Jean-Michel Jeannin

Exotische Heilpflanzen (5)

Opuntia dillenii (Ker-Gawl.) Haw; *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill.

Einleitung

Opuntia ssp. (Fam. *Cactaceae*) sind in Amerika heimisch. Verschiedene Arten sind vom Menschen absichtlich oder unbeabsichtigt anderweitig eingeführt worden; die zwei hier besprochenen Arten z.B. auf die Kanarischen Inseln, namentlich Teneriffa. *Opuntia ficus-indica* (L.) Mill. bildet grosse Sträucher mit fleischigen, flachen, eiförmigen bis länglichen graugrünen Stängelgliedern von 20–60 cm Länge. In den Blattachseln findet man Polster von Borsten («Glochiden») und bis zu 2 kräftige, 2,5 cm lange Dornen. Die gelben Blüten befinden sich meistens am Rand der Stängelglieder. Die Früchte sind gelb-orange, gleichen Feigen und sind essbar. Wegen ihrer Borstenpolster müssen sie mit Vorsicht geschält werden [1]. *Opuntia dillenii* (Ker-Gawl.) Haw bildet niedrige, ausbreitete Sträucher. Die Stängelglie-

der sind eiförmig bis rundlich und werden bis 40 cm lang. Der Kaktus ist stark mit gelb und braun gebänderten oder gefleckten Dornen bewehrt. Die Blüten sind zitronengelb, die purpurnen Früchte kugelig oder birnenförmig. Auch die Früchte von *O. dillenii* sind essbar [1, 2].

Verwendung als Heilpflanze

O. dillenii wird in der mexikanischen Volksmedizin zur Behandlung von Prostatabeschwerden und auf Teneriffa zur Senkung des Glucosespiegels bei Diabetes mellitus verwendet [3]. In Israel wird ein Dekokt aus den Blüten von *O. ficus-indica* als stark wirksames Diuretikum verwendet [4]. Neuere Forschungsarbeiten befassen sich mit der antihyperglykämischen Wirkung der Früchte von *O. dillenii* [3], der Behandlung der gutartigen Prostatahyperplasie mit einer Zubereitung aus den Blüten von *O. ficus-indica* [4] oder der antiphlogistischen Wirkung der Blüten von *O. dillenii* [5].

Weitere Verwendungsmöglichkeiten

Auf Teneriffa wurde im 19. Jahrhundert *O. ficus-indica* zur Züchtung der Cochenille-Schildlaus kultiviert, aus welcher der Farbstoff Karminrot extrahiert wurde. Dazu wurden die Läuse von den Opuntien weggeschabt und dann gemahlen. Mit der Erfindung eines synthetischen Karmins ist diese Produktion zusammengebrochen. Neuerdings werden der Fruchtsaft und das Fruchtfleisch als Farbstoff für Lebensmittel und für Medikamente

verwendet [6]. Die Früchte sowohl von *O. dillenii* als auch von *O. ficus-indica* («prickly pear») werden als Obst zum Verzehr angeboten [3]. Selten einmal werden alte Stängelglieder Kühen und Schafen verfüttert, nachdem man die Dornen abgebrannt hat [6].

Phytochemie

Charakteristische Substanzen von *O. dillenii* sind die Betalaine, Ausgangssubstanzen der Betacyane und der Betaxanthine (z.B. Indicaxanthin). Letztere verleihen den Blüten ihre gelbe Farbe. Die Blüten enthalten weitere Flavonole. In den Cladoden wurden α -Pyrone, z.B. Opuntiol, und verschiedene Steroide gefunden. Die Früchte weisen Catechin und Epicatechin auf. Die getrockneten Kerne enthalten 7,5% Öl. *O. ficus-indica* enthält Taurin, eine Aminosäure, die nur selten in Pflanzen vorkommt [6].

Literatur

- 1 Schönfelder P, Schönfelder I: Die Kosmos-Kanarenflora, ed 1. Stuttgart, Franckh-Kosmos, 1997.
- 2 Fischer M, Kuss P, Stöcklin J: Neophytische Opuntien im Sukkulentebusch. *Bauhinia* 2007;20:35–44.
- 3 Perfumi M, Tacconi R: Antihyperglycemic effect of fresh *Opuntia dillenii* fruit from Tenerife (Canary Islands). *Int J Pharmacognosy* 1996;34:41–47.
- 4 Palevitch D, et al: Treatment of benign prostatic hypertrophy with *Opuntia ficus-indica* (L.) Miller. *Int J Alternative & Complement Med* 1994;21.
- 5 Ahmed MS, et al: Antiinflammatory flavonoids from *Opuntia dillenii* (Ker-Gawl.) Haw. Flowers growing in Egypt. *Phytother Res* 2005;19:807–809.
- 6 Böhm H: «*Opuntia dillenii*» – an interesting and promising *Cactaceae* taxon. *J PACD* 2008;10:148–170.

Abb. 1. *O. dillenii*, Blüte und zum Teil unreife Früchte. Teneriffa 2006.