



## Bochumer Botanischer Verein

[www.botanik-bochum.de](http://www.botanik-bochum.de)

### Pflanzenporträts

## Chinesische Winterblüte *Chimonanthus praecox* (Calycanthaceae) (Annette Höggemeier)

Nomen est omen: normalerweise blüht die Winterblüte vor dem Laub, sodass die in Mengen auftretenden gelben Blüten eine unübersehbare Zierde sind, besonders, wenn der Strauch vor dunklem, evtl. immergrünem Hintergrund steht. Bei sehr milden November- oder Dezember-Temperaturen öffnen sich die Blütenknospen aber schon, bevor das Laub abgeworfen wurde. Wenigstens genau so auffallend wie die Blüten selbst ist der intensive, süße Duft, den sie verströmen. In China legt man Blüten zwischen die Wäsche, wie wir es von Lavendel kennen.



© Annette Höggemeier

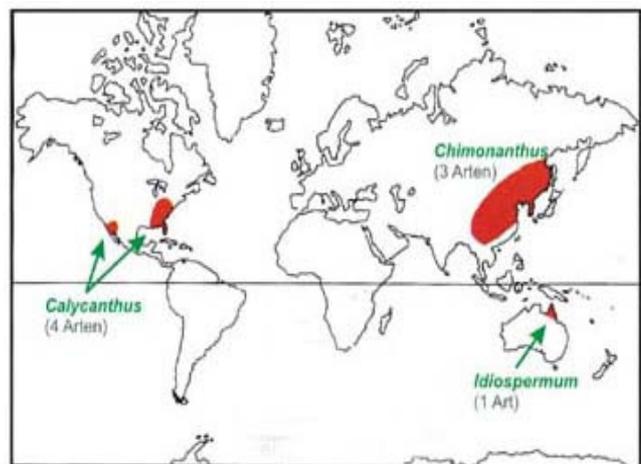


© Annette Höggemeier

Mit Blüten in einem milden Herbst noch vor dem Laubfall im November



© Annette Höggemeier



Verbreitung der Familie Calycanthaceae

Die Chinesische Winterblüte gehört wie der Amerikanische Gewürzstrauch (*Calycanthus floridus*) zur Familie der Gewürzstrauchgewächse (Calycanthaceae). Die dritte Gattung, *Idiospermum*, kommt im tropischen NO-Australien vor. Spiralig angeordnete Kelch- und Kronblätter gehen übergangslos ineinander über, ein für diese ursprüngliche Angiospermen-Familie typisches Merkmal.

Wenn man sich einen Strauch selbst anziehen möchte, braucht es etwas Geduld: Aussaaten brauchen 12 bis 14 Jahre bis zur ersten Blüte. Und wer hat schon Samen? Bei uns wird die Art nämlich nur sehr selten gepflanzt, obwohl sie gut winterhart ist.



Frucht



geöffnete Frucht mit Samen

Während die Winterblüte bei uns nur als Zierstrauch gepflanzt wird, findet sie in China auch weitergehende Verwendung. So werden die Knospen in der chinesischen Medizin gegen Husten, Schwindel, Übelkeit, Kopfschmerzen und Hitzewellen verwendet, die Wurzeln gegen Grippe, Rheuma und Asthma sowie zum Blutstillen. In der chinesischen Küche benutzt man die Blüten wegen ihres Duftes z. B. bei der Zubereitung von Fisch, Tofu und Suppe.