

2020.09.02.

## Die Sülze - Salzsee - Sülldorf

Westlich von Magdeburg fließt die Sülze. Ein kleiner Bach von ca. 20 km Länge auf dem Weg zur Elbe. Bei Sülldorf vereinigen sich ihre Quellbäche, der Seerennengraben und der Röhthegraben. Eine natürlicher salzhaltige Quelle aus der Tiefe macht den kleinen Bach salzhaltig, zur Sülze, zu einem salzigen Bach mit hohem Salzgehalt. Ein Damm staut ihr Wasser im Tal von Sülldorf. Dies wurde als Naturschutzgebiet ausgewiesen. An dem flachen Wasserstau sowie am Ufer des salzigen Bachlauf der Sülze zeigt sich eine botanischen Vielfalt von höchster Qualität. Es ist einfach ein "muss" diese Besonderheiten zu betrachten. Besonders wenn im Frühherbst sich der Queller in seinen roten Farbenrausch verwandelt ist der Weg dorthin absolut lohnend. Doch auch die begleitende Flora des Salzgebietes ist von Besonderheiten gespickt.

Wo finden wir die Salz-Aster in solcher Menge, oder die Stielfrüchtige Salzmelde, das Große Flohkraut oder die rosa Blütenköpfe des Erdbeerklee. Hier muss der Schritt so gesetzt werden, dass die pflanzlichen Seltenheiten nicht in den Dreck getreten werden. Versuchen wir es.

Vor uns liegt der flache Wasserstau. Ein paar dicke Wackersteine liegen am Ausfluss des flachen Wasserstaus. Leicht wellige Wasseroberfläche, gelbe, schwimmende Fadenalgen säumen das Ufer, dem zur Landseite ein schmaler Streifen von salzliebenden, jetzt im Herbst, dunkelrot gefärbten Europäischer Queller, folgt. Der Europäische Queller, auch Meerfenchel oder Glasschmelz genannt, besiedelt Meeresküsten und Binnensalzstellen, ist während seiner Wachstumsphase Grün. Erst zum Herbst färbt er sich intensiv in Rot um. Dann erscheint er für's Auge besonders prächtig. Er kann roh, so wie man findet, oder auch sauer eingelegt gegessen werden. Glasschmelz wird er auch genannt, weil seine Asche einen hohen Bestand an Soda enthält, das beim Schmelzen von Glas gebraucht wurde. Der Europäische Queller hat's in sich!

In den Quellerbestand mischt sich die Salz Aster - *Aster tripolium* ein. Sie braucht den Queller jedoch nicht. Überall ist sie zu entdecken. Dichte Bestände begleiten den Bachlauf der Sülze. Sie macht mit ihren doldenartigen Blütenständen einen etwas zerzausten Eindruck. Ihre hell violetten Zungenblüten etwas wirr angeordnet, doch ihre inneren gelben Röhrenblüten reißen alles raus strahlen wie goldene Kronen. Hübsch wenn der Wind über sie hinweg streicht ihre langen Blütenstängel ihre schmalen Blätter ins Schaukeln versetzt. Ihre Blätter hat die Salzaster mit einer besonderen Aufgabe versehen. Das aufgenommene Salz wird in den Blättern gelagert. Ist der Salzspeicher voll wird das Blatt abgeworfen. Ein neues Blatt wächst heran, übernimmt die Salzeinlagerung. Nur dieses Können versetzt die Salzaster, bei einem Zuviel an aufgenommenen Salz, am Leben zu bleiben. Da muss man, ob man nun will oder nicht, staunen in wie vielen Dingen die seelenlosen, gehirnlosen Pflanzen uns Menschen überlegen sind. Unsere Leber gibt sich ja größte Mühe mit den von uns aufgenommenen Giftstoffen fertig zu werden. Doch sich total erneuern, wie die Salzaster ihr Blatt, das kann sie und unser Körper nicht.

Als Schuttpflanze könnte der Rote Gänsefuß betrachtet werden. Er hat seinen Platz an den Wackersteinen am Ausfluss gefunden. Geruchlos und ohne besondere

Ansprüche an sein Leben, lehnt er sich schutzsuchend an einen der grauen Granitsteine.

