

Fieberklee *Menyanthes trifoliata*



Mehrere kräftige Stängel und langgestielte, am Grund scheidige Blätter entspringen aus einer kriechenden und verzweigten Grundachse. Die Blätter sind dreizählig gefingert und daher kleeähnlich. Der Fieberklee ist aber mit dem Klee nicht verwandt, sondern mit den Enziangewächsen und wird in alten Kräuterbüchern noch unter den Gentianaceae - Enziangewächsen geführt. Die Blätter sind viel größer als beim Klee und fleischig. Die weiß-rosa Blüten (ca. 1,5 cm im Durchmesser) stehen in einer pyramidenförmigen aufrechten Traube. Die Kronblätter sind an der Oberfläche und an den Seiten deutlich behaart. Der Fieberklee ist eine mehrjährige Pflanze, die 10-30 cm hoch werden kann und von Mai bis Juni blüht.

Verbreitung und Lebensraum

Der Fieberklee ist eine sehr anpassungsfähige Pflanze, die von der Ebene bis in die alpine Stufe vorkommt und viele verschiedene Feuchtstandorte besetzt. Meistens kommt er in Verdungszonen von Sümpfen, Mooren und stehenden Gewässern vor und verträgt auch gut Überschwemmungen.

Seine weltweite Verbreitung umfasst die nördliche gemäßigte Klimazone, Nord- und Mitteleuropa, Nordamerika und Zentralasien. In weiten Teilen der Mittelmeerländer kommt er nur vereinzelt vor oder fehlt ganz. In Deutschland und Österreich findet man den Fieberklee nur mehr lokal.



Der Fieberklee gehört zu den Enziangewächsen. Man findet ihn meist in den Verdungszonen von Teichen, Sümpfen und Mooren. Große Vorkommen wie am Schauflberg bei Kaprun (Foto o. r.) sind selten.

Ähnliche Arten

Durch die Behaarung der Blüten und die dreizähligen, fleischig glänzenden Blätter kann man den Fieberklee mit keiner anderen Pflanze an diesen Standorten in Europa verwechseln.

Lebensweise

Blüht von April bis Juni. Bestäuber sind Hummeln und diverse andere Bienenarten. Die Früchte des Fieberklees sind vielsamige Kapseln, die mit zwei Klappen aufspringen oder sich gar nicht öffnen. In erster Linie streut der Wind die Samen aus. Fault jedoch der Stiel ab und der Fruchtstand gelangt auf diese Weise ins Wasser, so werden die Samen durch Vermoderung frei. Die weitere Verbreitung erfolgt in der Regel durch das Wasser. Manchmal bleiben auch Samen im Gefieder von Wasservögeln hängen, wodurch diese in andere Gewässer transportiert werden können.

Gefährdung und Schutz

Inzwischen ist der Fieberklee vor allem durch die Aufgabe der Nutzung von Feuchtwiesen selten geworden. Auch die Zerstörung seines Lebensraumes (Moore, Uferbereiche) durch Trockenlegungen und Eutrophierungen hat die Vorkommen stark dezimiert, so dass der Fieberklee zu den gefährdeten Pflanzenarten zählt. Wildwuchse gibt es bei den heimischen Teichen und Mooren nur mehr selten. Schutzmaßnahmen sind der Erhalt der Gewässerränder mit langen Verdungszonen. Nachgezüchtete Fieberklee-Pflanzen können heute aber für private Teichanlagen gekauft und angesetzt werden.

Wissenswertes und Hinweise

Der Fieberklee enthält Bitterstoffe, Menyathin, Pektin, Saponin, Gerbstoffe und ätherisches Öl. Er wurde in der Volksmedizin als Mittel geschätzt, das appetit- und verdauungsanregend wirkt, gegen Würmer hilft und das Fieber senkt. Der auch heute noch für Tees verwendete Teil sind die Blätter. Es werden Tinkturen gegen Rheuma, Arthritis und Gicht hergestellt. Da bei uns der Fieberklee unter Naturschutz steht, wird die „Gebrauchs-Pflanze“ oft aus Osteuropa bezogen. Der Fieberklee ist auch heute noch Bestandteil vieler Magenbitter, kann aber bei übermäßigem Verzehr zu starkem Erbrechen führen.

Wenn Sie einen Fieberklee finden, melden Sie den Standort doch auf www.naturbeobachtung.at!

ZOBODAT - www.zobodat.at

Zoologisch-Botanische Datenbank/Zoological-Botanical Database

Digitale Literatur/Digital Literature

Zeitschrift/Journal: [Newsletter Naturschutzbund Österreich](#)

Jahr/Year: 2011

Band/Volume: [013](#)

Autor(en)/Author(s): diverse

Artikel/Article: [Newsletter Naturschutzbund Österreich 13 1](#)