

Mohn (*Papaver somniferum* L.)

Synonyme

[\(Namen dieser Pflanze in allen 76 Sprachen anzeigen\)](#)

pharmazeutisch	<i>Semen Papaveris</i>
Albanisch	Lulëkuqe
Altgriechisch	Μήκων Mekon
Amharisch	□□ Papi
Arabisch	أبو النوم, خشخاش أبو النوم, خشخاش Khashkhash, Abu an-num, Abu al-num, Abu an-noom, Abu al-noom
Armenisch	Մեկոն, Մեկոնի Կուտ Mekon, Megon; Mekoni Kut, Megoni Good (Samen)
Assamesisch	আফু গুটি Aphu guti
Azeri	Xaş-xaş Xаш-xаш
Baskisch	Lobelarr
Bengali	পাষা Post
Bulgarisch	Градински мак, Опиев мак, Маково семе Gradinski mak, Opiev mak; Makovo seme (Samen)
Burmesisch	Bhainzi
Chinesisch (Kantonesisch)	櫻粟殼 [yìng suh k hohk] Ying suhk hohk
Chinesisch (Mandarin)	櫻粟殼 [yīng sù qiào], 罌粟 [yīng sù] Ying su qiao, Ying su
Dänisch	Opiumvalmue (Pflanze); Birkes, Valmue-frø (Samen)
Deutsch	Schlafmohn, Gartenmohn, Ölmohn, Opiummohn,
Dhivehi	ފަދަދު, ފަދަދު Afihun, Kaskasaa
Englisch	Poppy, Opium poppy, Garden poppy
Esperanto	Papavo, Papavosemo
Estnisch	Magun, Unimagun, Moon
Farsi	خشخاش Khash-khash, Shagheyegh
Finnisch	Unikko, Oopiumiunikko
Französisch	Pavot des jardins, Pavot somnifère, Pavot à opium
Gälisch	Codalion, Paipin
Galizisch	Mapoula, Sementes de Mapoula, Adormideira, Durmideira
Georgisch	ყაყაჩო, ყაყაჩოს თესლი, ხომხომი Khoshkhoshi, Q'aq'acho, Xoshxoshi, Qaqacho; Q'aq'achos tesli, Qaqachos tesli (Samen)
Griechisch	Παπαρούνα, Αφίονι Paparouna, Afioni

Gujarati	ખસખસ Khas khas
Hebräisch	פּרֵג Pereg
Hindi	अफीम पोस्त, खसखस, पोस्ता Aphim posta, Khaskhas, Posta
Irish	Poipín
Isländisch	Valmúafrae, Birki
Italienisch	Papavero, Papavero sonnifero 芥子, 罌粟
Japanisch	けし ケシ, ポピー Keshi, Papi
Jiddisch	מאָנדל, מאָן Mondl, Mon
Kannada	ಅಫೀಮು, ಗಸಗಸೆ Aphimu, Gasagase
Kasachisch	Көкнәр Köknär
Kashmiri	خشخاش Khash-khash
Katalanisch	Cascall, Herba dormidora
Koreanisch	아편, 포피, 양귀비 Apyeon, Apyon, Popi, Yanggwibi
Kroatisch	Mak
Laotisch	Za zang
Lateinisch	Papaver
Lettisch	Magone
Litauisch	Aguonos, Daržinė aguona
Makedonisch	Мак, Афион, Булка (?) Mak, Afion, Bulka
Malayalam	കടകട Kaskasu
Malaysisch	Kas Kas
Maltesisch	Peprina
Marathi	खसखस Khas Khas
Nepali	अफिम Aphim
Niederländisch	Maanzaad, Slaapbol, Slaappapaver, Heulbol, Maankop
Norwegisch	Valmue, Opiumsvalmue
Oriya	ଠାଠା, ଠାଠା Aphima, Postak, Posta
Polnisch	Mak lekarski
Portugiesisch	Papoila, Dormideira; Papoula (Brasilien)

Punjabi	ਪੋਸਤ, ਖਸਖਸ Post, Khaskhas
Rumänisch	Mac, Mac de gradină, Mac somnifer
Russisch	Мак снотворный, Опийный мак Mak snotvornyj, Opijnij mak
Sanskrit	Ahiphena
Schwedisch	Vallmo, Opiumvallmo
Serbisch	Мак Mak
Slovenisch	Vrtni mak
Slowakisch	Mak siaty, Mak
Spanisch	Ababa, Adormidera, Amapola, Adormidera soporifera, Amapola real, Semillas de Amapola
Tamil	கசகசா, போஸ்தக்காய் Casacasa, Kasakasa, Postakkai
Telugu	గసగసాలు, పోస్తుకాయ, అభిని Abhini, Gasagasaalu, Postukaya
Thai	ต๋นฝั๊น, ฝั๊น Ton fin, Fin
Tschechisch	Mák, Mák setý
Türkisch	Gelincik çiçeği, Haşhaş; Haşhaş tohumu (Samen)
Türkmenisch	Läle, Läbik Ләле, Ләбик
Ukrainisch	М'ак снодійний Mak snodijnij
Ungarisch	Mák, Kerti mák
Urdu	پوست, خشخاش Khashkhash, Post
Uzbekisch	Lolaqizg'aldoq Лолақизғалдоқ
Vietnamesisch	Cây thuốc phiện, Vây anh túc Cay thuoc phien, Vay anh tuc
Weißrussisch	Мак, Опіумны мак Mak, Opiumny mak



Mohnblüte



Weißer und grauer Mohnsamen

Verwendeter Pflanzenteil

Reife Samen.

Das Genußgift Opium gewinnt man aus den unreifen Samenkapseln.

Pflanzenfamilie

[Papaveraceae](#) (Mohngewächse).

Geruch und Geschmack

Nussig und angenehm.

Inhaltsstoffe

Mohnsamen enthalten 40 bis 50% fettes Öl, das durch kalte Pressung in einer Ausbeute von 12 bis 18% gewonnen wird. Es ist reich an ungesättigten Fettsäuren (Iodzahl: 133 bis 144): 60% Linolsäure, 30% Ölsäure, 3% der besonders wertvollen dreifach ungesättigten Linolensäure und weniger als 10% gesättigte Fettsäuren.

Im ätherischen Öl von Mohnsamen wurden verschiedene aliphatische Aldehyde und Kohlenwasserstoffe gefunden; die für den Geruch hauptverantwortliche Komponente ist 2-Pentylfuran.



Angeschnittene Mohnkapsel



Mohnblüte

www.botanikus.de

Opium ist der getrocknete Milchsafte der unreifen Samenkapseln; jede Kapsel liefert dabei 20 bis 50 mg. Außer Wachsen, Harz, Proteinen und Zuckern enthält es etwa 20% Alkaloide, von denen das Morphin (typischerweise 12%) das wichtigste ist.

Opium zum Rauchen (*chandu* [चण्डू]) wird über Feuer geröstet und fermentiert, wodurch sich einerseits der Alkaloidgehalt auf etwa ein Viertel reduziert und andererseits ein spezielles Aroma ausbildet.

Rohopium wird heutzutage medizinisch kaum verwendet; man bevorzugt entweder ein standardisiertes Produkt (auf genau 10% Morphin) oder man trennt die einzelnen Alkaloide und verabreicht sie dem Patienten in purer Form.

Opium enthält zwei verschiedenen Familien von Alkaloiden. Dem Phenanthren-Typ gehören das Morphin (7 bis 23%), Codein (max. 3%), Thebain (max. 3%, meist jedoch wesentlich weniger) und das synthetische Heroin an. Der im Pflanzenreich weiter verbreitete Benzylisochinolin-Typ ist im Mohn mit Narcotin (=Noscapin, bis zu 12%), Papaverin (max. 1.5%) und Narcein (0.2%) vertreten. Die meisten dieser Alkaloide haben in der modernen Medizin ihre eigenen Anwendungen gefunden.

Die offizielle Opiumproduktion beträgt 2000 Tonnen pro Jahr, das meiste in Indien und der Türkei.



Mohnblüte und unreife Kapseln

Der Alkaloidgehalt der Mohnsamen ist sehr gering (50 ppm) und pharmazeutisch unbedeutend. Allerdings kann nach einer reichlichen Mohnmahlzeit durchaus Morphin im Urin nachgewiesen werden, was bei Drogentests eine unerfreuliche Überraschung abgibt.

Herkunft

Mohn stammt wahrscheinlich aus Westasien; allerdings wird neuerdings auch ein Ursprung im westlichen Mittelmeergebiet in Betracht gezogen. In jedem Fall wird Mohn in Europa seit dem Neolithikum kultiviert, ist also eine der ersten europäischen Kulturpflanzen.

