

Gefährliche Reize

Es gibt 7000 genießbare Pflanzen auf der Welt. Doch Achtung: Manche von ihnen sind trotzdem tödlich, verrät Bill Laws • *Katja Mutschelknaus*

hne Pflanzen wäre unser Leben nicht halb so vergnüglich. Und doch blüht uns durch sie auch manches Unheil. Neulich zum Beispiel, dieser Gusto auf heißer Schokolade: Da macht man sich Milch warm, löst die Kuvertüre auf und kratzt eine Vanilleschote aus, fürs Aroma, und endlich dampft der Kakao in der Tasse, man gibt Sahne darauf und eine Prise Zimt – und hinterher ist einem schlecht. An der Vanille kann es nicht liegen, auch nicht am Zimt. Und sicher nicht am Kakao. Kakao mit Vanille war der Energiedrink der Azteken. Jahrhundertlang schlugen sie sich damit im Hochland Mexikos durch, zogen Pyramiden in die Höhe und für ihren Kriegsgott Huizilopochtli durch den Dschungel. Als Hernán Cortés ihren Weg kreuzte, der Spanier, der ihnen das Land abluchsen sollte, gaben sie ihm Kakao zu trinken. Sie dachten, er sei ein Gott, und wollten ihn verwöhnen. Er machte sie trotzdem einen Kopf kürzer.

Im Grunde verhält es sich mit dem Kakao wie mit dem ganzen Rest der gut 7000 essbaren Pflanzen auf der Erde: Wer ihre Reize kosten will, sollte auf der Hut sein. Beim Genießen der Pflanzen ist der Grat zwischen Wohl und Wehe mitunter recht kipelig. Im alten Orient beispielsweise vertraute man auf die antörnende Kraft der Muskatnuss. Die Galane rieben die Nüsse, mischten sie mit Honig und strichen die Paste auf jene Körperteile, mit denen sie der Haremsdame ihrer Wahl zu imponieren hofften. Wäre ein Sultan auf den Gedanken gekommen, ein, zwei Muskatnüsse zu verspeisen, nur zum Beispiel, um für die Audienz gleich mehrerer Schönheiten gerüstet zu sein: Er wäre mausetot auf den Diwan geplumpst. Muskatnüsse können ab 20 Gramm tödlich sein. Oder nehmen wir die

Gerste: Sie gilt gemeinhin als jenes Samenkorn, aus dem vor Tausenden Jahren die menschliche Zivilisation keimte. Angesichts wild wachsender Urgetreide kam der Steinzeitmensch irgendwann auf die Idee, die Samenkörner auszustreuen und zu gucken, was damit wohl so passieren würde. Als sommers darauf die Kornfelder wogten, hielt er die Vorstellung, als Landwirt sesshaft zu werden und seinen Sammler- und Jägerschurz an den Ast zu hängen, für gar nicht so übel. So jedenfalls will es die bürgerlich korrekte Kolportage über den Beginn der menschlichen Kultur. In Wahrheit verlief die Sache spritziger: Kaum hatten unsere Vorfahren ihre Höhlen verlassen, bekamen sie ziemlich schnell spitz, dass die Blätter und Früchte bestimmter Pflanzen unter gewissen Umständen zu gären anfangen und dass sich daraus treffliche Getränke sieden lassen. So kamen das Gerstenbier, der Wein und die Agaven-, Zuckerrohr- und sogar Kakaoschnäpse in die Welt. Am vorläufigen Ende der zivilisatorischen Entwicklung stehen die Whiskybars, Happy Hour-Cocktails und Weinegustationen für Büro-Connaissseure.

Dass in Gewürzen und manchen hübsch anzuschauenden Blumen und Kletterpflanzen nicht nur ätherische Öle stecken, sondern auch geheimnisvolle Stoffe, mit denen man sich die Welt schöntrinken, schönessen und schönrauchen kann, führte dazu, dass jede Kulturstufe in der Menschheitsgeschichte ihre ureigenen Eskapismus-Rituale entwickelte. Was sich mit den stimulierenden Alkaloiden mancher Gewächse so alles anstellen lässt, ist nicht ohne Charme: Was wären die Ekstase-Tänze der Hopi-Indianer ohne das Maisbier, die raschelnden Rokoko-Schäferstündchen ohne das Kakaotrunk, das Chambre Séparée ohne Rosen-Eau de Toilette und Champagner, der Gottesdienst ohne Weihrauch, das Business-Meeting ohne Keksteller und die Gentleman-Treffs in den Clubhäusern von St. James ohne den süßlichen Duft des Pfeifentabaks?

