



Sabine Reber

Schöner roter Schein

Sie hat heilende Kräfte und zieht die Blicke mit ihrer leuchtenden Farbe auf sich – gerade in der tristen Jahreszeit: Die **kriechende Scheinbeere** bereitet uns viel Freude.

Bei Wintergrün denke ich zuerst an Tannen, Efeu, Misteln und natürlich an Stechpalmen. Aber es gibt noch eine andere, viel weniger bekannte Pflanze – manchen von Ihnen wird sie schon begegnet sein in Form von Wintergrüntee oder vielleicht als Wintergrünöl zur Massage und Behandlung von Rheuma oder Kopfschmerzen. Bei diesem echten Wintergrün handelt es sich um *Gaultheria procumbens*, die kriechende Scheinbeere, die manchmal auch als Rebhuhnbeere oder Teppichbeere gehandelt wird.

Es ist ein unscheinbares Heidelbeergewächs, das in den letzten Jahren immer mal wieder in winterlichen Balkonbepflanzungen aufgetaucht ist. Hier fällt es aber nicht durch seine aromatischen Blätter auf, die stark medizinisch duften, wenn man sie zwischen den Fingern verreibt. Nein, als winterliche Zierde kommt das bescheidene Pflänzchen vielmehr zum Zug, weil es bis weit in den Winter hinein hochglänzende Beeren von leuchtendem Kirschrot trägt. Diese sind so auffällig, dass ich darob lange gar nicht gemerkt habe, was die Pflanze sonst noch so alles draufhat. Und so habe ich das arme Wesen gänzlich unwissend einfach mit anderem winterlichen Balkonflor kombiniert, mit *Ericas* und Christrosen, und die Arrangements mit Moos und Tannzapfen ausdekoriert.

Inzwischen habe ich mich durch Fachliteratur gelesen und gestaunt, wie wenig wir manchmal wissen über Pflanzen, mit denen wir den Alltag teilen. Tatsächlich ist das Wintergrün eine der wichtigsten Heilpflanzen der nordamerika-

nischen Indianer. Der Name geht zurück auf den kanadischen Arzt Jean François Gaultier, der im achtzehnten Jahrhundert die Heilwirkung dieser hübschen Moorbeetpflanze beschrieben und ihr den Namen geliehen hat. Chemisch sind die Inhaltsstoffe der Scheinbeerenpflanzen verwandt mit dem Aspirin. Die Beeren sind eigentlich Kapsel Früchte – darum nennt man sie auch Scheinbeeren.

Sie sind leicht giftig und sollten nicht in grösserer Menge gegessen werden. Wer einmal in so eine Scheinbeere gebissen hat, wird denken, dass sie nach Kaugummi oder Zahnpasta schmeckt. Aber es ist umgekehrt – Kaugummi und Zahnpasta schmecken nach Wintergrünöl.

Da die Scheinbeeren aus nordamerikanischen und kanadischen Wäldern stammen, wo auch Rhododendren, Cranberrys und Heidelbeeren gedeihen, werden sie am besten in Moorbeeterde mit saurem PH-Wert gepflanzt. Auch dürfen die Wurzeln nie austrocknen. In der kalten Jahreszeit ist das heimtückisch – man denkt, es sei alles gefroren, darum müsse nicht gegessen werden. Darob sind schon viele Pflanzen verdorrt. Punkto Winterhärte mag das Immergrün auch im Topf oder Kistchen gut minus zwanzig Grad aushalten, wenn es nicht grad einem Kahlfrösts in voller Sonne aus-

gesetzt ist. Und wer sich mit diesem Winterschmuck nicht auf den Balkon beschränken mag: Im Garten bildet die kriechende Scheinbeere eine gute Unterpflanzung für Moorbeete. ✨

Sabine Reber ist Autorin und Gartenpublizistin. Tipps und mehr von ihr: www.berggartenblog.sabinesgarten.ch



Die Beeren sind eigentlich Kapsel Früchte – darum heissen sie Scheinbeeren.