Etymologie

Deutsch *Mohn*, niederländisch *maan* und jiddisch *mon* [מאָן] haben weitere Verwandte in nordgermanischen Sprachen (norwegisch und dänisch *valmue*, schwedisch *vallmo*), die sich von altnordisch *valmugi* ableiten. Weiters gehören armenisch *megon* [մեղոն], altgriechisch *mekon* [μήκων] und altslawisch *maku* in diese Sippe; in modernen slavischen Sprachen heißt Mohn fast ausnahmslos *mak* [mak], vgl. auch rumänisch *mac* und lettisch *magone*. Für dieses weitverbreitete Wort ist keine Etymologie bekannt, wahrscheinlich stammt der Name letztlich aus einer untergegangenen

Mittelmeersprache.



Klatschmohn ist eine verbreitete Unkrautpflanze Europas



Goldmohn (*Eschscholtzia californica*) ist eine Zierpflanze

Der Gattungsname *Papaver* ist der lateinische Name der Mohnpflanze, entzieht sich aber ebenfalls einer weiteren Analyse. Auf lateinisch *papaver* gehen einige Namen für Mohn in romanischen Sprachen zurück, z.B. französisch *pavot*, portugiesisch *papoila* und auch englisch *poppy* (altenglisch *popæg*). Auch das amharische *papi* [□□] gehört, wahrscheinlich als junge Entlehnung, zu dieser Sippe. Paradoxerweise ist auch der neugriechische Name *pararouna* [παπαρούνα] von dieser lateinischen Wurzel

abgeleitet. Im Ungarischen bezeichnet *pipacs* jedoch die verwandte Wildpflanze Klatschmohn (*Papaver rhoeas*).

Der Artname *somniferum* schlafbringend (*somnus* Schlaf und *ferre* bringen) spielt auf die narkotische Wirkung des Opiums an, ebenso das spanische *adormidera* (von lateinisch *dormire* schlafen). Vgl. auch arabisch *abu an-num* [ابو النوم] Vater des Schlafes für Mohn.

Von Westasien bis Südostasien findet man in einem riesigen Gebiet verwandte Namen für Mohn: Türkisch *haşhaş*, georgisch *khoshkhoshi* [ხოშიხოში], kurdisch *kuş-kuş* [کوخکوخ], Arabisch, Farsi und Urdu *kuş-kuş* [خشخاش], Hindi und Gujarati *khas khas* [खसखस, ખસખસ], Telugu *gasagasaalu* [గసగసాలు], Tamil *kaśa kaśa* [கசகசா],

Dhivehi *kaskasaa* [ކާކާސާ] und zuletzt Malaysisch *kas kas*. Der Ursprung dieser Gruppe von Namen ist mir nicht bekannt.



Mohn-Ziersorte (wahrscheinlich *P. bracteatum*)

Einige indische Sprachen bilden ihre Namen für Mohn von einer anderen Wurzel: Bengali *posto* [পোস্তো], Hindi, Punjabi und Urdu *post* [पोस्त, پوسٹ, پوست], Telugu *postukaya* [పోస్తూకాయ] und Tamil *postakkai* [போஸ்தக்காய்]. Zur Zeit des frühen Kolonialismus wurde dieser Name auch ins Englische als *post* oder *posto* übernommen, wo er sowohl für die Mohnpflanze als auch für ein aus Mohnköpfen bereitetes betäubendes Getränk steht. Dieses Getränk erfreute sich im 17.ten Jahrhundert an den mogulischen Höfen Nordindiens beträchtlicher Beliebtheit als Ersatz für den aus religiösen Gründen verbotenen Alkohol.

Die Bezeichnung *Opium* für den eingedickten Milchsaft der unreifen Mohnkapsel wird seit der Antike verwendet und geht auf griechisch *opos* [ὄπος] Pflanzensaft zurück; das Wort wurde auch ins Arabische (*ubim* [أوبيم]) und ins Farsi (*afyun* [افیون]) entlehnt. Sanskrit *ahiphena* [अहिफेन] Mohn, Opium gehört derselben Sippe an, wurde aber sekundär unter Bezug auf die Gefahren des Opiumkonsums an *ahi* [अहि]

Schlange (verwandt mit dem ersten Element in deutsch *Eidechse*) und *phena* [फेन] Schaum, Speichel angelehnt. Zur selben Sippe gehören Marathi *aphu* oder *aphin* [अफू, अफीण] und Telugu *abhini* [అభిని] Opium. Vergleiche auch koreanisch *apyon* [아편] und chinesisch *yapian* [鴉片] Opium.

Die japanischen Schriftzeichen 芥子 bedeuten zwei verschiedene Pflanzen: Für die Bedeutung Mohn werden sie als *keshi* [けし] gelesen, aber in der Lesung *karashi* [からし] stehen sie für [schwarzen](#) oder [weißen Senf](#).

Ausgewählte Links

[Indian Spices: Poppy Seeds \(indianetzone.com\)](#) [Ilkas und Ullis Kochecke: Mohn Plant Cultures: Opium Poppy A Pinch of Poppy Seeds \(www.apinchof.com\)](#) [Transport Information Service: Poppy seeds Sorting Papaver names \(www.plantnames.unimelb.edu.au\)](#) [Pflanzen des Capitulare de Villis: Mohn \(biozac.de\)](#) [The Iliad \(translated by Samuel Butler\) \(uoregon.edu via archive.org\)](#) [Linklist about the Iliad \(encyclopedia.com\)](#) [The Odyssey \(translated by Samuel Butler\)](#) [Homer, Iliad \(μῆνιν ἄειδε θεὰ, Perseus Project\)](#) [Homer, Odyssey \(ἄνδρα μοι ἔννεπε, Perseus Project\)](#) [The Chicago Homer Greek – English – Greek Lexicon \(kypros.org\)](#) [Schlafmohn \(giftpflanzen.de\)](#) [Desirable Herb and Spice Varieties: Poppy](#) [The Pernicious Opium Poppy Recipe: Germknödel \(Austrian yeast dumpling\) \(thepassionatecook.typepad.com\)](#) [Recipe: Mohnstrudel \(poppy seed strudel\) \(globetrotters.ch\)](#) [Rezept: Germknödel \(chefkoch.de\)](#) [Rezept: Mohnstrudel \(hausfrauenseite.de\)](#) [Recipe: Homentashn \[חמנטאשן\] \(Poppy Pockets\)](#) [Rezept: Krautstrudel \(káposztás rétes\) \(kochbaeren.de\)](#) [Opium poppy \(purdue.edu\)](#) [Poisonous Plants of North Carolina: Opium Poppy](#)



Poppy flower

www.rz.uni-karlsruhe.de

Mohn ist eine alte europäische Kulturpflanze, die bereits in der *Ilias* [Ἰλιάς] des sagenhaften griechischen Dichters Homeros [Ὅμηρος] erwähnt wird. Die *Ilias* (und die etwa zeitgleiche *Odyssee* [Ὀδυσσεΐα]) ist bei weitem die älteste europäische Dichtung; sie wurde im 8.ten Jahrhundert aus mündlicher Überlieferung schriftlich fixiert, erzählt aber Ereignisse, die sich etwa 500 Jahre früher abgespielt haben mögen. Sie gibt

einzigartige Einblicke in die Lebensbedingungen der ausgehenden Bronzezeit, da sie viel vom alltäglichen Leben und Denken der Menschen beschreibt.

Die homerischen Epen sind zwar voll von Details aus dem Leben des präklassischen Griechenlandes, aber die Information über Ernährung fällt recht dürftig aus. Zwar werden verschiedene Getreide und daraus hergestelltes Brot erwähnt, aber Fisch taucht interessanterweise niemals auf der Tafel auf. Man gewinnt den Eindruck, daß die Krieger der Bronzezeit Fleisch am höchsten schätzten: *dainymenoi krea t' aspeta kai methy hedy* [δαινύμενοι κρέα τ' ἄσπετα καὶ μέθυ ἡδύ] unendlich viel Fleisch und süßen Wein schmausend und *krea amph' obeloisin peirein optan te periphradeos* [κρέα ἀμφ' ὀβελοῖσιν πείρειν ὀπτᾶν τε περιφραδέως] Fleisch auf den Spieß stecken und mit Bedacht braten sind die ständigen Formulierungen, die der Dichter zur Beschreibung der Gelage wählt. Die Wortfolge *methy hedy* süßer Wein ist linguistisch interessant, weil beide Wörter sich von nicht miteinander verwandten Wurzeln der Bedeutung süß ableiten; siehe [Bärlauch](#) und [Süßholz](#) für nähere Erläuterungen.



Blühende Mohnpflanzen



Manche Mohnpflanzen bringen rötliche Blüten hervor

Die Epen nennen außer dem Mohn werden noch zahlreiche andere Kulturpflanzen: Sehr oft nennt der Dichter die [Olive](#) (Olivenöl, *elaion* [ἐλαίον] und Olivenbaum, *elaia* [ἐλαία]), und auch [Zwiebel](#) (*krommyon* [κρόμμυον], siehe dazu auch unter [Bärlauch](#)) tritt als Nahrungsmittel auf. Weiters findet eine Pflanze namens *selinon* [σέλινον] Erwähnung, hinter der Übersetzer [Sellerie](#) oder [Petersilie](#) vermuten. Die Farbe der Morgenröte (*Eos* [Ἠώς]) wird sowohl mit [Rosenblüten](#) (*rhododaktylos* [ῥοδοδάκτυλος] rosenfingrig) als auch mit [Safran](#) (*krokopeplos* [κροκόπεπλος] safrangewandet) verglichen.

