

Alraunen

Die **Alraunen** (*Mandragora*) sind eine Pflanzengattung in der Familie der Nachtschattengewächse (Solanaceae). Von den drei Arten kommt eine in Europa vor. Die Gemeine Alraune (*Mandragora officinarum*) wird vor allem durch ihre Kulturgeschichte oftmals als Ritual- und Zauberpflanze angesehen.

Inhaltsverzeichnis

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Blüten

Früchte und Samen

Verbreitung

Systematik

Verwendung und Inhaltsstoffe

Siehe auch

Literatur

Einzelnachweise

Weblinks

Beschreibung

Vegetative Merkmale

Alraunen-Arten sind mehrkjährige krautige Pflanzen. Sie sondern gelegentlich einen üblen Geruch ab. Sie sind stängellos und bilden eine Blattrosette, deren Durchmesser bis zu 1,5 m betragen kann. Die fleischigen, dicken Pfahlwurzeln der Alraunen werden meist bis zu 20 cm lang, sind oftmals gegabelt und sind dadurch nicht selten einer menschlichen Gestalt ähnlich.^[1]

Die einfachen Laubblätter sind eiförmig bis eiförmig-länglich, meist 5 bis 25 cm lang, die Grundblätter können jedoch auch bis zu 80 cm lang werden, sie sind beinahe stiellos oder laufen an bis zu 7 cm langen Blattstielen herab. Die Blattoberseite ist runzelig-blasig; der Blattrand ist geschwungen, gezähnt oder flatterig gewellt.^[1]

Blüten

Alraunen

 Gemeine Alraune (<i>Mandragora officinarum</i>)
Systematik
 Kerneudikotyledonen Asteriden Euasteriden I Ordnung: Nachtschattenartige (Solanales) Familie: Nachtschattengewächse (Solanaceae) Gattung: Alraunen
Wissenschaftlicher Name
<i>Mandragora</i> L.

Die Blüten stehen einzeln in den Blattachseln in der Mitte der Blattrosette, gelegentlich sind sie hängend. Die Blütenstiele sind 2 bis über 7 cm lang.^[1]

Die zwittrigen Blüten sind radiärsymmetrisch und fünfzählig mit doppelter Blütenhülle. Die fünf meist 8 bis 18 (5 bis 20) mm langen Kelchblätter sind zu einer Kelchröhre verwachsen, die kürzer als die Kelchzipfel ist. Die gleichgestaltigen Kelchzipfel sind dreieckig mit länglich zugespitztem oberem Ende. Die fünf Kronblätter sind bis zur Hälfte ihre Länge oder weniger untereinander verwachsen und bilden eine 1 bis 4 cm lange, glockenförmige Krone. Die Farbe der Krone ist grünlich-weiß, gelb, dunkelviolett, violett oder blau. Die Kronzipfel sind breit oder schmal dreieckig oder breit elliptisch mit abgestumpftem oberem Ende. Die Kronröhre ist etwas länger oder deutlich kürzer als die Kronzipfel. Die Staubblätter sind in der unteren Hälfte der Krone nahe der Basis mit dieser verwachsen. Die Staubfäden sind zur Blütenmitte hin gebogen und länger als die Staubbeutel. Die Staubbeutel sind meist 3 bis 4 (1,5 bis 4,5) mm lang. Das Konnektivgewebe ist dick und fleischig. Der fadenförmige Griffel endet in einer kopfigen und leicht zweig gelappten Narbe.^[1]

Früchte und Samen

Die saftigen Beeren sind kugelig mit einem Durchmesser von meist 2 bis 3 (1,5 bis 5) cm oder elliptisch, dabei gelegentlich zugespitzt mit einer Länge von etwa 5,5 cm und einer Breite von etwa 4,5 cm. Bei Vollreife strömen sie einen angenehmen Geruch aus, der jedoch bald schwer und unangenehm wird. Während der Fruchtreife vergrößert sich der Kelch, so dass er die Frucht überragt, jedoch auch deutlich kürzer bleiben kann. Die Größe der Samen beträgt je nach Art etwa 2,5 × 2,2 mm oder 4 × 5 mm bis 6 × 7 mm.^[1]

Verbreitung

Alraunen sind im gesamten Mittelmeerraum und über Zentralasien bis in den Himalaya verbreitet.

