstrauch, ein Windblüter, blüht vor der Belaubung im Frühjahr in den Monaten April und Mai, je nach Lage und Witterungsverhältnissen. Seine Blütezeit fällt mit der mancher anderen Pflanzen der Heiden und Hochmoore zusammen, so mit der von Krähen- oder Rauschbeere (*Empetrum nigrum*), von Preiselbeere (*Vaccinium vitis idaea*), von der immer mehr verschwindenden Sumpf-Moosbeere oder Krammbär, der Charakterpflanze des Sphagnumgebietes, und auch mit der des Löwenzahns. Die Blüten des Gagelstrauches sind zweihäusig, die männlichen Kätzchen erreichen eine Länge von 10–15 mm. Sie zeichnen sich auch im Stadium der Ausstreuung durch aufrechte Stellung aus, ihre Deckblätter sind kleine Näpfchen, in denen sich der pulverförmige Pollen bei windstillem Wetter sammeln kann, um dann vom Winde verweht zu werden. Die Blütenblätter sind braun gefärbt und mit zahlreichen Drüsenhaaren besetzt. Auch die weiblichen Blüten sind der Windbestäubung angepaßt, ihre Narben ragen weit hervor, sind unscheinbarer als die männlichen, aber von purpur-

roter Farbe. Die Frucht des Gagelstrauches ist als Scheinfrucht eine trockene Steinfrucht mit zwei kräftigen Spitzen, die auf dem Wasser zu treiben vermag. Da der Strauch oft an Stellen wächst, die im Winter überschwemmt sind, können sich die Früchte nach Absinken des Wassers mit Hilfe ihrer Spitzen im seichten Boden verankern. Die Laubblätter des Strauches führen goldgelbe ölhaltige Drüsen, die auf der Blattunterseite zahlreicher vorhanden sind als auf der oberen und typischen aromatischen Duft verbreiten. In sehr trockenen Sommerperioden biegen sich die Blattränder um. Die Blätter sind einfach und starr, lanzettlich, im oberen Drittel meist leicht gezähnt. Die dunkelbraune Rinde des ästigen Strauches diente zum Gerben. Aus den dünnen Holzstäben des Gagels wurden gern Wabenstäbe für Bienenkörbe geschnitten, da Holzschädlinge diese Stäbe nicht annehmen und zerstören. Das Vorkommen des meist gesellig wachsenden Strauches als Charakterpflanze in Moor- und Heidegegenden Westeuropas ist sehr stark zurückgegangen, da Kultivierung, Entwässerung und vor allem das Absinken des Grundwasserstandes das Aufkommen des Gagelstrauches nicht mehr zulassen. *Myrica gale*, die einzige europäische Art einer seit der Kreidezeit bekannten, im Tertiär über die nördliche Halbkugel weit verbreiteten Pflanzenfamilie, ist in unserer Heimat sehr selten geworden.

Literatur:

- 1) Hermann Löns: Was ich unter Tieren erlauschte. Hesse- und Becker Verlag, Leipzig.
- 2) Heimatkalender für das Oldenburger Münsterland 1964. Vechtaer Druckerei u. Verlag GmbH, Vechta.
- 3) Kirchner, Loew und Schroeter: Lebensgeschichte der Blütenpflanzen, Band II, 1928.
- 4) Schneider: Handbuch der Laubholzkunde, Band I, Jena 1904.
- 5) Richard Wettstein: Handbuch der Systematischen Botanik. Leipzig und Wien 1935.
- 6) Gustav Hegi: Illustrierte Flora von Mittel-Europa, Band III, 1. Teil, München 1957.
- 7) Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens von Bächtold/Stäubli, Band 9.

Pilze am Kanal

VON GUSTAV SCHÜNEMANN

Wer denkt schon an Pilze, wenn von einem Kanal die Rede ist! Assoziationen sind sicherlich eher vorhanden mit Brücken, Schleusen, künstlichem Wasserweg, Tiefgang, Wasserstand usw.. Aber Pilze, nein, daran denkt bestimmt niemand und umgekehrt genau so wenig. Wer sich mit Pilzen beschäftigt – und gemeint sind hier die sog. Großpilze – der wird primär an Wald, Wiesen, Harz, Schwarzwald, giftig, eßbar denken. Meistens werden Pilze – vielleicht mit Ausnahme des gemeinhin bekannten Champignons – gedanklich in die waldreichen deutschen Mittelgebirge und nach Süddeutschland verbannt. Im norddeutschen Raum besteht ohnehin nicht die