Letztlich gibt es in der *Odysseia* noch das geheimnisvolle Kraut *moly* [μῶλυ], das gegen bösen Zauber hilft. Manche vermuten, damit sei [Knoblauch](#) oder ein naher Verwandter gemeint, aber normalerweise heißt Knoblauch im klassischen Altgriechisch *skorodon* [σκόροδον]. Eine andere Vermutung geht in Richtung Schneeglöckchen (*Galanthus nivalis*), dessen Gattungsname Milchblume bedeutet, was gut zur homerischen Beschreibung paßt: *galakti de eikelon anthos* [γάλακτι δὲ εἴκελον ἄνθος] die Blüte aber der Milch vergleichbar.

Die Bedeutung Homers für die weitere kulturelle Entwicklung des Abendlandes ist unbestritten. Als sich etwa zu Homers Lebzeiten die klassische Kultur Griechenlands mit ihren Sportveranstaltungen (siehe [Lorbeer](#) über die Olympischen Spiele), Dichtern und Philosophen zu neuer Blüte zu entwickeln begann, da galten die Ereignisse der *Ilias* und der *Odysseia* als Zeugnisse einer großartigen griechischen Vergangenheit. Über den größten Teil des Altertums wurde Homer nur als der göttliche Dichter bezeichnet; doch nach dem Fall des römischen Reiches versiegte das Interesse an antiker Dichtung. Erst mehr als ein Jahrtausend später, in der europäischen Renaissance, begannen gebildete Kreise wieder, Homer zu lesen. Dieses Interesse kulminierte schließlich in der Ausgrabung des alten Troia, des Schauplatzes der *Ilias*, durch H. Schliemann im türkischen Hisarlık.

Auch wenn man heute in der Schule nicht mehr Homer liest, so haben doch Zitate aus den homerischen Epen in unsere heutige Umgangssprache gefunden: Wir sprechen von homerischem Gelächter (mit dem die Helden ihre eigene Kampfeslust anstachelten), von geflügelten Worten (*epea pteroenta* [ἔπεα πτερόεντα]: Worte, die zum Gesprächspartner hinfliegen sollen), und der Charme der Helioströter *Kirke* [Κίρκη] ist im Wort bezirzen unsterblich geworden. Und wem wären schließlich *Skylla* [Σκύλλα] und *Charybdis* [Χάρυβδις], zwei Übel, von denen man nur einem entkommen kann, kein Begriff?

In der Antike lag die Hauptbedeutung des Mohns in den aus seinem Samen gepreßten Öl. Außerdem kannten die griechischen und römischen Ärzte die narkotische und schmerzlindernde Wirkung des Milchsaftes. In der mittelalterlichen Medizin Europas geriet der Mohn jedoch in Vergessenheit, auch weil Schmerzmittel auf religiösen Widerstand stießen. Mohn als Genuß- und Suchtgift ist im Westen eine sehr junge Entwicklung.

Antike Süßspeisen verwenden Mohnsamen gerne für mit Honig gesüßte Füllungen, die oft auch [Sesam](#) und [Mandeln](#) enthielten und zusätzlich meist mit einer Prise [Pfeffer](#) ganz leicht scharf gewürzt waren (siehe auch [Silphion](#) über die Küche im römischen Reich). Diese Rezepte wurden von den Römern an die Byzantiner weitergegeben und gelangten so (allerdings ohne den Pfeffer) in die islâmischen Reiche des Orients. Ein Beispiel ist die türkische Süßigkeit *baklava* (griechisch *baklava* [μπακλαβά], arabisch *baqlava* [بقلاوة]), die aus Honig und Nüssen in einem Blätterteig (*fillo* [φύλλο]) besteht; antike Vorbilder lassen sich bis ins vorhellenistische Griechenland verfolgen.



Mohnfeld im niederösterreichischen Waldviertel

www.mohndorf.at

Über das osmanische Reich kamen die orientalischen Rezepte auch nach Osteuropa (Bulgarien, Ungarn) und zuletzt zur Zeit der österreichisch-ungarischen Monarchie nach Österreich. Süße Speisen (Mehlspeisen), die manchmal auch als Hauptgericht genossen werden, sind für die österreichische Küche auch heute noch charakteristisch.

Die bekannte österreichische Mehlspeise *Strudel* besteht aus handgezogenen hauchdünnen Teigblättern mit einer meist auf Nüssen, Topfen (Quark) oder frischen Früchten basierenden Füllung. Mohnstrudel ist eine häufige und beliebte Variante. Strudel wird meist trocken gegessen; ihn mit [Vanille](#)sauce zu servieren, gilt in Österreich als Fauxpas. Die Füllungen von Strudel werden oft mit [Zitronen-](#) oder [Orangenschale](#) (frisch oder kandiert) sowie mit [Zimt](#) gewürzt. In Ungarn gibt es auch salzige Arten von Strudel, z.B. mit einer pikanten [paprika](#)gewürzten Krautfüllung (Krautstrudel, *káposztás rétes*), die auch in den östlichen Teilen Österreichs zubereitet werden.

Ein weiteres Beispiel für die Verwendung von Mohn in der österreichischen Mehlspeisenküche sind die *Germknödel*, die ursprünglich aus Böhmen stammen (*kynuté knedlíky*) und ebenfalls zu den Zeiten der Donaumonarchie nach Österreich kamen. Es handelt sich dabei um große Knödel aus Hefeteig (*Germ* ist ein österreichisches Wort für Hefe) mit einer anregend-sauren Füllung aus *Powidl*, einem sehr konzentrierten Zwetschkenmus, das ohne Zuckerzusatz gekocht wird. Germknödel werden gedämpft und mit großzügigen Mengen einer Mohn-Staubzucker-Mischung sowie geschmolzener Butter serviert.



Mohnpflanze



Mohnkapseln knapp vor der Reife

Mit Mohnsamen gefüllte Teigtaschen (*Mohntaschen*) kennt man in verschiedenen Ländern Ost- und Mitteleuropas, besonders in der traditionellen jiddischen Küche dieser Länder (homentashn [המנטשן] oder montashn [מאנטשן]). In Frankreich gibt es auch mohngefüllte *croissants*. Mohnsamen werden gerne vor dem Backen auf die Backwaren gestreut (z.B. Laugengebäck), damit sich beim Backen ein besonderer Geschmack entwickelt. Diese Verwendung ähnelt der von [Sesam](#)- oder [Nigella](#)samen im Nahen Osten.

Das ehemals bedeutsame Mohnöl ist dagegen heute eine Rarität und wird nur in sehr geringer Menge hergestellt; die üblichste Qualität ist ein kaltgepresstes Salatöl (siehe auch [Sesam](#) über Pflanzenöle allgemein). Die geringe Produktion erklärt sich teilweise auch mit den gesetzlichen Restriktionen und Kontrollen, denen Mohnbauern in Westeuropa ausgesetzt sind und die den Zweck haben, einen Mißbrauch der Anbaufläche zur Opiumproduktion zu verhindern. Unter den klimatischen Bedingungen Europas hergestelltes Opium wäre aber von sehr geringer Wirkung.

Auch in Asien wird der Mohnanbau betrieben; zumeist allerdings nicht zu kulinarischen Zwecken, sondern zur Gewinnung von Opium. Das berühmt-berüchtigte Goldene Dreieck an der Grenze zwischen Burma, Thailand und Laos ist übrigens zu Unrecht als Opiumquelle bekannt geworden, da der Mohn erst in höheren Lagen das richtige Wirkstoffspektrum entwickelt. Bergvölker in diesen drei Ländern und auch in Vietnam und China benutzen Opium seit Jahrhunderten als das einzige Genußmittel, das ihnen ihr hartes Leben bietet; die weite Verbreitung des Opiumrauchens unter ethnischen Chinesen und Vietnamesen ist allerdings durch die Politik Englands und Frankreichs im vorigen Jahrhundert bedingt. Anders als in Gemeinschaften mit langer Tradition im Umgang mit dieser Droge erwies sich die Neueinführung des Opiums in diesen Ländern als verheerend.

In China erstritten sich die Briten durch die beiden Opiumkriege (*ya pian zhan zheng* [鴉片戰爭]) (1840–42 und 1856–1860) das Recht auf Opiumimport in das Reich der Mitte, womit nicht nur ein unmittelbarer Gewinn erzielt werden konnte, sondern viele Verwaltungsbeamte in materielle und psychische Abhängigkeit zu England und dessen Mittelsmännern gerieten. Die resultierende Korruption trug wesentlich zum rascheren Verfall des Kaiserreiches bei. Die Franzosen in Vietnam erzielten aus ihren Monopolen für Opium,

Salz und Alkohol (ab 1890) enorme Gewinne und erhielten sich durch großzügige Versorgung die Loyalität des Adels.