Da ist die Stielfrüchtige Salzmelde - *Halimione pedunculata* schon wieder interessanter. Nicht nur, dass sie zu einer gefährdeten Art der Salzpflanzen gehört. Silberfarbig sucht sie den Platz an der Sonne. Sie ist einjährig, sät sich jedes Jahr wieder aus. Ihre Blüte wird nicht nur durch Insekten, sondern auch durch den Wind bestäubt, der auch für die Verbreitung ihrer Samen sorgt. Ihre Früchte schieben sich wie kleine beidseitige Hämmer, ähnlich Streitäxten der Wikinger, auf längerem Stiel aus dem silbernen Salzmeldegewirr zum Licht. Daher auch ihr Name "Gestielte Salzmelde". Nach der Samenreife braucht ihre Saat nur noch sonnige stickstoffreiche ab und an überflutete feuchte Böden. Hier in Sülldorf hat sie alles. Es sieht so aus, dass ihr Bestand hier erhalten bleibt.

Immer noch begleitet uns die Salzaster am Ufer der Sülze. Nach dem flachen Stau, dort wo ein Teil des Wasser im Schlickbett mäandert übernimmt der Queller und ein Verwandter von ihm, die Sode das Sagen. Überall leuchten beide, besonders der Queller, in roter Herbstfarbe zu uns herüber. Mal von moosähnlichen giftgrünen Algen eingefasst, mal flächendeckend. Immer wieder verändert sich der rote Quellertraum, immer wieder schöne interessante Bilder aus Queller, Sode, Schlamm und Wasser! Es könnte so weitergehen. Macht es aber nicht. Statt des roten Queller stampfen nun Rinder im langsam trocken werdenden Schlamm. Hier treffen wir auch das Große Flohkraut - *Pulicaria dysenterica*, auch Ruhrwurz oder Ruhr-Flohkraut genannt. Eine alte Heilpflanze mit großem Wirkungsbereich. Besonders die Ruhr wurde damit behandelt. Diese bakterielle Ruhr mit Durchfall, Erbrechen und Fieber und anderen hässlichen Nebenwirkungen wurde erfolgreich mit dem Großen Flohkraut bekämpft. Auch in der Frauenheilkunde fand es, im Guten wie im Schlechten, reichlich Verwendung. Hier an der Sülze findet man es noch. Doch viele der Betrachter kennen es nicht. Noch Weniger, ihre frühere große Bedeutung seiner Heilkraft.

Wenig bekannt und beachtet steht auch der Strand-Wegerich - *Plantago maritima* am Wegrand. Wären nicht seine kleinen gelben Blüten mit denen er im Oktober zu protzen versucht, würde er dort ungesehen von den Menschen herum stehen. Doch jeder hat seine Liebhaber. Hier sind es die Gänse. Die an der Küste im Frühjahr die dichten Bestände des Strand-Wegerichs als Aufbaufutter aufsuchen und abgrasen. Bestimmt finden sich auch noch andere Liebhaber, meist Insekten die ihn nicht missen möchten. Beugen wir uns vor ihm nieder; sonst bekommen wir ihn nicht aufs Bild! Diese Ehre gebührt ihm auch, da er sich klaglos treten lässt, sich immer wieder aufrichtet.

Fast so klaglos und gelassen nimmt der Erdbeerklee - *Trifolium fragiferum* den Fußtritt hin. Landet er unten der Stiefelsohle oder unter dem Huf eines Tieres und wird zertreten bildet er an seinen Stängelknoten sofort neue Wurzeln, wächst als eigenständige Pflanze weiter. Der Erdbeerklee braucht das Salz im Boden nicht, verträgt es aber und wird so zu einem Begleiter der Binnensalzflora. Leider ist er mit seiner Blüte schon durch, doch sein behaarter Fruchtstand ist überaus sehenswert.

