

Artenvielfalt der Kräuter (6)

Tripmadam (*Sedum reflexum*) gehört zur Familie der Fetthennen und ist vor allem ein Würzkraut.

Tripmadam findet man in der Literatur auch unter Felsenpfeffer und Felsenfetthenne. Auch die botanischen Namen variieren: *Sedum rupestre* (rupes der Fels) oder *Petrosedum rupestre*.

Möglicherweise ist diese Pflanze nur einigen Gartenfreunden bekannt. Während Kräuter aus dem Mittelmeerraum immer bekannter werden (wie Thymian, Ysop und Rosmarin), geraten einheimische, aus Mitteleuropa stammende Pflanzen in Vergessenheit. Das ist also ein Grund, Tripmadam in dieser Serie auch wieder einmal bekannt zu machen, zumal sie nicht oft im Handel zu finden sind.

Tripmadam ist mehrjährig, hat blaugrüne oder grüne, nadelförmige, dicke Blätter, die als Wasserspeicher dienen. Die Pflanzen werden nur 10 bis 15 cm hoch und bilden dichte Polster. Die doldenähnlichen Blüten erscheinen im Juni bis August und sind goldgelb. Die Pflanzen werden gern von Schmetterlingen und Bienen besucht. Vorsicht! Nicht mit dem kleineren und weit verbreiten Mauerpfeffer verwechseln! Tripmadam wächst am besten auf kargen, sandigen, steinigen, aber auch lehmigen und ungedüngten Boden. Gelegentlich findet man deshalb Tripmadam auch in Steingärten. Die anspruchslosen Pflanzen sind gut für Kräuterspiralen, für Pflanzschalen, sonnige Kästen und Trockenmauern geeignet. Vermehrt wird Tripmadam über Stecklinge, Teilung und Senker.

Verwendung: Die jungen Triebe können ganzjährig bzw. laufend frisch geerntet werden. Verzehrt werden sie auch nur frisch oder gefrosted. Zum Trocknen eignen sich die Pflanzenteile nicht. Die Vitamin-C Spender haben einen leicht säuerlichen Geschmack und sind etwas harntreibend. Ihre Gerbstoffe unterstützen die Behandlung bei Bluthochdruck und Arterienerkrankungen. Die zarten Triebspitzen kommen roh an Salate, Quark, Remoulade, Butter und Kräuteressig (mit Melisse, Estragon und Thymian). Werden sie in kochenden Gerichten verwendet, wie Suppen, Saucen, Eintöpfen und Kartoffelgerichte, wird Tripmadam erst kurz vor dem Verzehr den Speisen hinzugegeben. Viel Erfolg mit dem interessanten Kraut wünscht **Edgar Schmitt Gartenfachberater KGV "Alt Schönefeld"**