Mohn wird aber in Asien auch gelegentlich zum Kochen verwendet. So sind gemahlene Mohnsamen in der mogulischen Kochkunst Nordindiens (siehe auch [Zwiebel](#) und [schwarzer Kreuzkümmel](#)) ein Mittel, um Saucen anzudicken; bei hellen Saucen kommt dazu eine spezielle Mohnsorte mit rahmgelben Samen zum Einsatz. Mohnsamen werden in der Küche Bengalens (in Nordost-Indien) häufig verwendet und harmonieren sehr gut mit den eher leichtgewürzten Speisen Bengalens (siehe auch [Nigella](#)). Der nussige Geschmack des Mohns wird auch in Japan sehr geschätzt und paßt sehr gut zu den nur leicht gewürzten Gerichten dieses Inselreiches. Mohn ist in der japanischen Gewürzmischung *shichimi togarashi* (siehe [Sichuanpfeffer](#)) enthalten.

Mohn

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Wechseln zu: [Navigation](#), [Suche](#)



Der Titel dieses Artikels ist mehrdeutig. Weitere Bedeutungen sind unter [Mohn](#) ([Begriffsklärung](#)) aufgeführt.



Papaver argemone. Illustration

Systematik

Klasse: [Bedecksamer](#) (Magnoliopsida)
[Eudikotyledonen](#)

Ordnung: [Hahnenfußartige](#) (Ranunculales)

Familie: [Mohngewächse](#) (Papaveraceae)

Unterfamilie: [Papaveroideae](#)

Gattung: Mohn

Wissenschaftlicher Name

Papaver

[L.](#)



[Schlafmohn](#)-Blüte und -knospen



[Klatschmohn](#)-Blüte unmittelbar nach ihrer Entfaltung.




[Klatschmohn](#), rechts Blüte, am linken Bildrand Fruchtkapsel.



[Arktischer Mohn](#) (*Papaver radicum*)




 [Apulischer Mohn](#) (*Papaver apulum*)



 Mohnfeld




 Samen unter Stereomikroskop



 Zuchtmohn



 Zuchtmohn (halb geschlossene Blüte)

Mohn (*Papaver*) ist eine [Pflanzengattung](#) aus der Familie der [Mohngewächse](#) (Papaveraceae) mit weltweit zwischen 50 und 120 Arten.

Eine wichtige Kulturpflanze ist der [Schlafmohn](#) (*Papaver somniferum*). Die leuchtend roten Blüten des in Deutschland wilden [Klatschmohns](#) (*Papaver rhoeas*) blühen ab Ende Mai und kennzeichnen den Beginn des [Frühsommers](#) (siehe [Phänologie](#)).

Mohn wächst bevorzugt auf sandigen bis lehmhaltigen Böden und gehört zu den [Pionierpflanzen](#) an Ackerrändern, auf Ödland und Böschungen.

Inhaltsverzeichnis

[[Verbergen](#)]

- [1 Beschreibung](#)
- [2 Arten und Verbreitung \(Auswahl\)](#)
- [3 Opiate](#)
- [4 Nationalblume](#)
- [5 Quellen](#)
- [6 Einzelnachweise](#)
- [7 Weblinks](#)

Beschreibung [[Bearbeiten](#)]

Mohn-Arten sind ein-, zwei- oder mehrjährige [krautige Pflanzen](#). Die Pflanzen führen einen weißen oder gelben Milchsaft, der giftige [Alkaloide](#) enthält. Die wechselständig, spiralig und in einer basalen Rosette angeordneten [Laubblätter](#) sind gestielt bis ungestielt und sind geteilt oder einfach. [Nebenblätter](#) fehlen.^{[1] [2]}

Die Blüten stehen einzeln oder in traubenähnlichen [zymösen Blütenständen](#). Die zwittrigen [Blüten](#) sind [radiärsymmetrisch](#) mit einem doppelten [Perianth](#). Die zwei (selten drei) freien [Kelchblätter](#) fallen beim öffnen der Blüte ab. Die Farbe der vier (selten sechs) [Kronblätter](#) variiert je nach Art von weiß (= Echter Schlafmohn, *P. somniferum* var. *medicinalis*), hellviolettblau bis leuchtend orangerot. Die vielen (50 bis 100) freien, fertilen [Staubblätter](#) werden zentripetal gebildet. Vier bis 24 [Fruchtblätter](#) sind zu einem oberständigen [Fruchtknoten](#) verwachsen. Es sind gleich viele Narben wie Fruchtblätter vorhanden sie sitzen direkt auf dem Fruchtknoten, es ist also keine Griffel vorhanden. Die Bestäubung erfolgt durch Insekten ([Entomophilie](#)).

Es werden harte, offene oder geschlossene Samenkapseln gebildet mit vielen Samenkörnern. Es handelt sich um sogenannte [Porenkapseln](#), einer in nur wenigen [Pflanzengattungen](#) verbreiteten Form der [Kapsel Früchte](#). Diese dienen einer [semachoren](#) Verbreitung: Neigt sich der [Stängel](#) – manche Arten unterstützen das, indem der Stängel mit einem Knick abtrocknet - durch Wind oder Berührung, fallen die Samen aus den Poren wie aus einem Salzstreuer. Die Samen sind ölhaltig.

Arten und Verbreitung (Auswahl) [[Bearbeiten](#)]

Es gibt etwa 50 bis 120 *Papaver*-Arten hauptsächlich in den gemäßigten Gebieten Europas und Asiens, außerdem im nördlichen und südlichen Afrika und Australien^{[2] [1] [3]}.

- [Papaver aculeatum](#) Thunb., [südafrikanische](#) Art

- [*Papaver alboroseum*](#) Hultén, ostasiatisch-, nordamerikanische Art mit Vorkommen in [Kamchatka](#), [Kanada](#) und [Alaska](#)
- [Alpenmohn](#) (*Papaver alpinum* L.), europäische Art mit Vorkommen in den [Alpenländern](#), [Polen](#), [Bulgarien](#) und [Rumänien](#)
- [Papaver arenarium](#) M.Bieb., asiatische Art mit Vorkommen in [Iran](#), [Irak](#), [Türkei](#) und im [Kaukasus](#)
- [Sand-Mohn](#) (*Papaver argemone* L.), [eurasische](#) Art mit Verbreitung in Europa, im [Mittelmeerraum](#) und Westasien.
- [Papaver armeniacum](#) (L.) DC., mit Vorkommen im [Iran](#), [Türkei](#) und [Armenien](#)
- [Atlas-Mohn](#) (*Papaver atlanticum* (Ball) Coss.) mit Vorkommen in [Marokko](#)
- [Arznei-Mohn](#) (*Papaver bracteatum* Lindl.), verbreitet im Kaukasus, Anatolien, Iran (Nordwesten) und Armenien, enthält reichlich Thebain (Ausgangsstoff für die pharmazeutische Synthese des starken Schmerzmittels [Oxycodon](#) oder des Opioid-Antagonisten [Naloxon](#))
- [Papaver californicum](#) A.Gray, amerikanische Art mit Vorkommen in [Kalifornien](#)
- [Marienkäfer-Mohn](#) (*Papaver commutatum* Fisch. & C.A.Mey.), asiatische Art mit Vorkommen im [Iran](#), [Türkei](#), [Armenien](#) und [Aserbaidschan](#)
- [Papaver dahlianum](#) Nordh., arktische Art mit nördlich [circumpolarer](#) Verbreitung
- [Saat-Mohn](#) (*Papaver dubium* L.), ist eine eurasische Art mit Verbreitung in ganz [Europa](#), im [Mittelmeerraum](#) und im Westen von [Asien](#)
- [Papaver fugax](#) Poir., ist eine asiatische Art
- [Papaver glaucum](#) Boiss. & Hausskn., ist ein [vorderasiatische](#) Art
- [Papaver humile](#) Fedde, mit Vorkommen in [Ägypten](#), [Israel](#) und [Jordanien](#)
- [Bastard-Mohn](#) (*Papaver hybridum*), ist eine euroasische Art mit Verbreitung in [Großbritannien](#), [Ungarn](#), [Ukraine](#), [Albanien](#), [Bulgarien](#), im [Mittelmeerraum](#) und im Westen von [Asien](#)
- [Papaver lapponicum](#) (Tolm.) Nordh., arktische Art mit nördlich [circumpolarer](#) Verbreitung
- [Papaver lateritium](#) K.Koch, mit Vorkommen in der [Türkei](#)
- *Papaver macrostomum* Boiss. & A.Huet, ist eine asiatische Art mit Vorkommen in [Afghanistan](#), [Iran](#), [Irak](#), [Armenien](#), [Georgien](#), [Pakistan](#) und der [Türkei](#)
- [Papaver monanthum](#) Trautv., ist eine asiatische Art mit Vorkommen in [Armenien](#), [Aserbaidschan](#) und [Georgien](#)
- [Island-Mohn](#) (*Papaver nudicaule* L.), findet man im [Altai](#)-Gebirge, Ost-[Sibirien](#), [Kasachstan](#), [Mongolei](#), Nordwest-[Kanada](#) und [Alaska](#)
- [Papaver oreophilum](#) Rupr., ist eine asiatische Art mit Vorkommen in Russland ([Kabardino-Balkarien](#), [Nordossetien](#))
- [Türkischer Mohn](#) (*Papaver orientale* L.), asiatische Art mit ursprünglichen Vorkommen in [Iran](#), [Türkei](#), [Armenien](#), [Aserbaidschan](#) und [Georgien](#), eingeschleppt nach [Nordamerika](#)
- [Papaver pavoninum](#) Fisch. & C.A.Mey., asiatische Art mit Vorkommen in [Afghanistan](#), [Iran](#), [Kasachstan](#), [Tadschikistan](#), [Turkmenistan](#), [Usbekistan](#) und [Pakistan](#)
- [Papaver persicum](#) Lindl., asiatische Art mit Vorkommen im [Iran](#), [Irak](#), [Türkei](#), [Armenien](#) und [Aserbaidschan](#)