Unser kurzer Naturpfad, auf dem wir entlang schlendern, endet am Feldweg, Eine wild zerzauste Bruchweide hinterm Feldweg, einem Elektrozaun, am Sülze-Bach lockt mich. Die Salz-Astern an der Sülze sind verschwunden. Hier oberhalb der Salzquelle im "Süßem Wasser" herrscht die Berle - *Berula erecta* mit ihren weißen Blütendolden. Die Sülze ist unter dem Blätterdach der blühenden Berle

verschwunden. Auf der naturbelassenen feuchten nicht gemähten Wiese, die von den grasenden Rinder auf der anderen Bachseite, noch nicht abgefressen und zerstört ist, wachsen weitere Besonderheiten. Wie Rauhaariger Fuchsschwanz - *Amaranthus retroflexus*, eine super hohe Filzige Klette - *Arctium tomentosum*. Auch der weiße Gänsefuß - *Chenopodium album* macht sich hier breit. Da ist es bald ein Wunder dass der Wasserdarm - *Myosoton aquitinum* noch seinen Platz zum Licht findet.

Wirklich freuen kann ich mich über das Schwarze Bilsenkraut - *Hyocyamus niger*. Es ist zwar verblüht, doch immer noch attraktiv so wie es seine einseitig beblätterten Stängel in die Höhe reckt. Genau gegenüber der Blätter stehen in Reihe angeordnet die Fruchtkapseln. Bei Samenreife vergrößert sich der Kelch zu einem Windfangtrichter der zusammen mit Wind und Regen für die Verbreitung der Saat sorgt. Jeder der Fruchtkapseln verstreut bis zu 500 Samen, die bis zu 600 Jahre keimfähig bleiben. Im Mittelalter hatte das Schwarze Bilsenkraut bei der Bevölkerung eine besondere Bedeutung. Es heilte nicht nur Alterskrankheiten wie Zittern, sondern es beruhigte und ließ Schmerzen verschwinden. War gleichzeitig Liebestrank und Rauschmittel. Ein Mittel mit dem das Reich der Toten besucht werden konnte. Bei Überdosierung blieb man gleich dort bei den Vorfahren. Es war ein heilsames und todbringendes Zaubermittel. Die Kirche, die Wissenschaft mit der es kollidierte verdamnte es. Es brachte kein Geld in die Kasse von Kirche und Staat. So ist nicht viel von dem vielen errungenen Wissen der einfachen Bevölkerung um das giftige Schwarze Bilsenkraut übergeblieben. Es wird auch eine Beziehung zum Pilsener Bier hergestellt. Dort wurde wahrscheinlich das Bilsenkraut als Würzmittel genommen. Bestimmt wurde es von der Brauerei nicht wegen seiner Schönheit auf den Feldern angebaut. Auch am Flug der Harzhexen zum Brocken hatte es seinen Anteil. Die Hexen, die weisen Frauen, kannten seine Wirkung. Ob und was sie vom Flugkraut zu sich nahmen wurde nicht verraten. Auch ob der Besenstiel mit dem Saft des Bilsenkraut getränkt wurde, blieb ihr Geheimnis. Um das alles einfacher zu gestalten tranken sie vor ihrem Flug zum Brocken, so weise wie sie waren, bestimmt ein Bier aus Pilsen! Der Rest des Kasten mit den Flaschen ließen sie dem daheim Gebliebenem. So konnte der Arme seinen Trübsal ertränken. Ich glaube mir ist vor lauter Freude es einmal wiedergefunden zu haben, meinem streichelnden Berühren der "Götterpflanze", so wird es auch genannt, seine Zauberkraft schon über die Haut in den Kopf gestiegen.

Mir fällt es schwerer den Graugrünen Gänsefuß vom Weißen Gänsefuß, den Grünährigen Fuchsschwanz von der Spießmelde zu unterscheiden.

Der Schwarzen Nachtschatten - *Solanum nigrum*, ein Verwandter des Bilsenkrauts, windet seine Ranken über die hohe Flora der Sumpfwiese. Kleine weiße Blüten zieren es. Dem folgen grüne runde Beeren die bei der Reife ins Schwarze wechseln. Alle grünen Pflanzenteile werden als schwach giftig eingestuft. Giftiges Solanin und Saponin werden in die unreifen grünen Beeren verstärkt eingelagert. Dies verschwindet bei der Reifung der Samen. Reife, schwarze Beeren, wurden und werden immer noch gegessen. In verschiedenen Mittelmeer Ländern wird das Kraut des Schwarzen Nachtschatten als Gemüse angeboten und gegessen. Bei uns in Deutschland wird es kritischer betrachtet. Wenn man bedenkt das unser Hauptgemüse die Kartoffel, die Tomate, doch auch die Andenbeere, die Goji-Beere die bei uns unter den Namen "Teufelszwirn" oder "Bocksborn" alte Burgmauern überwächst und wegen ihrer angenommenen