Systematik

Die Gattung *Mandragora* wurde durch Carl von Linné aufgestellt.

Die Gattung *Mandragora* besteht aus drei Arten:

- Himalaya-Alraune (*Mandragora caulescens* C.B.Clarke)
- Gemeine Alraune (*Mandragora officinarum* L.)
- Turkmenische Alraune (*Mandragora turcomanica* Mizgir.)

Die lange als eigenständige Art angesehene Herbst-Alraune (*Mandragora autumnalis* Bertol.) wird in neuerer Literatur nur mehr als Synonym zur Gemeinen Alraune (*Mandragora officinarum*, synonym: „*Mandragora vernalis*“) geführt.



Habitus und Blüten der Gemeinen Alraune (*Mandragora officinarum*)



Früchte der Gemeinen Alraune (*Mandragora officinarum*)

Verwendung und Inhaltsstoffe

In Golestan im Iran werden die aromatischen Blätter und Beeren der Turkmenischen Alraune als Lebensmittel verwendet. Dennoch ist zu beachten, dass alle Teile der Alraune sehr giftig sind. Der Verzehr oder Konsum von nur geringen Mengen kann den Tod durch Atemlähmung zur Folge haben.

Die toxische Wirkung wird durch die Alkaloide Scopolamin und Hyoscyamin (wandelt sich beim Isolieren um in Atropin) hervorgerufen.

Siehe auch

- Alraune (Kulturgeschichte)

Literatur

- Stefan Ungricht, Sandra Knapp, John R. Press: *A revision of the genus Mandragora (Solanaceae)*. In: *Bulletin of the Natural History Museum. Botany series*. Band 28, Nr. 1, 1998, S. 17–40 (online (<http://www.biodiversitylibrary.org/page/2359562>)).
- Zhi-Yun Zhang, Anmin Lu, William G. D'Arcy: *Mandragora*. In: Wu Zheng-yi, Peter H. Raven (Hrsg.): *Flora of China*. Volume 17: *Verbenaceae through Solanaceae*. Science Press/Missouri Botanical Garden Press, Beijing/St. Louis 1994, ISBN 0-915279-24-X, S. 329 (englisch, online (http://www.efloras.org/florataxon.aspx?flora_id=2&taxon_id=119600) – PDF-Datei (<http://flora.huh.harvard.edu/china/PDF/PDF17/mandragora.pdf>)).
- M. Wentzel: *Über die chemischen Bestandteile der Mandragorawurzel*. Dissertation, Berlin 1900.

Einzelnachweise

1. Armando T. Hunziker: *The Genera of Solanaceae*. A.R.G. Gantner, Ruggell, Liechtenstein 2001, ISBN 3-904144-77-4, S. 143–147.

Weblinks

 **Commons: Alraunen (*Mandragora*)** (<https://commons.wikimedia.org/wiki/Mandragora?uselang=de>) – Album mit Bildern, Videos und Audiodateien

Abgerufen von „<https://de.wikipedia.org/w/index.php?title=Alraunen&oldid=203835550>“

Diese Seite wurde zuletzt am 20. September 2020 um 22:08 Uhr bearbeitet.

Der Text ist unter der Lizenz „Creative Commons Attribution/Share Alike“ verfügbar; Informationen zu den Urhebern und zum Lizenzstatus eingebundener Mediendateien (etwa Bilder oder Videos) können im Regelfall durch Anklicken dieser abgerufen werden. Möglicherweise unterliegen die Inhalte jeweils zusätzlichen Bedingungen. Durch die Nutzung dieser Website erklären Sie sich mit den Nutzungsbedingungen und der Datenschutzrichtlinie einverstanden.

Wikipedia® ist eine eingetragene Marke der Wikimedia Foundation Inc.