Pflanzen besiedeln die Erde seit gut 470 Millionen Jahren, der Mensch kam erst etliche Hundertmillionen Jahre später hinzu, doch als er die Bühne betrat, sah es in der Requisite ziemlich düster aus. Bis die Feuersteine, Pebbles und Bambams herausfanden, dass man die Rose nicht nur züchten, sondern ihr Abbild auch auf Kissen stecken kann, dass sich aus Sonnenblumen Streichfette und millionenschwere Gemälde kreieren lassen, dass man aus Hanf ebenso gut Illusionen wie Jeanshosen weben, aus Flachs Tischdecken, aus Bambusrohr Flöten, aus Papyrusgras ganze Bibliotheken und aus Agaven Teppiche herstellen kann, dauerte es ein paar Erdumdrehungen. Der Werkstoff, aus dem die ersten Siedlungen und Stadtkulturen entstanden, war pflanzlicher Natur.

Bis heute haben Pflanzen einen erklecklichen Anteil an den Annehmlichkeiten des Lebens. Der britische Journalist Bill Laws hat seine Pflanzenporträts als Revue der

bunten Blätter angelegt, als launig camouliertes Panoptikum der kulturprägenden Kraft der Flora. Dabei kommt der muntere Journalist Laws, der auch als Barmann und Gärtner gearbeitet hat, bei seinen Spaziergängen durch die von Pflanzen wachgeküsst Welt nur allzu gerne vom Hölzchen aufs Stöckchen. Wenn man bedenkt, wie sehr sich Pflanzen in sämtliche Facetten unserer Kultur hineingegraben haben, vom Essen zum Wohnen, von der Kleidung, Kosmetik und den schönen Künsten bis hin zu Medizin und Technik, wird nachvollziehbar, weshalb Laws so darum bemüht war, möglichst keinen zivilisationsfördernden Aspekt unerwähnt zu lassen. Insofern besticht vor allem die Breite seiner Ausführungen: Wer machte sich beim Bummeln durch die Weindörfer der Mosel oder durch Englands Country-Städtchen bisher ernsthafterweise Gedanken darüber, dass es ohne die Stieleiche womöglich nie eine Fachwerkarchitektur gegeben hätte? Und ohne Pomeranzen keine Orangerien und die Lustbarkeiten europäischer Schlossgärten? Während manche Pflanzen den Gang der Geschichte nur leicht angestupst oder ihr wenigstens einen beschwingten Dreh verliehen haben, waren andere von essenziellerem Kaliber: Die Riesenfarne aus dem Erdzeitalter des Karbon etwa sorgen noch heute für den Rest an Kohle, der uns geblieben ist. Und Reis und Yamswurzel machen immerhin Milliarden Menschen satt.

Wenn Laws die großen historischen Zusammenhänge wittert, geht ihm argumentativ schon mal der Gaul durch. Dann entfaltet sich seine Schwäche für Analogieschlüsse in kühnen, wenngleich unterhaltsamen Thesen. Beispielsweise behauptet er, die Tiefkühlindustrie sei der Existenz des Kohlkopfs zu verdanken, wohingegen die Anfänge der Wohnungsreformbewegung während der Industrialisierung in England auf das Konto der Kakaofrucht zu gehen hätten. Nun ist nicht von der Hand zu weisen, dass eine der faszinierendsten Salonlöwinnen Amerikas, die 1973 verstorbene Kunstsammlerin und Konservenfabrikbesitzerin Marjorie Merriweather Post, ihr Vermögen unter anderem mit Tiefkühlgemüse gemacht hat. Auch das sogenannte Bourneville-Experiment der Kakaofabrikanten George und Richard Cadbury in Birmingham ging in die Geschichte ein: Die Cadburys sorgten dafür, dass ihre Arbeiter sonnige Wohnungen, anständige Kleidung und etwas Ordentliches zu essen bekamen.

