Pflanzenportraits

Das Franzosenkraut: Unkraut, Zierpflanze oder Suppengewürz?

Text: Hans-Helmut Poppendieck; Fotos: Helmut Preisinger

Wer das Franzosenkraut als Unkraut im Kartoffelbeet hat, möchte es dort in der Regel gern loswerden. Ausreißen und auf den Kompost werfen scheint die beste Lösung zu sein. Aber halt! Wussten Sie, dass es ein berühmtes Nationalgericht aus Kolumbien gibt, den Ajiaco, eine Art Eintopf aus Kartoffeln, Hühnerfleisch und pikanten Beilagen? Und dass für dieses Gericht das Franzosenkraut ein unverzichtbares Gewürz ist, das ihm erst den richtigen Pfiff gibt? In den Rezepten taucht es unter dem Namen „Guascas“ auf, unter dem sich kaum jemand etwas vorstellen kann. Wer im Internet nachsucht, findet dort Guascas in kleinen Portionen getrocknet für teures Geld angeboten. Dabei ist es so einfach im eigenen Garten oder im Garten eines Nachbarn zu bekommen. Wir haben das Rezept für Ajiaco unten abgedruckt, vielleicht kochen Sie es einmal nach. Guten Appetit!

Das Behaarte Knopfkraut (*Galinsoga ciliata*): Der Stängel ist lang abestehend behaart.

Franzosenkraut und Kartoffel haben die gleiche Heimat. Sie stammen beide aus den Anden Südamerikas, sind aber auf unterschiedlichen Wegen zu uns gelangt und haben sich dann in unseren Kartoffelbeeten wiedergefunden. Von der Kartoffel und ihrer Geschichte als Nutzpflanze soll hier nicht die Rede sein. Das Franzosenkraut ist aber ursprünglich nicht als Unkraut zu uns gekommen, sondern wurde vielmehr als Zierpflanze in europäischen Gärten kultiviert. Der erste Nachweis stammt aus dem Jahre 1785 vom Botani-

Diese Artikelreihe, von Mitgliedern des Botanischen Vereins geschrieben, erschien unter den Rubriken „Pflanzen vor der Haustür“ und „Wildpflanzen“ in der Zeitschrift „Hamburger Gartenfreund – Informationen des Landesbundes der Gartenfreunde in Hamburg e.V.“.

Das Kleinblütige Franzosenkraut (*Galinsoga parviflora*) an einer Backsteinmauer im Hamburger Stadtgebiet

schen Garten in Paris. Der wissenschaftliche Name lautet *Galinsoga parviflora*. „Parviflora“ bedeutet kleinblütig, und „Galinsoga“ bezieht sich auf Mariano Martinez Galinsoga, den Leiter des Botanischen Gartens von Madrid. In Deutschland heißt das Franzosenkraut auch Knopfkraut. Hier wurde es 1797 erstmals in Bremen-Vegesack angezogen, aber schon 1806 berichtet der bremische Botaniker A.W. Roth, dass die Pflanze in seinem Garten verwildert sei. Auf den Feldern der Umgebung wurde sie aber erst um 1850 beobachtet. Aus dem Botanischen Garten Karlsruhe entwich das Franzosenkraut um 1806. Deswegen wurde es im Badischen zuerst als „Karlsruher Kraut“ bezeichnet mit Bezug auf den „Karlsruher Professor“ Gmelin, der es in seinem Garten kultiviert hatte und auf den heute noch geschimpft wird. Der Name „Franzosenkraut“ selbst stammt aus Pommern und wurde 1830 erstmals genannt. Wie allgemein bekannt ist, bezieht sich dieser Name darauf, dass die Pflanze zum erstenmal in Deutschland zur Zeit der Franzosenkriege auftauchte. Bei kaum einem anderen Unkraut sind wir so gut über das erste Auftauchen und die weitere Geschichte der Ausbreitung informiert wie in diesem Fall: Würzburg 1814, Berlin 1816, Herrenhausen bei Hannover 1825, Schleswig 1831, Hamburg 1846. Um die Mitte des 19. Jahrhunderts galt es schon in vielen Gegenden als lästiges Unkraut. Aber wie wurde es verschleppt?

Die „Samen“ des Franzosenkrautes – botanisch korrekt handelt es sich um Früchte – haben keine Flugorgane und können sich auch nicht an Tiere anheften. Ohne die Mitwirkung des Menschen wäre die schnelle Ausbreitung nicht denkbar. Wahrscheinlich wurde es mit Blumenerde verschleppt, als Verunreinigung von Saatgut, vor allem aber wohl mit Pflanzkartoffeln, denen oft ein wenig Erde anhaftete – Erde, in denen sich die Samen des Franzosenkrautes befinden können. Und das Franzosenkraut kann eine Menge Samen produzieren. Eine durchschnittliche Pflanze bildet um die 6000 Stück, besonders

Ausprobiert: Ajiaco Santafereño

kräftige Exemplare können es aber bis auf 300.000 bringen. Und diese Samen sind lange keimfähig. Wenn wir uns die kleinen knöpfchenartigen Blüten einmal genauer ansehen, werden wir feststellen, dass oft schon zur Blütezeit einige Samen voll ausgereift und schwarz sind. Eine ausgerissene Pflanze kann sich nicht nur leicht wieder bewurzeln und anwachsen, sondern sogar auf dem Komposthaufen noch weitere Samen zur Reife bringen, die dann später wieder aufs Gartenland gelangen. Die Blüten sind übrigens mit ihren kleinen gelben Köpfchen und den fünf kurzen Blättern der Randblüten bei näherem Hinsehen tatsächlich ganz hübsch.