Giftigkeit nicht geerntet wird, zeigt wie Unwissen unbegründete Angst hervor bringt. Statt selbst zu ernten, wird die Goji-Beere als Wunder- oder Glücksbeere im Reformhaus, schön verpackt und hochpreisig, eingekauft.

So schnell verliert man sich vom Schwarzen Nachtschatten kommend, in das Gewirr der Meinungen der Gesundheitsapostel.

Wir verlieren uns aber nicht. Machen einfach weiter mit unserer abknickenden Runde. Wir gehen den gekommenen Weg zurück. Rinder stampfen am gegenüber liegenden Ufer der Sülze durch die Wiese, durch den feuchten Schlamm. Bereiten so die Aussaatfläche der Einjährigen Pflanzen vor. Nicht besonders toll für das von Schönheit verwöhnte Auge. Aus dieser neuen Perspektive des Rückwegs fällt Übersehenes, wie das Milchkraut - *Glaux maritima*, leider schon verblüht, besonders auf. Wie kann man nur daran Vorbeilaufen! Wahrscheinlich hat das Rot des Queller, das das Auge lockte, dazu geführt. Jetzt wird auch der Trockenhang, der uns nun rechts begleitet, die Sträucher im verblühenden Sommerflor betrachtet. Die Wilde Möhre mit zusammen gerollter Blütendolde, den rötlichen fein bestachelten Früchten, einschließlich ihrer hübschen Halskrause. Das Bitterkraut, die Wegwarte, die Stengellose Kratzdistel, den Feld-Mannstreu, den Eingrifflichen Weißdorn, den Sauerdorn der mit seinen vielen rötlich-orangen Früchten regelrecht prahlt.

Weiß leuchten aus den Blattachseln des Wolfstrapp - *Lycopus europaeus* seine zu Scheinquirlen gefassten Lippenblüten hervor. Auch er liebt feuchte Uferbereiche.

Daneben, im salzigen Bereich wächst die Strand-Simse. Ein Sauergras, welches früher zu kleinen Körben verflochten wurde. Nun, wegen seiner Seltenheit im Binnenland, als Besonderheit angesprochen wird!

Auch die Portulak-Keilmelde finden wir. Ihre Blätter schmecken leicht nach Portulak. Daher hat die Melde ihren Namen. Noch etwas Einzigartiges tragen ihre Blätter auf ihrer Oberfläche. Es sind kleine Haare die das aufgenommene überflüssige Salz herausfiltern. Ist ihr Lager voll, brechen sie ab oder spalten sich auf. So wird das Salz wieder aus der Pflanze entfernt.

Sülldorf hat mit seiner Salzquelle schon bessere Zeiten erlebt.

Salzgenossenschaften bekamen das Recht Salz zu sieden. Als die Bruderschaft der Salzknechte, der Kohtknechte zu reich dabei wurden, kaufte Friedrich Wilhelm der I. das Recht auf Salzgewinnung auf. Bald wurde die Salzgewinnung jedoch aufgegeben. Sülldorf eröffnete ein Sole-Kurbad. Das lief unter Nachfolgern bis 1976. Dann war Schluss mit dem Gebrauch der Sole. Die Bauten auf dem Weinberg verschwanden, machten Wohnhäusern Platz. An die hohe Zeit erinnert das Denkmal der Familie von Angern im Park hoch über der Sülze. Leider konnte ich die desolante Beschriftung nicht deuten. Doch ihr altes Wappen am oberen Ende der runden Säule ist noch immer prägend. Das alte Adelsgeschlecht das unter Albrecht dem Bären hier über 300 Jahre heimisch wurde besaß 2 1/2 Koht als Erbzins-Gut und Lehn von der Kirche. Kirchenkoht wurde das Lehn genannt.

