

Roter Kaktus im Watt [1]

Keine andere heimische Landpflanze wagt sich so weit hinaus in das Watt: Von April bis Oktober besiedelt der Queller große Bereiche bis unterhalb der Hochwasserlinie.



Wie alle anderen Pflanzen braucht auch der Queller Süßwasser, um zu überleben. Aber woher nehmen? Der Queller nutzt folgenden Trick: In seinen Stängeln reichert er so viel Salz an, dass sie aufquellen. Salziges Meerwasser wirkt nun vergleichsweise nur noch wie Süßwasser und die Pflanze kann es problemlos aufnehmen. Durch die kompakte Form mit geringer Oberfläche wird zudem wenig Wasser verdunstet und damit der Wasserbedarf gesenkt. Nicht nur äußerlich, auch in der Funktion ähnelt der Queller einem Kaktus, der ebenfalls mit wenig Wasser auskommen muss.

Im August entstehen an den Stängeln kleine Blüten, die mit Hilfe von Wind und Wasser bestäubt werden. Die Samenkapseln springen jetzt im Herbst auf und werden mit der Strömung verteilt. Nicht zu übersehen ist die Veränderung der Pflanze im Jahresverlauf. War sie im Frühjahr und Sommer noch frisch grün, so ist sie jetzt rot gefärbt. Rot, sonst die Farbe der Liebe, steht hier für Vergänglichkeit. Der Queller hat soviel Salz eingelagert, dass er von innen her verbrennt und stirbt. Doch im nächsten April, nach ausgiebigen Regenfällen, keimen die Samen und bringen wieder frisches Grün in das Wattenmeer. Für die Vogelwelt hat der Queller selbst nach seinem Ableben einen praktischen Nutzen: Der Samen ist für viele Wintergäste wie Pfeifente, Berghänfling oder Schneeammer eine wichtige Nahrungsquelle.

Sein alter Name "Glasschmalz" rührt daher, dass die stark salzhaltige Asche des Quellers bei der Glasschmelze bereits vor über 1500 Jahren eingesetzt wurde. Auch in der Herstellung von Seifen fand die Asche Verwendung.

Ein interessanter Versuch zur Salzgewinnung ist aus Schilda überliefert. Die Schildbürger wollten die Salzsteuer sparen und sagten sich: Nun, wenn der Zucker auf dem Feld gedeiht, warum nicht auch das Salz? Sie streuten die Hälfte ihres Salzvorrates auf dem Gemeindacker aus und harrten gespannt der Tage, bis endlich grüne Spitzen aus der Erde ans Licht drängten. Die Schösslinge gediehen prächtig und überwucherten bald das ganze Feld. Leider verbrannten sich die Schildbürger bei der Ernte Hände und Füße - die vermeintlichen Salzrüben entpuppten sich als Brennesseln.

Hätten die Schildbürger am Wattenmeer gesiedelt, wäre ihnen die Misere erspart geblieben. Wenn auch nicht zur Salzgewinnung im großen Maßstab, so ist der Queller doch zumindest als würzige Salatbeigabe geeignet. Hier und da ist Queller auch im Gemüsehandel erhältlich. Der stammt natürlich nicht aus dem Nationalpark, sondern von besonderen Anbauflächen. Aber probieren Sie beim nächsten Spaziergang

zwischen Watt und Salzwiese ruhig mal ein winziges Stück vom Queller – Sie werden schmecken, wie stark er das Salz anreichert!

Ein Naturerlebnis mit allen Sinnen wünscht Ihnen

Ihre Nationalparkverwaltung

Der Nationalpark für Entdecker (Nr. 40 / 2. Oktober 2006)

Quellen-URL (modified on 03.12.2010 - 14:17): <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/node/580>

Verweise

[1] <https://www.nationalpark-wattenmeer.de/node/580>