

Pflanzenporträt: Rotbuche

Die Rotbuche (*Fagus sylvestris*) wurde zum Baum des Jahres 2022 gekürt. Sie gehört zur Familie der Rosengewächse und ist ein typischer Baum unserer Mischwälder. Sie bevorzugt ein kühles und feuchtes Klima, deshalb macht die zunehmende Klimaerwärmung der Rotbuche sehr zu schaffen und leider findet man immer häufiger Buchen, die nur noch spärlich belaubt sind. Buchen reagieren sehr empfindlich auf veränderte Bedingungen. Zu starke Besonnung führt zu Sonnenbrand und Aufplatzen der Rinde. Durch diese Risse können dann z.B. Pilze eindringen. Folge ist das langsame Absterben des Baumes.

Buchen zeigen ihre kugelförmigen Blüten im April und Mai. Daraus entwickeln sich bis zum Herbst die Bucheckern: dreieckige Früchte, die in einer stacheligen Schale stecken. Bucheckern sind für die Tiere des Waldes – von Mäusen bis zu Rehen und Wildschweinen – eine wichtige Nahrungsgrundlage. Daher entwickeln sich die Tierpopulationen in sogenannten Mastjahren, wenn die Buchen sehr große Mengen an Früchten produzieren, besonders gut. Die Samen, die nicht gefressen werden, werden von herabfallendem Laub bedeckt und keimen im Dunkeln. Im zeitigen Frühjahr zeigen sich dann die typischen Keimlinge mit den zwei glänzenden, nierenförmigen Keimblättern, die gar nicht wie Buchenblätter aussehen. Das Holz der Buche hat einen hohen Brennwert und wird gern als Kaminholz



Foto: Blende 8

Apotheker Dr. Lutz Engelmann

verwendet. Außerdem eignet sich das harte und schwere Holz gut für den Möbelbau und für Parkettböden.

Früher verwendete man Buchenteer bei verschiedenen Hauterkrankungen sowie als Einreibung bei Gicht und Rheuma. Der Teer wurde gewonnen, indem man das Buchenholz unter Luftabschluß erhitzt hat.

Bucheckern sind übrigens auch für uns Menschen essbar. Allerdings sollte man die rohen Nüsschen nur in ganz geringer Menge essen: sie enthalten etwas Blausäure und das schwach giftige Trimethylamin. Durch Erhitzen werden die Giftstoffe aber zerstört, so dass man geröstete Bucheckern ins Müsli oder über den Salat streuen kann. Sie können sogar zu backfähigem Mehl vermahlen werden. Bucheckern enthalten reichlich ungesättigte Fettsäuren, B-Vitamine, Mineralstoffe sowie Eisen und Zink.

**Ihr Apotheker
Dr. Lutz Engelmann**