- [Behaarter Mohn](#) (*Papaver pilosum* Sibth. & Sm.), mit Vorkommen in der [Türkei](#)
- [Papaver pseudocanescens](#) Popov, asiatische Art mit Vorkommen in [Russland](#) ([Altay](#), [Tuva](#)) und der [Mongolei](#)
- [Papaver pseudo-orientale](#) (Fedde) Medw., ist eine asiatische Art mit Vorkommen im [Iran](#), [Türkei](#), [Armenien](#) und [Georgien](#)
- [Arktischer Mohn](#) (*Papaver radicum* Rottb.), ist ein Art, die nördlich [circumpolar](#) und in den [USA](#) verbreitet ist
- [Klatschmohn](#) (*Papaver rhoeas* L.), ist eine [eurasische](#) Art mit Vorkommen in ganz [Europa](#), im Westen von [Asien](#) und im [Mittelmeerraum](#)
- [Papaver rubroaurantiacum](#) (Fisch. ex DC.) Fisch. ex Steud., ist eine asiatische Art mit Vorkommen in [Russland](#) ([Burjatien](#), [Tschita](#)) und der [Mongolei](#)
- [Schlafmohn](#), (Blau-Mohn) (*Papaver somniferum* L.), alte Kulturpflanze, die Samen dieser Art werden auch für Süßspeisen und Kuchen verwendet. Des Weiteren dient er zur Gewinnung von [Morphin](#), das entweder in der Medizin als Analgetikum eingesetzt wird oder durch Methylierung zum Hustenstiller [Codein](#) umgesetzt wird. Morphin dient ebenfalls als Ausgangsstoff zur Herstellung von [Heroin](#) (Diacetylmorphin).
- [Papaver spicatum](#) Boiss. & Balansa, mit Vorkommen in der [Türkei](#)
- [Anatolischer Mohn](#) (*Papaver triniifolium* Boiss.), mit Vorkommen in der östlichen [Türkei](#) und dem nordwestlichen [Iran](#).
- [Papaver umbonatum](#) Boiss., ist eine [westasiatische](#) Art mit Vorkommen in [Israel](#), [Jordanien](#), [Libanon](#) und [Syrien](#)

Nicht zu dieser Gattung gehören:

- [Kalifornischer Mohn](#) (*Eschscholzia californica*), [nordamerikanische](#) Art mit Verbreitung in den [USA](#) und [Mexiko](#)
- [Hornmohn](#)-Arten (*Glaucium*)
- [Mexikanischer Tulpenmohn](#) (*Hunnemannia fumariifolia*), ist wie der Name vermuten lässt, eine [mexikanische](#) Art.
- [Japanischer Waldmohn](#) (*Hylomecon japonica*), asiatische Art mit Verbreitung in [China](#), [Japan](#) und [Korea](#)
- [Federmohn](#) (*Macleaya cordata*, [Syn.](#) *Bocconia cordata*), asiatische Art mit Verbreitung in [China](#), [Taiwan](#) und [Japan](#)
- [Asiatischer Tüpfelmohn](#) (*Roemeria refracta*), asiatische Art mit Verbreitung in [Afghanistan](#), [Iran](#), [Armenien](#), [Aserbaidshan](#), [Russland](#) ([Dagestan](#)), [Kasachstan](#), [Tadschikistan](#), [Turkmenistan](#), [Usbekistan](#) und [China](#) ([Xinjiang](#))

Opiate [\[Bearbeiten\]](#)

Da in Schlafmohnsamen geringe Mengen an [Opiaten](#) enthalten sind, wurde der Verzehr von mohnsamenhaltigen Nahrungsmitteln in deutschen Gefängnissen untersagt, da dieser bei Urinproben auf Opiate zu positiven Resultaten führen kann und nicht unterschieden werden kann, ob die Alkaloide durch Rauschgiftkonsum oder den Verzehr der genannten Nahrungsmittel aufgenommen wurde.^[4]

In Deutschland sind nur zwei Sorten (*Zeno morphex* und *Mieszko*) mit einem sehr niedrigen Morphingehalt zum genehmigungspflichtigen Anbau zugelassen.^{[5][6]} Es wird heute aber auch

verstärkt Mohn aus anderen Ländern im Handel angeboten, dessen Morphingehalt aufgrund zum Beispiel unsauberer Erntemethoden stark erhöht sein kann. Aus diesem Grund sollte auf Verwendung von Mohn in Babynahrung verzichtet werden. Bei [Mohnkuchen](#) und [Mohnbrötchen](#) können die Opiate durch die Erhitzung im Ofen unschädlich gemacht werden. ^[7]

Nationalblume [\[Bearbeiten\]](#)

Mohn gilt als Nationalblume der [Republik Polen](#). Unter anderem ist daher auch die Sorte *Mieszko* nach dem gleichnamigen polnischen [Fürsten](#) aus dem 10. Jahrhundert benannt.


Quellen [\[Bearbeiten\]](#)


- [Beschreibung in der Western Australian Flora.](#) (engl.)
- [Eintrag in der Flora of Pakistan.](#) (engl.)

Einzelnachweise [\[Bearbeiten\]](#)

1. ↑ ^a ^b [Eintrag in der Flora of Pakistan.](#) (engl.)
2. ↑ ^a ^b [Eintrag in der Flora of North America.](#) (engl.)
3. ↑ [GRIN \(Germplasm Resources Information Network\)](#), Zugriff Januar 2008.
4. ↑ 123recht: [\[1\]](#). 28. August 2003.
5. ↑ Zeno Projekte: [\[2\]](#). Aufgerufen: 18. Januar 2008.
6. ↑ DSV Deutsche Saatveredelung: [\[3\]](#). Aufgerufen: 18. Januar 2008.
7. ↑ [„Morphin in Mohnsaat und Mohnkuchen – Ein Risiko für den Verbraucher?“](#)

Weblinks [\[Bearbeiten\]](#)

 [Wiktionary: Mohn](#) – Bedeutungserklärungen, Wortherkunft, Synonyme, Übersetzungen und Grammatik

 [Commons: Kategorie: Mohn](#) – Sammlung von Bildern und/oder Videos und Audiodateien

- [Eintrag in der Flora of North America.](#) (engl.)
- [Richtwerte zu Morphin in Mohnsamen](#) vom [Bundesinstitut für Risikobewertung](#) (PDF-Datei; 293 kB)
- [Artenbeschreibungen bei tk.Mohn](#)

Von „<http://de.wikipedia.org/wiki/Mohn>“
Kategorie: [Mohngewächse](#)

Papaver

From Wikipedia, the free encyclopedia

Jump to: [navigation](#), [search](#)

Papaver



[Iceland Poppy](#) (*Papaver nudicaule*)

Scientific classification

Kingdom:	<u>Plantae</u>
Division:	<u>Magnoliophyta</u>
Class:	<u>Magnoliopsida</u>
Order:	<u>Ranunculales</u>
Family:	<u>Papaveraceae</u>
Genus:	<i>Papaver</i>
	<u>L.</u>

Species

See text.

Papaver (pronounced [/pəˈpeɪvər/](#)^[1]) is a [genus](#) of [poppies](#), belonging to the Poppy family ([Papaveraceae](#)).

Its 120-odd species include the [opium poppy](#) and [corn poppy](#). These are [annual](#), biennial and [perennial](#) hardy, frost-tolerant plants growing natively in the temperate climates of [Eurasia](#), [Africa](#) and [North America](#) ([Canada](#), [Alaska](#), [Rocky Mountains](#)). One section of the genus (Section Meconella) has an alpine and circumpolar arctic distribution and includes some of the most northerly-growing [vascular](#) land plants.

Papaver grows in disturbed [soil](#). Its seeds may lie dormant for years until the soil is disturbed. Then they bloom in great numbers under cool growing conditions.

