

Türkenbund-Lilie oder Gugelhupf im Wald - *Lilium martagon*

Aufgrund seiner großen, schönen rosa Blüten zählt der Türkenbund zu den eindrucksvollsten Sommerpflanzen im Nationalparkwald. Der Blütenstand besteht aus bis zu zwölf rosa Blüten mit charakteristischen roten Flecken, deren Blütenblätter nach hinten gebogen sind. Die Ähnlichkeit mit einem Turban verdankt die Pflanze auch ihren Namen. Da die Blüten nach unten hängen, finden die meisten Nektar suchenden Insekten keinen Halt. Nur einigen Schmetterlingsarten – hier vor allem den Schwärmern – gelingt es, im Flug stehend mit dem langen Rüssel an den Nektar heranzukommen. Um Nachtschwärmer anzulocken, verströmen die Blüten vor allem am Abend einen betörenden Duft. Später wenn die Pflanze befruchtet ist, entwickelt sich der Fruchtknoten zu einer dreifächrigen Kapsel, in der die Samen reifen. Ab September werden die reifen Samen vom Wind aus den aufgerichteten Kapseln geschleudert.

Manchmal entdeckt man Pflanzen, die knapp unter der Blüte abgerissen wurden. Keine Angst, hier liegt keine Verfehlung fehlgeleiteter Blumenfreunde vor. Die Rehe schätzen den Geschmack der Blüten und beißen diese zum Teil auch noch im geschlossenen Zustand ab. Auch das Lilienhähnchen macht dem Türkenbund das Leben schwer. Der Käfer bohrt sich seitlich in die Blüte und frisst diese aus.

Die Pflanze ist auch ohne Blüten leicht zu erkennen. Die Blätter sind ganz unten wechselständig angeordnet, in der Stängelmittle stehen sie zu Scheinquirlen mit acht bis vierzehn Blättern zusammen. Dieser Blätterkranz und die Größe der Pflanze sind unverwechselbare Kennzeichen. Außerdem verfügt die Pflanze über eine gelbe Zwiebel, die ihr auch den alten Namen „Goldzwiebel“ eingebracht hat.

Diese Zwiebel wird in der Naturmedizin als Mittel gegen Hämorrhoiden verwendet und wurde früher zahnenden Kindern zur Schmerzlinderung umgehängt. Heute sind zum selben Zweck Bernsteinketten in Verwendung. Die goldene Farbe der Zwiebel inspirierte auch die Alchemisten. Mit ihrer Hilfe versuchten sie unedle Metalle in Gold zu verwandeln. Übrigens: die turbanartige Form hat die Türkenbund-Lilie auch mit dem Gugelhupf gemeinsam. In alten Wiener Kochbüchern aus dem späten 17. Jahrhundert wird der Gugelhupf Türkenbund-Kuchen oder Bund-Kuchen genannt. Der türkische Name für Turban „tülbent“ hat als Gugelhupfname „Tulband“ ins Holländische Eingang gefunden.