

Informationen zur Umwelt und für Naturreisende auf Kreta:

Gelber Hornmohn (*Glaucium flavum*) Im antiken Griechenland ein Heilmittel



Der Gelbe Hornmohn (*Glaucium flavum*) ist eine Pflanzenart aus der Familie der Mohngewächse (Papaveraceae). Die aus dem Mittelmeerraum stammende Pflanzenart ist inzwischen als eingebürgerter Neophyt an vielen Küsten der Welt zu finden.

Der wissenschaftliche Name *Glaucium flavum* bezieht sich auf lat.: „glaucus“ blaugrün für das Aussehen der Pflanze und lat.: „flavus“ gelb für die Farbe der Blütenkronblätter.



Der Gelbe Hornmohn ist eine zweijährige bis ausdauernde krautige Pflanze und erreicht Wuchshöhen von 20 bis 90, manchmal auch 100 Zentimeter. Er hat aufsteigende sich niederliegende, stark verzweigte, kahle oder schwach behaarte Stängel.

Die unteren Blätter bilden eine Rosette und sind gestielt, weiter oben sind sie dann sitzend und umfassen am Grund den Stängel. Die kräftig grünen Laubblätter sind dickfleischig, fiederspaltig mit gezähnten bis gelappten Abschnitten und graugrün bereift. Sie werden bis zu 30 Zentimeter lang und haben bis zu neun Einschnitte, wobei sie gegen die Spitze weniger tief gelappt sind als am Grund.

An den Enden der Stängel steht, über Hochblättern, end- oder blattachselständig jeweils eine Blüte.

Die Blütezeit reicht von Mai bis August. Die zwittrigen, radiär symmetrischen Blüten weisen einen Durchmesser zwischen 5 und 9 Zentimetern auf. Die zwei 2 bis zu 4 Zentimeter langen Kelchblätter sind oft behaart und fallen beim Öffnen der Blüte ab. Die vier verkehrt-eiförmigen, zitronen- bis goldgelben Kronblätter weisen oft rötliche bis violette Flecken auf, sind 2,5 bis 4 Zentimeter lang und überlappen sich meist nur am Grund. Die Kronblätter fallen meist schon zwei Tage nach dem Aufblühen der Blüte wieder ab. Gelegentlich kommen auch drei Kelchblätter und sechs Kronblätter vor. Es sind viele Staubblätter mit den gelben Staubfäden und Staubbeuteln vorhanden. Zwei Fruchtblätter sind zu einem oberständigen Fruchtknoten verwachsen. Die zweilappige Narbe steht direkt auf dem Fruchtknoten, es fehlt also ein Griffel.

Es werden aufrechte, lange, schmale Kapsel Früchte mit zwei Fächern gebildet. Obwohl der Gelbe Hornmohn zur Familie der Mohngewächse zählt, sehen die Kapseln mehr den Schoten der Kreuzblütler als den Porenkapseln der anderen Mohngewächse ähnlich. Die kahlen, warzigen Kapseln werden zwischen 15 und 30 Zentimeter lang und sind meist leicht gebogen. Sind die Kapseln reif, reißen sie der Länge nach auf und entlassen die Samen. Die dunkelbraunen Samen reifen von August bis September. Die Chromosomenzahl beträgt $2n = 12$.

Vor allem der gelbliche Milchsaft des Gelben Hornmohns enthält giftige Isochinolin-Alkaloide. Typische Vertreter hierfür sind Magnoflorin, das im Kraut vorhandene Glaucin und das in der Wurzel vorhandene Chelerythrin.

Der Gelbe Hornmohn wächst an den Spülsäumen der Meere in nährstoffreichen leicht Salz haltigen Böden. Man findet ihn an den Küsten des gesamten Mittelmeerraumes, am Schwarzen Meer und entlang der Küsten Westeuropas bis in den Skagerrak. Aber auch im Binnenland auf sandigen bis steinigen Böden in Küstennähe sowie an Ruderalstandorten wie Schuttplätzen oder Brachland kommt er vor. Insgesamt ist der Bestand in etwa konstant und die Art gilt in Mitteleuropa als ungefährdet.

Geeignete Standorte für den Gelben Hornmohn sind warme sonnige Plätze mit durchlässigen schwach basischen, stickstoffreichen Böden in Höhenlagen unter 700 Meter. Er erträgt gering salzige Böden mit einem Chloridgehalt kleiner 0,3 %.

Er überwintert grün. Er kann dabei Temperaturen von maximal -10 °C überdauern. Die Bestäubung der zwittrigen Blüten erfolgt durch Insekten. Da die Narbe eher empfängnisfähig ist als die Staubbeutel reifen, kommt Selbstbestäubung nur selten vor. Zu ihrer Ausbreitung nützt diese Art den Wind (Anemochorie), Ameisen (Myrmekochorie) und Klettausbreitung.

Die Wurzeln des Gelben Hornmohns wurden **im antiken Griechenland** abgekocht und der Sud **als Heilmittel** gegen Ruhr verwendet. Heute wird er gelegentlich als Gartenzierpflanze verwendet.

Aus den Samen kann ein klares gelbes Speiseöl hergestellt werden. Dieses ist wegen der sauberen Verbrennung auch als alternativer Lampenbrennstoff nutzbar. Ebenso ist das Öl zur Seifenherstellung geeignet.

Kulturgeschichtliches zu den Mohngewächsen finden Sie unter dem nachfolgenden Link (pdf-Datei):
[https://www.gtfeh.org/cms/images/stories/media/tk/tk79_2/giebelmann1.pdf].

Quelle (auszugsweise) Wikipedia; **Fotos:** R. Schwab (Standort Petres Schlucht).