

Sommergast, Hexenei und Tod

Vogel des Jahres: die Turteltaube

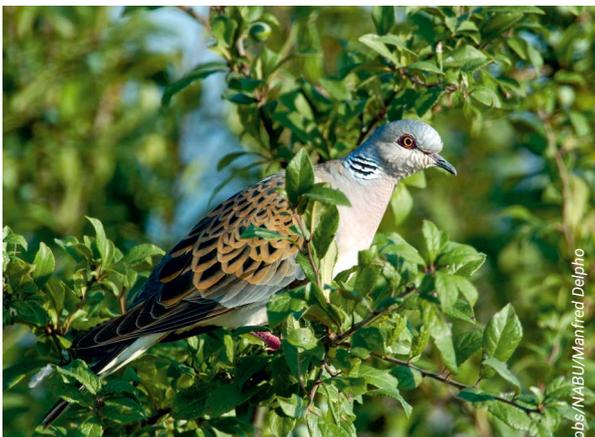
Wissenschaftlicher Name:
Streptopelia turtur (LINNAEUS)
Familie: Tauben (Columbidae)
Verbreitung: in vier Unterarten von Madeira und den Kanaren bis Mongolei und Westchina
Ökologie: in warmen, walddreichen Regionen

Tauben – die „Ratten der Lüfte“. So einfach sollte man es sich nicht machen. Ratte ist nicht gleich Ratte. Und Taube nicht gleich Taube. So leben neben der von der mediterranen Felsentaube abstammenden in den Städten allgegenwärtigen Straßentaube die Hohl-, die Ringel-, die Türken- und die Turteltaube im Saarland. Von diesen ist die Turteltaube, die sich von den anderen Arten durch geringere Größe und den Streifen am Hals unterscheidet, gefährdet.

Gründe für die abnehmende Zahl an Brutpaaren liegen neben dem Lebensraumverlust durch die sich ausbreitende Landwirtschaft in der illegalen und in einigen südeuropäischen Ländern noch immer legalen Jagd auf Turteltauben, obwohl sie als weltweit gefährdete Art eigentlich überall geschützt sein sollten.

Von Mai bis September halten sich Turteltauben in Mitteleuropa auf. Dann zieht es sie in die Überwinterungsgebiete am Mittelmeer und südlich der Sahara.

Sie ernähren sich fast ausschließlich pflanzlich von Kräuter- und Baumsamen, die sie am Boden aufsammeln.



Pilz des Jahres: die Gemeine Stinkmorchel

Wissenschaftlicher Name:
Phallus impudicus LINNAEUS
Familie: Stinkmorchelverwandte (Phallaceae)
Verbreitung: Europa, Asien und Afrika bis in 3000 m Höhe
Ökologie: wenig spezialisiert; in Fichten-, Buchen-, Eichen-, Hainbuchenwäldern, Auwäldern und Erlenbruchwäldern sowie in Gärten und Parks

Von Juni bis Oktober/November ist der im Saarland häufige Pilz in allen Wäldern leicht zu entdecken. Für Feinschmecker ist er allerdings wenig ergiebig. Er ist zwar nicht giftig, als reifer Pilz jedoch ungenießbar. Lediglich die kugeligen bis breit eiförmigen Hexeneier, Jugendstadien des Fruchtkörpers, können nach entsprechender Zubereitung verzehrt werden.



Der Pilz riecht kräftig nach Aas, was ihm zur Fortpflanzung verhilft. Denn der starke und für Menschen wenig attraktive und bis zu 30 m weit wahrnehmbare Leichengeruch lockt die Fliegen an, welche die Sporen verbreiten. Die schleimige, olivgrüne Fruchtschicht (Fachbegriff: Gleba) kann bereits nach wenigen Stunden von Insekten abgetragen sein. Erst dann kommt die wabenartige Struktur des Hutes zum Vorschein.

Im Altertum war der Pilz als Beschützer der Fruchtbarkeit der Göttin Ceres geweiht. Die Germanen fertigten Liebestränke aus dem Hexenei. Die mittelalterliche Medizin nutzte ihn gegen Gicht und Wassersucht.

Insekt des Jahres: der Schwarzblaue Ölkäfer

Wissenschaftlicher Name:
Meloe proscarabaeus LINNAEUS, 1758
Familie: Ölkäfer (Meloidae)
Verbreitung: in drei Subspezies von Europa bis Japan
Ökologie: auf trockenen Wiesen, mesophilen Weiden, an Waldrändern, in Steinbrüchen und Gärten



Im Jahr 2018 wurden verhältnismäßig viele Ölkäfer beobachtet, vor allem im östlichen Saarland. Dabei handelte es sich jedoch nicht um den Schwarzblauen, sondern um den Veilchenfarbigen Ölkäfer (*Meloe violaceus*). Das Insekt des Jahres wurde nur Ende des 19. Jahrhunderts aus dem Saarland gemeldet: aus Homburg vom 6. April 1893 und vom 11. Mai 1894, aus Blieskastel vom 6. April 1893.

Käfer der Gattung *Meloe* legen die Eier in kleine Erdhöhlen. Die jungen Larven klettern auf Blütenpflanzen, wo sie auf bestimmte Wildbienenarten warten, an die sie sich festkrallen und ins Bienenest tragen lassen. Dort ernähren sie sich von den Eiern der Wirtsbienen und den Pollen. Die erwachsenen Käfer bevorzugen pflanzliche Kost.

Ölkäfer gehören zu den wenigen giftigen Käfern. In ihrem Körper befindet sich Cantharidin, welches die Tiere vor Feinden schützt. Bereits in der Antike wurde das Gift dieser Käfer bei Hinrichtungen eingesetzt. In der Medizin spielte es lange eine Rolle, wobei es auch zu unbeabsichtigten Todesfällen kam. Mit Honig vermischt, galt das Cantharidin der Ölkäfer lange Zeit als potenzsteigernd.

Dr. Martin Lillig