The large, showy terminal [flowers](#) grow on long, hairy stalks, to a height of even 1m or more as in the [Oriental Poppy](#) (*Papaver orientale*). Their color vary from the deepest crimson, lilac, or white, or violet, to bright yellow or soft pink. The tissue-paper-like flowers may be single, double or semi-double. The size of these flowers can be amazing, as the [Iceland Poppy](#) (*Papaver nudicaule*) grows to 15-20 cm across.

The flower buds are nodding or bent downwards, turning upwards as they are opening. The perianth is formed by two whorls - the calyx (sepals) and the corolla (petals). The outer whorl of two [sepals](#) drops off as the bud opens. The inner whorl consists of 4 (but sometimes 5 or 6) [petals](#). There are many [stamens](#) in several whorls around a compound [pistil](#), which results from the fusion of a variable number of carpels. The stigmas are visible on top of the capsule, and the number of stigmas corresponds to the number of fused carpels.

The [ovary](#) later develops in a [poricidal](#) capsular [fruit](#), capped by the dried [stigmas](#). The numerous, tiny seeds escape with the slightest breeze through the pores of the capsule.

Poppies have a long history. They were already grown as [ornamental plants](#) since 5,000 BC in [Mesopotamia](#). They were found in [Egyptian](#) tombs. In [Greek mythology](#), the poppy was

associated with [Demeter](#), goddess of fertility and [agriculture](#). People believed they would get a bountiful crop if poppies grew in their field, hence the name 'corn poppy'. In this case, the name 'corn' was derived from 'korn', the Greek word for 'grain'.

They are also sold as cut flowers in flower arrangements, especially the Iceland Poppy. They deserve a prominent place in any garden, border, or in meadow plantings. They are probably one of the most popular [wildflowers](#).

In the course of history, poppies have always been attributed important medicinal properties. The [alkaloid](#) rhoeadine is derived from the flowers of the Corn Poppy (*Papaver rhoeas*). This is used as mild [sedative](#). The stems contain a [latex](#) or milky sap. This may cause skin irritation, and the milky sap present in the [Opium Poppy](#) (*Papaver somniferum*) contains several [narcotic alkaloids](#) including [morphine](#) and [codeine](#).

[\[edit\]](#) Selected species



Corn Poppy, ([Papaver rhoeas](#))



Oriental Poppy 'Cedric Morris' (salmon pink), ([Papaver orientale](#))



Long Pricklyhead Poppy (*Papaver argemone*)



Papaver nudicaule

- [*Papaver acrochaetum*](#)
- [*Papaver aculeatum*](#) : South African Poppy
- [*Papaver alboroseum*](#) : Pale Poppy
- [*Papaver alpinum*](#) : Dwarf Poppy
- [*Papaver amurense*](#)
- [*Papaver apokrinomenon*](#)
- [*Papaver apulum*](#)
- [*Papaver arachnoideum*](#)
- [*Papaver arenarium*](#)
- [*Papaver argemone*](#) : Long Pricklyhead Poppy

- [*Papaver armeniacum*](#)
- [*Papaver atlanticum*](#) : Atlas Poppy, Moroccan Poppy
- [*Papaver aurantiacum*](#)
- [*Papaver belangeri*](#)
- [*Papaver berberica*](#)
- [*Papaver bipinnatum*](#)
- [*Papaver bracteatum*](#)
- [*Papaver californicum*](#) : Fire Poppy, Western Poppy
- [*Papaver clavatum*](#)
- [*Papaver commutatum*](#)
- [*Papaver croceum*](#) : Ice Poppy
- [*Papaver curviscapum*](#)
- [*Papaver cylindricum*](#)
- [*Papaver dahlianum*](#) : Svalbard Poppy
- [*Papaver decaisnei*](#)
- [*Papaver degenii*](#) : Pirin poppy
- [*Papaver dubium*](#) : Long-headed Poppy, Blindeyes
- [*Papaver fugax*](#)
- [*Papaver giganteum*](#)
- [*Papaver glaucum*](#) : Tulip Poppy
- [*Papaver gorgoneum*](#)
- [*Papaver gorodkovii*](#) : Arctic Poppy
- [*Papaver gracile*](#) :
- [*Papaver guerlekense*](#)
- [*Papaver hybridum*](#) : Round Pricklyhead Poppy
- [*Papaver kluanense*](#) : Alpine Poppy
- [*Papaver lacerum*](#)
- [*Papaver lapponicum*](#) : Lapland Poppy
- [*Papaver lasiothrix*](#)
- [*Papaver lateritium*](#)
- [*Papaver macounii*](#) : Macoun's Poppy
- [*Papaver mcconnellii*](#) : McConnell's Poppy


- [*Papaver miyabeanum*](#) : Japanese Poppy
- [*Papaver nudicaule*](#) : Iceland Poppy, Icelandic Poppy
- [*Papaver orientale*](#) : Oriental Poppy
- [*Papaver paucifoliatum*](#)
- [*Papaver persicum*](#)
- [*Papaver pilosum*](#) :
- [*Papaver polychaetum*](#)
- [*Papaver postii*](#)
- [*Papaver pseudo-orientale*](#) : Oriental Poppy
- [*Papaver purpureamarginatum*](#)
- [*Papaver pygmaeum*](#) : Pigmy Poppy
- [*Papaver radicum*](#) : Rooted Poppy
- [*Papaver rhoeas*](#) : Common Poppy, Corn Poppy, Annual Poppy, Flanders Poppy, [Shirley Poppy](#).
- [*Papaver rhopalotheca*](#)
- [*Papaver rupifragum*](#) : Spanish Poppy
- [*Papaver sendtneri*](#) : White Alpine Poppy
- [*Papaver setigerum*](#) : Poppy of Troy, Dwarf Breadseed Poppy
- [*Papaver somniferum*](#) : Opium Poppy
- [*Papaver spicatum*](#)
- [*Papaver strictum*](#)
- [*Papaver stylatum*](#)
- [*Papaver syriacum*](#)
- [*Papaver triniifolium*](#)
- [*Papaver umbonatum*](#) :
- [*Papaver walpolei*](#) : Walpole's Poppy

[\[edit\]](#) **References**

1. [^] [Sunset Western Garden Book](#), 1995:606–607

[\[edit\]](#) **External links**



 Oriental Poppy (*Papaver orientale*)



Wikimedia Commons has media related to: [Papaver](#)

Retrieved from "<http://en.wikipedia.org/wiki/Papaver>"
 Categories: [Papaver](#) | [Papaveraceae genera](#) | [Garden plants](#)

Mohn

aus Wikipedia, der freien Enzyklopädie

Dieser Artikel befasst sich mit der Pflanzengattung Mohn. Weitere Bedeutungen des Begriffs Mohn finden sich unter [Mohn \(Begriffsklärung\)](#).



Mohn	
/wiki/Bild:Klatschmohn.jpg/wiki/Bild:Klatschmohn.jpg Klatschmohn (<i>Papaver rhoeas</i>)	
Systematik	
<i>Abteilung:</i>	Blütenpflanzen (Magnoliophyta)
<i>Klasse:</i>	Dreifurchenpollen-Zweikeimblättrige (Rosopsida)
<i>Unterklasse:</i>	Hahnenfußähnliche (Ranunculidae)
<i>Ordnung:</i>	Mohnartige (Papaverales)
<i>Familie:</i>	Mohngewächse (Papaveraceae)
<i>Gattung:</i>	Mohn (<i>Papaver</i>)

Mohn (*Papaver*) ist eine **Gattung** aus der Familie **Mohngewächse** (Papaveraceae)

[\[Bearbeiten\]](#)

Arten (Auswahl)

- [Klatschmohn](#) (*Papaver rhoeas*)
- [Schlafmohn](#) (*Papaver somniferum*)
- [Feuermohn](#) oder [Staudenmohn](#) (*Papaver orientale*), mehrjährige Staude, verbreitet in Anatolien
- [Orientalischer Mohn](#) (*Papaver bracteatum*), verbreitet im Kaukasus, Anatolien, Iran (Nordwesten) und Armenien, enthält reichlich Thebain (Ausgangsstoff für die pharmazeutische Synthese von Morphin, Codein, Nalaxon)
- [Weißer Alpenmohn](#) (*Papaver sendtneri*)

- [Gelber Alpenmohn](#) (*Papaver rhaeticum*)
- [Weißer Saatmohn](#) (*Papaver albiflorum*)

Von "<http://de.wikipedia.org/wiki/Mohn>"

Ausgabe Nr. 17/05 28.04.2005

Speiseöl aus Mohn - Produkt mit Zukunft: Anbauprobleme noch nicht vollständig gelöst

