

Bambus: ein Tausendsassa

Kaum eine Pflanze ist so vielfältig wie der Bambus. Nicht nur liefert er das Material für die tausend Dinge des Alltags. Traditionell wird er auch als Medizin eingesetzt, und Bambusschösslinge sind als Leckerbissen bekannt. Längst wird Bambus auch im Westen nicht mehr nur als Zierpflanze geschätzt. Und der Bambus-Boom hat erst begonnen.

Sein aufrechtes Rohr symbolisiert in Asien Kraft und Stärke, das grüne Laub Tugend, Ausdauer und Widerstandskraft; er steht für Aufrichtigkeit, Standhaftigkeit, Bescheidenheit und Alter: der Bambus.

Gras der Superlative

Bambus gehört zu den Süßgräsern wie Hafer und Hirse, Mais und Reis, Zuckerrohr und Zittrgras. Die Bambusartigen werden in einer Unterfamilie zusammengefasst. Über 1000 Arten wurden beschrieben, die meisten wachsen in den tropischen und subtropischen Gebieten Asiens. Die grössten Bambusse können einen Halmdurchmesser von 30 cm erreichen und über 30 m hoch werden. Charakteristisches Merkmal sind die markanten Knoten (Nodien), die mit ihren Trennwänden die Halme in Segmente (Internodien) unterteilen. Wie alle Gräser wird Bambus beim Wachsen höher, aber nicht dicker. Bambus gilt als ideale Wiederaufforstungspflanze: Er ist immergrün, äusserst widerstandsfähig und seine Rhizome bilden im Boden ein dichtes Wurzelwerk, das die Bodenerosion verhindert. Zudem wächst er sehr schnell – bis 120 cm pro Tag; dadurch bindet er mehr des Treibhausgas CO₂ als die meisten andern Pflanzen.

Leckerbissen, nicht nur für Pandas

Junge dünne Schösslinge verschiedener Bambusarten werden gestochen wie bei uns Spargeln, dickere Exemplare geschält und in Stücke geschnitten. Sie können auf verschiedene Arten zubereitet werden und schmecken artischokenähnlich. Bambussprossen enthalten über 91 Prozent Wasser, 5,6 Prozent Kohlenhydrate, 2,6 Prozent Eiweiss, 0,3 Fett und 2,2 Prozent unverdaubare Pflanzenfasern (Ballaststoffe). Die Sprossen sind sehr kalorienarm (27 kcal/100g) und sollten nicht roh gegessen werden, da sie Blausäureglykosid enthalten. Bambusschösslinge und -blätter sind die bevorzugte Nahrung des Panda. Da Bambus sehr nährstoffarm ist, muss ein Tier pro Tag bis 30 kg zu sich nehmen.

Einige Bambusarten bilden Blüten – manche erst nach 30 oder gar 100 Jahren. Pflanzen einer Art können weltweit zur gleichen Zeit blühen; der Blühvorgang kann die Pflanzen so erschöpfen,

dass sie absterben – ein Phänomen, das als «kollektiver Tod» beschrieben wurde. In den 1980-er Jahren hatte eine Bambusblüte in der chinesischen Provinz Sichuan zum Hungertod von einem Viertel der frei lebenden Pandas geführt.

Für die tausend Dinge des Alltags

Seit der Jungsteinzeit wird die Kulturpflanze in China genutzt. Kein anderes natürliches Material besitzt mehr Elastizität, Härte, Festigkeit und gleichzeitig ein so geringes Gewicht. Baugerüste aus Bambusrohren widerstehen – anders als Stahlgerüste – sogar einem Taifun. Aus Bambus lassen sich die tausend Dinge des Alltags fertigen: Flöten, Pfeil und Bogen, Blasrohre, Lanzen, Kendostöcke, Flosse, Brücken, Wasserleitungen, Netze, Palisaden, Zäune, Hecken, Häuser, Möbel, Jalousien, Matten, Gefässe, Löffel, Essstäbchen ... und Rohstoff für Papier. Früher wurden Feuerwerkskörper aus Bambus hergestellt, und zum Vertreiben von bösen Dämonen legte man Bambusrohre ins Feuer, wo sie mit lautem Knall zerplatzen.

Tabaxir und andere Arzneien

In den Internodien der Halme findet sich bei einigen Bambusarten Tabaxir (Bambuskampfer oder Bambuszucker), der zu mehr als 75 Prozent aus Kieselsäure (Siliciumdioxid) besteht. Tabaxir wird traditionell eingesetzt bei Vergiftungen, Nervosität, Blutungen, Fieber, Bronchitis und Wirbelsäulenschwächen. Arzneien aus Blättern, Stengeln oder Wurzeln werden u. a. angewendet bei Fieber, Erkältungen, Entzündungen, Husten, Übelkeit, Magenübersäuerung und zur Blutstillung.

Bambus boomt

«Der Bambus lacht, er nährt sowohl den Leib als auch das Gemüt und hilft der Seele, sich auszuruhen», sagt eine chinesische Weisheit. Winterharte Arten fanden vor rund 200 Jahren in Europa als Zierpflanzen die ersten Liebhaber. Andere Anwendungsbereiche liessen nicht auf sich warten: In Thomas Edinsons erster Glühlampe lieferte ein verkohlter Bambusfaden im Vakuum feines und helles Licht. In den ersten Grammophonen dienten Bambusnadeln zum Abspielen der Schellackplatten.



Jürg Lendenmann

Foto: Manfred Walker

Das Bambusstöckchen ist untrennbar mit Charlie Chaplin verbunden.

Seit Jahren liegt Bambus im Trend als Material für Fussböden, Möbel und Textilien, wobei bei Letzteren die Pflanze in der Regel das Rohmaterial zur Herstellung von Cellulose/Viskose liefert. Seit einigen Jahren werden bei uns Tees aus Bambusblätter angeboten und Extrakte aus der Pflanze eingesetzt als Antifaltenmittel, in Sonnencremen, Anti-Cellulite-Mitteln, Duschgels, Shampoos, Seifen, Parfüms, Pflaster ... und Drinks. Bambus ist auf dem besten Weg, auch im Westen ein Tausendsassa zu werden. ■