Ein schmaler Steig bringt uns über die Sülze zurück zu den noch wunderbar erhaltenen alten Siedehäusern, den Salzkothen, im Talgrund. In den Fugen der Pflastersteine wächst, bald flächendeckend, der Europäische Portulak - *Portulaca oleracea*. Ein paar Stängel der Küsten-Gelbsegge behaupten sich etwas unscheinbar dazwischen. Das Salz prägt immer noch die Vegetation. Etwas suchen muss man schon um die kleinen gelben Blüten des Portulak zwischen den kleinen, fleischigen Blätter zu entdecken. Der Portulak ist ein vergessenes

Gemüse, welche schon zu babylonischen Zeiten verzehrt wurde. Leicht salzig, etwas säuerlich-nussig schmecken seine jungen Blätter. Die alten jedoch bitter. Seine Blütenknospen wurden ähnlich wie Kapern verwendet. Gesund sollen sie obendrein auch noch sein. Bei ihren vielen Inhaltsstoffen ist das auch nicht von der Hand zu weisen. Reichlich Vitamin C., Omega-3-Fettsäuren, die einem frühen Herztod vorbeugen. Weiter Vitamin A, B, und E der Mineralstoffe. Auch Spurenelemente von Magnesium, Calcium, Kalium Eisen und Zink und einer Reihe anderer der Gesundheit förderlichen Stoffe sind im Portulak enthalten. Es steht sogar geschrieben: "Wenn Ihr Saft im Mund gehalten wird, werden wackelige Zähne wieder fest". Es fehlt nur der Hinweis wie lange der Saft im Munde zu bleiben hat.

Um die Wirkung der Inhaltsstoffe voll zu nutzen, werden frisch gepflückte Zweige oder Blätter, Salaten oder Quark beigemischt. Werden sie gekocht oder zu stark blanchiert geht das Gesundheitsfördernde verloren. Rohkost ist demnach angesagt. Mich wundert, dass der Portulak in unserer von gesunder Kost so geprägten Zeit, noch immer in der Versenkung verschwunden ist!

Auf wenig begangenen steilen Pfad erreichen wir den Kirchhof. Nicht ganz, denn das Tor dazu ist nicht nur zu, sondern auch verschlossen. Doch eine Gruppe älterer Damen, die vor dem nicht weit weg liegenden Kindergarten und Altenwohnheim schnault, über das Geschehen im Dorf spricht, hilft uns weiter. Sie sorgen dafür, das die schlüsselgewaltige Dame, die Kirchhof und Kirche in Schuss hält, gefunden wird. Wir tragen unseren Wunsch, beides ansehen zu wollen, vor. Mit: "Ich hole nur den Schlüssel", verschwindet sie aus unseren Augen. So stehen wir wieder allein gelassen vor dem verschlossenen Kirchhoftor. Betrachten die roten Feuerwanzen die in großen Trupps, einschließlich ihres Nachwuchs, die Steine der Mauer als Platz an der Sonne nutzen. Sieht ganz hübsch aus der rot-schwarze Bagaschen-Tross. Ein bisschen ekelig vielleicht, doch solange sie die Mauer und nicht ein Fensterbrett am Haus bevorzugen, gönnen wir ihnen den Platz an der Sonne. Eine Wegmalve / Malva neglecta am Fuß der Mauer bringt Erinnerungen. In meiner Jugend fand man sie überall an Wegen, zwischen den Steinen. Ihre kleinen flachen runden "Käseleiber"-Samen wurden von uns gern gegessen. Wir wussten nicht, dass wir damit Halsschmerzen und Magengeschwüren vorbeugten. Sie schmeckten uns. Das war Grund genug, ihre kleinen flachen, leicht nach Käse schmeckende Samen, nicht zu verachten. Krankheiten kannten wir nicht!, noch weniger was dagegen helfen soll. Hatte man einmal ein Problem, war Bettruhe mit schwitzen angesagt. Dieses unbeweglich unter der Bettdecke liegen, eingepackt, eingeengt mit feuchten Wickeln, war Strafe und Tortur genug. Wurde man wieder aus der feuchten Bettkiste ausgepellt, war man wieder gesund!