(aid) - In der Schweiz wurden an der Eidgenössischen Forschungsanstalt für Agrarökologie und Landbau (Agroscope FAL Reckenholz) Anbauversuche mit verschiedenen europäischen Mohnsorten durchgeführt. Außerdem wurde das Mohnöl extrahiert und die Vermarktungsmöglichkeiten geprüft. Die Ergebnisse dieser umfangreichen Versuche wurden kürzlich in der Zeitschrift Agrarforschung veröffentlicht. Der Mohn ist an das Klima in der Schweiz gut angepasst. Vor dem zweiten Weltkrieg wurde Mohn in der Schweiz noch auf 1.300 Hektar angebaut, 1955 nur noch auf drei Hektar. Bis heute wird Mohn in der Schweiz nicht mehr großflächig angebaut, denn seine Kultur Mohn ist anspruchsvoll. In den Versuchen des Forschungsinstitutes konnten für den kommerziellen Anbau geeignete Sorten bestimmt werden. Die Versuche wurden über mehrere Jahre an ein bis zwei Standorten pro Jahr in Kleinparzellen von zehn Quadratmetern gemacht. Bei optimiertem Anbau und gut entwickeltem Bestand sollte unter Schweizer Klimabedingungen idealerweise ein Ertrag von 10 Dezitonnen möglich sein, heißt es in dem Forschungsbericht. Die besten Erträge zeigten Blaumohnsorten gefolgt von Graumohnsorten. Weißmohnsorten waren im Vergleich ertragsschwach. Das Öl hat nach Einschätzung der Wissenschaftler Potenzial als Spezialität vermarktet zu werden. In Österreich hat es sich als Nischenprodukt bereits etabliert. Kalt gepresstes Mohnöl enthält etwa 70 bis 75 Prozent Linolsäure, 11 bis 16 Prozent Ölsäure und 8 bis 10 Prozent Palmitinsäure. Es schmeckt leicht nussig und eignet sich besonders gut als Salatöl. Je nach Samenfarbe hat das Öl einen anderen Geschmack. Die Ölausbeute beträgt bei Kaltpressung zwischen 30 und 40 Prozent. Die Versuche deuten darauf hin, dass Ölerträge von 350 Liter pro Hektar möglich sind. Für den großflächigen Anbau müssen jedoch noch einige anbautechnische Probleme gelöst werden. Derzeit ist nur die mechanische Unkrautbekämpfung möglich, da in der Schweiz für Mohn kein Herbizid zugelassen ist. Bei der organischen und mineralischen Düngung gibt es ebenfalls noch Forschungsbedarf.

aid, Dr. Marion Morgner

Backmohn ist kein Schlafmittel für Säuglinge

Leider ist auch in neueren Koch- oder Backbüchern wieder ein altes "Hausmittel" zu finden, mit dem man Säuglinge zu besserem Schlafen bringen soll. Eltern wird geraten, Milch mit Backmohn aufzukochen, abzuseihen und den Kindern zum Trinken zu geben, damit sie durchschlafen können. Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt vor derartigen Ratschlägen. Wie ein kürzlich aufgetretener Fall zeigt, können solche Rezepturen ernste gesundheitliche Schäden anrichten: Ein Säugling, dem die Mutter eine so zubereitete Milch gegeben hatte, musste mit schwersten Vergiftungserscheinungen in einer Notfallklinik behandelt werden.

<http://www.bfr.bund.de/cd/6279>

1272005, 29.04.2005

Backmohn ist kein Schlafmittel für Säuglinge

BfR warnt vor schweren gesundheitlichen Schäden

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) warnt davor, Hausmittel mit Backmohn einzusetzen, wenn Säuglinge oder Kleinkinder nicht durchschlafen. In alten Rezepten und auch neueren Kochbüchern wird den ob des nächtlichen Geschreis entnervten Eltern geraten, Säuglingen die abgeseihte Milch vom Backmohn zu trinken zu geben und so das Durchschlafen zu fördern. „Backmohn kann aufgrund qualitativer Schwankungen unterschiedliche Mengen der Alkaloide Morphin und Codein enthalten“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Bei Säuglingen können diese Alkaloide zu schweren gesundheitlichen Schäden mit Atemnot bis hin zum Atemstillstand führen.“

Dass alte Hausmittel zum Durchschlafen auch heute noch eingesetzt werden, bestätigt ein aktueller Fall: Eine Mutter hatte ihrem sechs Monate alten Säugling die abgeseihte Milch vom Backmohn in bester Absicht zum Durchschlafen verabreicht. Das Rezept hatte sie einem Backbuch entnommen. Schon wenige Stunden danach musste der Säugling mit einem Notarztwagen in eine Klinik gebracht werden. Das Kind hatte Atemstörungen, das Bewusstsein war getrübt, und es reagierte kaum auf Schmerzreize. Da ein Atemstillstand drohte, musste der Säugling mit einer Sauerstoffmaske beatmet werden. Wegen des Verdachts auf eine Opiat-Vergiftung wurde das Kind mit einem Gegenmittel behandelt. Eine Urinuntersuchung, bei der hohe Mengen der Alkaloide Morphin und Codein nachgewiesen wurden, bestätigte den Verdacht.

Nach Angaben des Giftinformationszentrums, das den Fall an das BfR meldete, hatte die Mutter dem Kind 75 ml abgeseihter Milch gegeben, die sie aus einer Mischung von 200 Gramm Mohn in 500 ml Milch hergestellt und mit Honig angereichert hatte. In dem Hausrezept wurde sogar die doppelte Menge von 400 Gramm Mohn empfohlen.

Die ölreichen Samen, die als Backmohn für Lebensmittel verwendet werden, sollen nahezu frei von Alkaloiden sein. Untersuchungen haben aber gezeigt, dass Mohnsamen je nach Herkunft sehr unterschiedliche Mengen dieser natürlichen Inhaltsstoffe enthalten. Der Morphingehalt kann um den Faktor 100 variieren.

Der konkrete Fall unterstreicht: Hausmittel zum Ein- und Durchschlafen haben ihre Tücken. Wenn Säuglinge und Kleinkinder Schlafstörungen haben, sollten sich Eltern besser von einem Kinderarzt beraten lassen.

Mohn

Dieser Artikel befasst sich mit der Pflanzengattung Mohn. Weitere Bedeutungen des Begriffs Mohn finden sich unter [Mohn \(Begriffsklärung\)](#).

Vielfalt in Österreich – Waldviertel – kleines Mohnmuseum
(Stuttgarter Zeitung 25.05.05)

[Waldviertler Mohnhof - Familie Gressl](#)

... In unserem neu eingerichteten **Mohnmuseum** gibt es sehr viel zu sehen: ???Mohn schauen und Erleben mit allen Sinnen“ ...

www.mohnhof.at/page.asp/77.htm - 24k - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.wienweb.at - [Zusatzinformation](#)

Factbox: Das **Mohnmuseum** in Ottenschlag. Mohn ist nicht nur eine Blume ... Das neue **Mohnmuseum** hat vieles aus alten Zeiten aufbewahrt und ausgestellt. ...

www.wienweb.at/boxpopup.aspx?id=1475&boxtyp=Factbox&boxname=Das+Mohnmuseum+in+Ottenschlag - 4k - 23. Mai 2005 - [Im Cache](#) - [Ähnliche Seiten](#)

www.wienweb.at - [Artikel drucken](#)

... Das neue **Mohnmuseum** hat vieles aus alten Zeiten aufbewahrt und ausgestellt.

... und Weißmohnöl ist heute in vielen Haubenlokalen präsent. **Mohnmuseum** ...

www.wienweb.at/printpopup.aspx?id=53641&cat=3&channel=0 - 19k - 23. Mai 2005

Blütezeit

Berausches Waldviertel

Der Mohn stand im Juli in voller Blüte. Und bis September ragt der Hanf stramme zwei Meter dem Himmel entgegen. Still und nicht ganz heimlich gibt man sich hinter den sieben Bergen im oberen Waldviertel dem Rausch hin.

Von Annett Hudasch

Im Waldviertel ist es "um einen Rock kälter", heißt es. Vielleicht gelten Mensch und Land deshalb als rau und herb. Touristen kennt man hier oft nur vom Hörensagen. Wer verirrt sich auch in eine Gegend ohne Erlebnisparks, Wellness-Hotels und Animation? Aber es liegt etwas in der Luft in diesem Zipfel zwischen Horn, Litschau, Gmünd und Zwettl. Dicke Wolken zum Beispiel, die einen Schauer bringen, während der Regen andernorts im Hitzesommer 2003 gänzlich vom Programm gestrichen wurde.

Räuberhöhlen, Hexenplätze, Wackelsteine - das Waldviertel gibt sich geheimnisvoll. Das Land protzt mit atmosphärischen Resten einer Mystik, die aus heidnischer Vergangenheit herrührt. So gesehen muss der seltene Gast auf ebenso seltsame Entdeckungen gefasst sein. Oder ist es etwa normal, bei einem Spaziergang zwischen Wald und Heide plötzlich über ein riesiges Hanffeld zu stolpern!

Marihuana?

