

Teil67 (Tracht) Pflanzen Echter Buchweizen *Fagopyrum esculentum*

Der **Echte Buchweizen** (*Fagopyrum esculentum*), auch **Gemeiner Buchweizen**, ist eine Pflanzenart aus der Gattung Buchweizen (*Fagopyrum*) in der Familie der Knöterichgewächse. Buchweizen ist ein Pseudogetreide_ (Pseudocerealie).



In manchen Gegenden wird Buchweizen auch als Heiden, Heidenkorn, Blenden, Brein, schwarzes Welschkorn oder türkischer Weizen bezeichnet, was auf die Annahme hindeutet, Buchweizen sei über die Türkei nach Europa gelangt.

In den romanischen Sprachen wird der Buchweizen als „sarazenisches Korn“ bezeichnet.

Diese Pflanzenart wurde zur Arzneipflanze des Jahres 1999 gewählt.

Der Echte Buchweizen ist eine einjährige krautige Pflanze, die in der Regel Wuchshöhen von 20 bis 60 Zentimetern erreicht. Der aufrechte Stängel ist wenig verzweigt und bei der Fruchtreife meistens rot überlaufen.

In den Blätterachseln entspringen die Stiele der kurzen, traubigen Blütenstände. Am Stängelende wird ebenfalls ein Blütenstand ausgebildet. Die Blüten werden nur etwa drei Millimeter lang und bestehen aus fünf, selten auch nur vier weißen bis rötlichen Blütenhüllblättern.

Aus dem Fruchtknoten entwickelt sich ein einzelnes dreikantiges Nüsschen als Frucht. Es wird vier bis sechs Millimeter lang und etwa drei Millimeter dick. Die Frucht ist ungeflügelt und besitzt eine derbe Schale, die etwa 30% des Gewichts ausmacht und vor der Nutzung als Nahrungsmittel entfernt werden muss.

Die Verwandten des Buchweizens sind Sauerampfer und Rhabarber, nicht jedoch der Weizen.

Der Echte Buchweizen ist eine alte Nutzpflanze, die in den Anbaugebieten nicht selten auch verwildert an Wegen und in Schutt- und Unkrautfluren anzutreffen ist.

Im Anbau stellt Buchweizen wenig Ansprüche an den Boden und gedeiht auch in sonst ziemlich unfruchtbaren Heide- und Moorgegenden. Die Pflanze ist jedoch empfindlich gegen Kälte und erträgt keine Temperaturen unter +3 °C. Zum Keimen benötigt Buchweizen genügend Bodenwärme und kann daher erst Ende Mai bis Anfang Juni ausgesät werden. Aufgrund dieser Ansprüche ist in Europa ein Anbau bis etwa 70° nördlicher Breite und in Höhenlagen bis 800 m möglich. Wegen unsicherer Fremdbestäubung bringt der Buchweizen trotz vieler Blüten nur ca. 9 Nüsschen pro Pflanze. Die Samen reifen schnell innerhalb von 10-12 Wochen.

Weltweit ist Buchweizen von untergeordneter Bedeutung.

Neben seiner Rolle als Samenlieferant für Buchweizenmehl und Grütze ist Buchweizen eine gute Bienentrachtpflanze. Sein Nektar hat einen Saccharose-Gehalt von durchschnittlich 46 Prozent, jede einzelne Blüte produziert in 24 Stunden durchschnittlich 0,1 mg Zucker. Honigerträge pro Hektar Anbaufläche bis zu 494 kg sind möglich und entsprechen daher in etwa den bei Raps oder Phacelia möglichen Werten. Der melasseartig schmeckende Buchweizenhonig ist im frischen Zustand von dunkelbrauner Farbe und zähflüssig, er kandiert im Laufe der Zeit grob und hart aus und besitzt dann eine dunkle Farbe.

Die Geschichte des Buchweizen

Als „sarazenisches Korn“ wird in den romanischen Sprachen der Buchweizen bezeichnet (frz. *blé sarrasin*, ital. *grano saraceno*, span. *trigo sarraceno*), der ursprünglich aus China stammt und den Europäern als Kulturpflanze von den Tataren vermittelt wurde (in Deutschland erstmals 1396 urkundlich bezeugt). Dass der Name primär im Sinne „Korn der Sarazenen“ (vgl. lat. *frumenta sarracenorum*, 1460) zu verstehen ist und hiermit auf die Herkunft aus einem fremden, heidnischen Volk hinweist, wird durch vergleichbare Bezeichnungen im Deutschen (mittelhochd. *heidenkorn*, südl. Österreich: *Haid, Heid, Hoad* und Heidensterz) und in ost- und nordeuropäischen Sprachen (böhm. *tatarka* oder *pohánka* von lat. *Paganus*, ung. *tatárka, pohánka*, estn. *tatar*, finn. *tattari*) nahegelegt. Lediglich sekundär könnte der romanische Name dann zusätzlich auch durch die dunkle Farbe der Früchte des Buchweizens motiviert sein (vgl. frz. *blé noir*, ital. *grano nero*, deutsch *Schwarzes Welschkorn*).



Erklärung von Begriffen:

Pseudogetreide

Pseudogetreide sind Körnerfrüchte von Pflanzen, die nicht zur Familie der Süßgräser (*Poaceae* = alle echten Getreidearten) gehören. Die Früchte sind meist sehr reich an Stärke, Eiweiß, Mineralstoffen und Fett. Sie besitzen zwar keine Eigenbackfähigkeit, wie z. B. Weizen oder Roggen, werden aber ansonsten ähnlich wie Getreidearten verwendet.