

Teil130 (Tracht) Pflanzen Türkischer Drachenkopf – *Dracocephalum moldavica*

Der **Türkische Drachenkopf** , auch **Moldawische Melisse** oder **Moldawien-Drachenkopf** ist eine Pflanzenart aus der Gattung der Drachenköpfe in der Familie der Lippenblütler.



Der Türkische Drachenkopf ist eine einjährige krautige Pflanze, die Wuchshöhen zwischen 22 und 40 Zentimeter erreicht. Er bildet mehrere aufrechte, verzweigte Stängel aus, die purpurn angefärbt und mit winzigen nach unten zeigenden Härchen besetzt sind. Die Blattform ist oval bis keilförmig, an der Basis eher herzförmig und hier manchmal gezahnt, am Rand leicht gefurcht und mit abgerundeter Spitze. Die Hochblätter sind länglich, aber etwas kürzer als der Kelch. Ihr Rand ist mit 2,5 bis 3,5 Millimeter langen Dornen besetzt und dünn behaart. Der Blütenstiel ist 3 bis 5 Millimeter lang und steht nach der Entfaltung der Blüte waagrecht.

Die Krone ist bläulich purpurn und 1,5 bis 2,5 cm groß, an der Außenseite weiß drüsig. Die Mitte der unteren Lippe ist häufig dunkel gepunktet. Nach der Blüte bilden sich sogenannte Klausen als Früchte aus, sie werden circa 2,5 Millimeter lang und haben eine abgeschnittene glatte Spitze.

Die Art ist neben Europa auch in weiten Teilen Asiens verbreitet, unter anderem in Russland, Tadschikistan, Turkmenistan, Indien und der Volksrepublik China. Das Verbreitungsgebiet reicht vom Iran bis zu Russlands Fernem Osten. Sie liebt trockene Hügel, steinige Flussbänke und Täler in Höhenlagen zwischen 200 und 2700 Meter. Frühere Bestände in Südtirol gelten als ausgestorben.

Vom Kraut werden Triebspitzen und Blätter zum Zeitpunkt der Vollblüte geerntet. Zu diesem Zeitpunkt ist der Gehalt an ätherischem Öl am höchsten. Das Kraut wird getrocknet und kann als Droge oder Aromastoff verwendet werden. Für den Anbau existieren die beiden Sorten 'Arat' und 'Aratora', die vor allem in der DDR züchterisch bearbeitet wurden.

Das ätherische Öl wirkt unterstützend bei Verdauungsbeschwerden und schwach krampflösend auf Magen und Darm, weshalb es in Magen-, Gallen- und Lebertees Verwendung findet. In der Lebensmittelindustrie dient es als Aromastoff für Tees, Erfrischungsgetränke und Spirituosen.

Der Türkische Drachenkopf ist zugleich eine außerordentlich gute Bienenweide. Jede Blüte produziert innerhalb von 24 Stunden Nektar mit einem Zuckergehalt von 0,1 bis 0,8 mg. Mit maximal möglichen Honigerträgen je Blühsaison von 650 kg pro Hektar Anbaufläche übertrifft der Drachenkopf bekannt gute Trachtpflanzen wie die Phacelia oder den Raps noch deutlich.

Für den Türkischen Drachenkopf bestehen bzw. bestanden auch die weiteren deutschsprachigen Trivialnamen: türkisch Boalsen (Siebenbürgern), fremde Melisse und türkische Melisse.