Der Schlüssel mit der Dame kommt. Das Tor zum Kirchhof St. Martin öffnet sich und wir stehen an einer teilweise überdachten Mauer voller Ritter. In Stein gemeißelt stellen sich die längst verstorbenen Saklzkönige, meist aus der Familie Berndes vor. Sie kamen zwar aus bürgerlichen Familien, doch war ihr Einfluss in der Salzgenossenschaft so groß und mächtig, dass das Ritterbild zu ihnen passte. Auch Agnes Elisabeth von Angern fand unter dem Kreuz hier ihre letzte Ruhestätte. Lange Zeit bleibt uns nicht das Innere der Kirche zu betrachten. Beeindruckend der alte Taufstein aus Sandstein, die Emporen, der lockende Opferstock dem ich nicht widerstehen kann. Als dann unser Obolus zum Erhalt der Kirche unter den wachen Augen der Schlüsselgewaltigen im Kasten verschwunden ist, ist es mit der Zeit der

Dame mit dem Schlüssel nicht mehr weit hin. Ehe wir uns versehen wird das Kirchhoftor hinter uns verschlossen. Sachte naht die Mittagszeit. Vielleicht der Grund für die Schnelligkeit der Kirchendame.

Wir landen im Hofladen von Sülldorf. Ein altes umgebautes Gut beherbergt ihn. Blumenkästen und -Töpfe an der Außenfassade. Schwarze Schilder mit weißer Kreide beschriftet, auf hübsch gepflastertem Hof, eine rote Bank für Erschöpfte sorgen für Neugier. Der Laden entpuppt sich als ein Laden der Superklasse. Dort stimmt alles! Das Angebot bald überwältigend. Dies wird noch von den Damen im Verkauf übertroffen. Zwar beschränkt sich das Angebot an Speisen nur auf Bockwurst mit Kartoffelsalat, doch drei Gessner-Radler am Tisch im Sonnenschein neben den parkenden Autos unter dem italienischen Flair der Oleander-Töpfe, reißen alles raus. Die große Holztür zum Garten im nebenstehende Stallgebäude steht weit auf. Wer so lockt, muss auch etwas bieten, mein Gedanke. Ich mache mich auf den Weg. Weitläufig präsentiert sich ein einsamer grüner Rasengarten. Ein Gartentisch mit tongebrannten Kelch als Schmucktopf, vier Klappstühle auf Ziegelsteinen gepflasterter Fläche. Gras und Portulak versuchen die Ziegelsteine zu überwachsen. Ein Idyll welches ein Gast nur stören würde. Bestimmt hat auch schon lange Zeit hier Niemand auf einem der Stühle gesessen. Ein Rosenbogen trennt dies kleine Gartenidyll von dem anschließenden größeren Garten. Der wirkt so etwa wie: "Ich könnte schon, will aber nicht". Eine polterige Rasenfläche mit herausstehenden, abgedecktem Gully auf dem Topfscherben dekoriert sind. Von einem Gebüschaum, einem alten, sachte vergammelnden Schuppen, blühenden Asten und Sedum, hohen Gräsern, die das Elend ein wenig zu vertuschen versuchen, eingefasst. Ein Beet mit Sonnenblumen und anderen Verblühten versucht den Blick auf sich zu ziehen. Trotz allem; schön wirkt der Garten in seiner wilden, gewollten ungepflegten Ordnung. Mein locken bringt meine Begleiter in den Garten. Sie finden meine Begeisterung darüber etwas übertrieben. Das verstehe ich wiederum nicht. Mein "Öffnet bitte Seele und Augen" ruft nur den Hinweis auf das ausgetrunkene Radler unter dem rot blühenden Oleander-Topf am Tisch des Parkplatzes hervor. Sei's drum !

Eine Hinweistafel weist auf die Salzverträglichkeit der Sülldorf Pflanzenvielfalt hin. Nicht alles was da an Pflanzen geboten wird, wird auch von uns entdeckt. So bleibt nichts anderes über, als sich zu anderer Jahreszeit wieder einmal auf nach Sülldorf, zur Binnensalzstelle der Sülze zu machen!

Otto Pake