In der Antwort liegt Ernüchterung: Wer das Kraut probiert, bleibt klaren Blickes. Die Stauden sind THC-arm. Will heißen: das, was für gewöhnlich den "bekifften" Zustand auslöst, ist mehr oder weniger weggezüchtet worden. Alles, was hier rauscht, sind die Blätter im Wind. Trotzdem, das umwerfende Gefühl bleibt. Die Tatsache, inmitten einer unglaublich großen Plantage zu stehen. Eine Pflanze befühlen und beschnüffeln zu können, die mit strengen Verboten ins gesellschaftliche und wirtschaftliche Out befördert wurde.

Jahrhunderte lang als Faserpflanze verwendet und dann zum Rauschmittel degradiert, erlebt der Hanf in der Landwirtschaft eine Renaissance. Waldviertler Bauern besinnen sich auf die uralte Nutzpflanze. Schon Gutenberg hatte sie verwendet und die Voraugabe der Bibel auf Hanfpapier gedruckt. Jetzt sprießt er wieder, der Rohstoff für Textilien, Kosmetik, Papier oder Baumaterialien. In einem Ort wird er sogar geschäftstüchtig vermarktet, um Gäste ins einstige "eiserne" Grenzland zu locken.

Hanfzeit

Nach Reingers zu finden, ist alles andere als leicht. Nur so viel zur Lage-Beschreibung. In diesem Ort mit einer Handvoll Häuser steht man mit einem Fuß auf der tschechischen Grenze und mit dem anderen bereits im Cannabis-Gestrüpp. Auf 130 Hektar Fläche wird in der Region Hanf angebaut. Reingers versucht, Kapital daraus zu schlagen und hat sich zum Hanfdorf und den Sommer zum "Hanfzeit"-Festival erklärt.

Ein Labyrinth im Hanffeld führt zum "Platz der Sinne" mit Liebesnest inmitten der schlanken, großwüchsigen Pflanzen mit den fächerförmigen Blättern. Im Stadel nebenan erklärt sich das robuste Grün auf Schautafeln. "Lebende Werkstätten" spinnen den Faden weiter bis zur fertigen Garnrolle. Im Shop gibt es Hanf-Creme und mehr. Am Abend wird über Förderungen der EU für den legalen Anbau diskutiert. Und schlafen kann man auf dem neuen Campingplatz gleich hinter dem Feld - mit oder ohne "Ofen".

Blütenmeer

Die Idee, eine außergewöhnliche Pflanze zur Attraktion eines ganzen Ortes zu machen, ist quasi abgeschaut. Etwas südlicher, in der Nähe von Zwettl, lockt schon länger ein Meer aus Mohn zum Staunen, Riechen und Kosten. Mit dieser Blume in pink, zartrosa und weiß bleiben wir dem Rausch auf der Spur. Es ist vor allem die Optik, die betäubt, wenn der Tau am Morgen von den seidenzarten Blättern tropft und sich ganze Felder voller Alpenmohn, Klatschmohn oder Orientalischem Mohn im Takt des sanften Windes wiegen. Rund um das Dorf führt der Mohnstrudelweg durch die Blütenpracht. Und der Wirt zaubert sogar eine Mohnkruste um den Waldvierteler Karpfen.

Das Mohndorf Armschlag hat eine Tradition belebt. Schon im 13. Jahrhundert wurde der Mohn aus dem Waldviertel als Heil- und Ölpflanze angebaut. Ein wenig Verruchtes birgt auch dieses Gewächs, wurde es doch dereinst als Betäubungsmittel verwendet. Manch eine Großmutter erzählt noch heute, wie sie ihrem Baby einen Mohnschnuller zum Beruhigen in den Mund gesteckt hat. In diesem Sinne schließt sich der berauschende Kreis auf einem Ausflug "ganz oben" in Niederösterreich.

Factbox: Das Mohnmuseum in Ottenschlag

Mohn ist nicht nur eine Blume

Der Mohn aus der Zwettler Gegend notierte bis zum Jahr 1934 an der Londoner Börse. Das neue Mohnmuseum hat vieles aus alten Zeiten aufbewahrt und ausgestellt. Mohn schauen und erleben mit allen Sinnen, ist die Devise. Ein ausgefallenes Detail neben der begehbaren Riesenmohnkapsel ist die "Opiumecke".

Am Mohnhof in Ottenschlag wurde vor zwanzig Jahren mit dem großflächigen Anbau begonnen. Vor zehn Jahren ist das erste Mohnöl gepresst worden. Das regionale Produkt aus Grau-, Blau- und Weißmohnöl ist heute in vielen Haubenlokalen präsent.

Mohnmuseum

Factbox: Ein Dorf blüht auf

Farben, Düfte und Gelüste

1980 wurde der Mohn im Waldviertel wiederentdeckt. Heute wird er auf 200 Hektar Fläche angebaut. Das Mohndorf Armschlag ist mit seiner bunten Attraktion das "Herz" der Mohngegend. Auf 750 Metern Höhe erstrecken sich die Blütenpracht so weit das Auge reicht. Nicht nur im Juli, wenn die Gegend in den buntesten Farben aufflammt, steht die Blume im Mittelpunkt. Ein Lehrpfad entlang der Großen Krems informiert über die verschiedensten Mohnarten, Inhaltsstoffe und Rezepte.

Das macht Appetit. Und der kann beim "Mohnwirt" mit seiner wahrscheinlich größten Mohnmühlensammlung der Welt gestillt werden. Jede Menge Ausgefallenes findet sich auf der Speisekarte: von der Mohnschöberlsuppe bis zum Mohneis. Am dritten Sonntag im September lädt das Dorf zum großen Mohnkirtag ein.

Mohndorf

Url des Artikels:

<http://www.wienweb.at/content.aspx?id=53641&channel=0&cat=3>

1934 notierte **Zwettler Graumohn** sogar an der Produktbörse in London. Im 2. Weltkrieg war Mohnanbau für Grundstücksbesitzer Pflicht, und durfte nur zur Ölgewinnung verwendet werden. Nach dem Krieg war Mohn bald zu teuer (sehr arbeitsaufwendig) um daraus nur Speiseöl zu pressen.

Engagierten Bauern und rührigen Wirten ist es zu verdanken, dass der **Mohnanbau in Österreich** wieder eine **kleine Renaissance** erlebt hat.

Mohn (Sorten)

Graumohn: hellgraue Samenfarbe
Alte überlieferte Sorte die hauptsächlich im Waldviertel angebaut wird. Die Mohnsamen sind geschmacklich sehr mild und fein und daher besonders gut für Mehlspeisen geeignet.

Weißmohn: Hellbeige Samenfarbe
Sehr seltene Mohnsorte mit heller Samenfarbe und nussartigem Geschmack. Eignet sich für feine Mohnmehlspeisen und Desserts.

Mohnsorten

Blaumohn: Blaugraue Samenfarbe
Bekannte Mohnsorte die für den Großteil der Anbauflächen verwendet wird. Durch dicke Samenschale gut zur maschinellen Ernte geeignet. Geschmacklich ist Blaumohn etwas herber und intensiver im Aroma. Besonders gut geeignet für pikante Mohnspeisen wie Mohnfessler, Hauptspeisen und Beilagen mit Mohn,...

Mohn: Vom Anbau bis zur Ernte: klicken Sie [hier](#) für eine Bildgalerie.

Wussten Sie, dass

- * früher in Kirchen Mohnöl als Lampenöl für das „Ewige Licht“ verwendet wurde!
- * die floristische Verwendung des Mohns (Kapseln) nur in der Trauerbinderei üblich war!
- * in Österreich der Grausamige, in der Türkei der Gelbsamige, in Tschechien, Deutschland, Ungarn und Polen der Blausamige für den besten gehalten wird!
- * in den deutschen und österreichischen Genbanken Saatgutproben von mehr als 80 Mohnarten sicher aufbewahrt werden!
- * schon Homer in seiner „Ilias und Odyssee“ die Mohnpflanze erwähnte!
- * Mohnöl im Zweiten Weltkrieg nach Hydrierung als Getriebeöl für Jagdflugzeuge der deutschen Luftwaffe verwendet wurde.
- * die ältesten erhaltenen trockenen Mohnblüten in Ägypten in einem pharaonischen Grab (Prinzessin Nsi – Chonsu) gut erhalten gefunden wurden!

1.7 Morphingehalte in Mohnsamen sind teilweise erhöht Speisemohn kann in ungünstigen Fällen Morphinmengen enthalten, die im therapeutischen Bereich liegen. Hauptursache für deutlich erhöhte Werte können Verunreinigungen bei der Gewinnung der Samen sein. Um dieses Risiko für den Verbraucher auszuschließen, hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) eine maximale tägliche Aufnahmemenge abgeleitet und einen Richtwert für Morphin in Mohnsamen empfohlen. Bis die Hersteller die Morphingehalte erfolgreich reduziert haben, rät das Institut Verbrauchern vom übermäßigen Verzehr stark mohnhaltiger Lebensmittel ab, besonders während der Schwangerschaft.
<http://www.bfr.bund.de/cms5w/sixcms/detail.php/7409>
(uw)

Mohn – Morphingehalt / ErnährungSpringer [Nr.1/2007 S.46](#)