Rätselhaft bleibt, warum Laws einige der bedeutendsten kulturstiftenden Pflanzen außer Acht lässt, den Sesam, die Dattel, die Hirse und die Mandel. Auch zu dem, was man früher mit dem Sammelbegriff „Spezereien“ bedachte, findet Laws keinen rechten Draht. Die wenigen Gewürze, die er in seine Sammlung mit aufgenommen hat, handelt er relativ bündig ab, wobei er kaum über die sattsam bekannten Histörchen und Legenden rund um ihre Entdeckung und ihre botanischen Eigenheiten hinauskommt. Laws

interessiert sich kaum dafür, dass Kaffee, Kakao und Tee die europäische Kultur von Grund auf umgekrempelt haben, indem sie die jahrtausendealte Gewohnheit des Getreidebrot-Frühstücks und der träge machenden morgendlichen Bieruppe hinweg fegten. Ebenso unerwähnt bleiben die großen Umwälzungen, denen sich Europas Sach-Universum nach dem Siegeszug des Kaffees ausgesetzt sah, mussten doch für diesen mit viel Brimborium zu genießenden Trank erst noch das Porzellan mitsamt der Henkeltasse, das Bugholz für das Kaffeehausmobiliar, die Buttercremetorte und die Filtertüte erfunden werden.

Den dunklen Seiten der Pflanzengeschichte widmet Laws dafür einen umso gründlicheren Blick. Manch unschuldig aussehendes Pflänzchen hatte sich unter den Händen des Menschen als Blume des Bösen entpuppt. Das ökologische Desaster durch Raubbau und Monokulturen ist ebenso Laws Thema wie die Opiumkriege zwischen China und der britischen Krone und die Sklaverei auf den Baumwoll- und Zuckerrohrplantagen. Aus Hanf und Kokosfasern lassen sich eben auch Seile fertigen. Damit konnte man die eingepferchten Sklaven in den Galeeren peitschen und fesseln, damit sie sich auf dem Weg von Afrika in die Kolonien der Neuen Welt nicht aus Verzweiflung über Bord stürzten.

Als Amerika entdeckt und der direkte Seeweg nach Indien gefunden war, gierte Europa nach der Möglichkeit, endlich selbst Gewürzpflanzen anzubauen. Wir können uns kaum vorstellen, welche Fantasien vor 500 Jahren mit dem Besitz von Gewürzen verbunden waren. Es gab keine Heilmöglichkeiten gegen die Pest, gegen Schwindsucht und das Fieber. Die Salicylsäure aus der Silberweide wurde Ende des 19. Jahrhunderts erst entdeckt. Bis dahin waren Wurzeln, Kräuter, Gewürze die einzige Medizin. Man schrieb ihnen Zauberkräfte zu. Die Samen des Farnkrauts, rumorte es in den Spinnstuben, machten den, der sie besitze, unsichtbar.

So war eines der stärksten Motive bei der Inbesitznahme der Kolonien die Angst – und das Geschäft damit. Auf den Molukken, der Heimat von Muskatnuss und Gewürznelke, wurden Plantagenarbeiter gemetzelt, aus Furcht, sie könnten der Konkurrenz verraten, wo die als wunderwirksam geltenden Gewürze wuchsen. In dem Kapitel über die Rose zitiert Laws den Präsidenten der ersten Rosenzüchtergesellschaft Englands, Samuel Hole: „Wer schöne Rosen in seinem Garten haben möchte, muss schöne Rosen in seinem Herzen tragen.“ Es sind nie die Pflanzen gewesen, die die Welt verändert haben. Es war immer der Mensch.

Bill Laws:
Zwiebel, Safran, Fingerhut.

50 Pflanzen, die unsere Welt verändert haben.

Aus dem Englischen von Frank Auerbach. Gerstenberg, Hildesheim. 224 S., 24,95 €.

AUS DEM BESPROCHENEN BAND: TYPICITY ALLIANCE MONTAGE DIE WELTWEIGMANN



Eine Architektur ganz eigener Art – Englands Hopfendarren, in denen der Hopfen getrocknet werden muss. Hopfen gehört zu den bevorzugten Pflanzen der Europäer – genau wie die Muskatnuss, auch wenn 20 Gramm bereits tödlich sein können