Die Samen brauchen zur Keimung Wärme, optimal sind um die 20°C, und das erklärt, warum die Pflanze bei uns erst relativ spät im Jahr zur Entwicklung kommt und in Massen erst ab Juli auftritt. In wärmeren Gegenden keimen die Pflanzen früher, und da sie nach etwa 4-6 Wochen die ersten Blüten bilden, können sie dort sogar mehrere Generationen pro Jahr bilden.

Was die wenigsten wissen: Es gibt bei uns noch eine zweite Art des Franzosenkrautes, nämlich *Galinsoga ciliata*, das Behaarte Knopfkraut. Nur Fachleute können die beiden Arten auseinander halten: Die zweite Art hat dicht abstehende Haare und bevorzugt lehmige Böden.

Nun zum Rezept, das in seinen Grundzügen von der Internetseite <http://www.ila-bonn.de/artikel/ila297/bogotakochrezepte.htm> stammt. Wir geben es in der Version von Sabina Gorrissen wieder, die früher das Restaurant „Arlecchino“ in Hamburg-Winterhude geleitet hat. Sie war es, die mich auf die kulinarische Bedeutung des Franzosenkrautes aufmerksam gemacht und mich vor zwei Jahren zu einem Ajiaco-Schmaus eingeladen hat, an den ich mich dankbar erinnere. Für Kalorienbewusste: Es handelt sich um ein extrem fettarmes Gericht, das aber dennoch ganz hervorragend schmeckt. Als Getränk dazu würde ich Bier empfehlen.

Ajiaco Santafereño, die klassische bogotanische Hühnersuppe

Ajiaco ist ein Festessen, welches gern zu Weihnachten gegessen wird. Jede Familie hütet ihr eigenes kleines Geheimnis der Zubereitung. Es handelt sich um eine Hühnersuppe, die drei verschiedene Kartoffelsorten enthält, eine davon ursprünglich aus Kolumbien. Nicht fehlen darf auch guascas, das aus Südamerika stammende Kraut (Franzosenkraut, Knopfkraut).

Zutaten für 8 Personen:

6 Teile Hühnerbrust oder -beine
3 Lauchzwiebeln
1 runde Zwiebel
1 Karotte
2 Lorbeerblätter
1 Bund Koriandergrün
Salz und Pfeffer
1 Hauch Kümmel
12 Tassen Wasser
2 Bund Guascas-Blätter
2 Pfund papa pastusa (festkochende Kartoffelsorte), geschält und in Würfel geschnitten
1¼ Pfund papa sabanera (mehlige Kartoffelsorte), ebenfalls geschält und in Würfel geschnitten
1 Pfund papa criolla (kleine gelbe Kartoffelsorte), halbiert
4 Maiskolben, in Stücken
1 Tasse Kapern
1 Tasse süße Sahne oder Crème fraîche
4 mittelgroße Avocados (in Kolumbien gibt es mindestens doppelt so große Avocados wie die normierte Größe in unseren Supermärkten)

Für die Suppe 12 Tassen Wasser zusammen mit den Kräutern, Zwiebeln und der Möhre mit Salz und Pfeffer aufsetzen und erhitzen. (Runde Zwiebel und Möhre nicht zerkleinern) Wenn das Wasser anfängt zu kochen, Hühnerteile und Mais hinzugeben und 15 Minuten kochen lassen. Ebenfalls ein Bund Guascas-Blätter. Das Fett wird abgeschöpft. Festkochende Kartoffeln zugeben, weitere 15 Minuten kochen, danach die mehligen Kartoffeln dazu, noch mal 15 Minuten kochen, zuletzt die kleinen gelben Kartoffeln hinzufügen. Die Hühnerteile herausnehmen und den Rest bei mittlerer Hitze 20 Minuten weiter kochen lassen. Die Suppe mit einem Kochlöffel aus Holz vorsichtig umrühren. Das darf nur die (traditionell weibliche) Person machen, die von Anfang an die Zutaten in den Topf gegeben und umgerührt hat, sonst kann alles schief gehen! Den zweiten Bund Guascas-Blätter dazugeben und bei niedriger Hitze weitere zehn Minuten köcheln (ohne Topfdeckel). Die Suppe muss zähflüssig sein. Den Hauch Kümmel zugeben. Danach die Guascas-Kräuter entfernen. Zum Servieren: Die Hühnerteile vorher zerkleinern. Die Suppe in Tonschalen oder tiefe Teller geben. Jede(r) serviert sich Huhn, Kapern, Maisstücke, Crème fraîche und Avocado, geviertelt oder halbiert, nach Gusto. Einige lieben die Avocado in der Suppe, andere separat.