Steinblumen

parmotrema perlatum

Breitlappige Schüsselflechte, Schüsselflechte, Schildmoos, black stone flower (eng.)

Kategorie

Pilze, Schlauchpilze (lecanorales)

Beschreibung


parmotrema perlatum

Parmotrema perlatum (Syn.: Lichen perlatus Huds., Parmelia perlata (Huds.) Ach.), deutsch zuweilen auch Breitlappige Schüsselflechte oderschwarze Steinblume, ist eine weltweit verbreitete Blattflechtenart, die in Indien als Gewürz verwendet wird aus der Familie der Parmeliaceae (Parmeliaceae). Zu den anderen Namen dafür gehören Shaileyam auf Sanskrit, Kalpasi auf Tamil, Dagar da Phool auf Punjabi, Dagad Phool auf Marathi, Raathi Pootha (Banda Puvvu) auf Telugu, Kallu Hoovu auf Kannada und Patthar Ke Phool auf Hindi, Bojhwar und chadila in Nordindien.
Die Flechte wächst an Alleebäumen und horizontalen Ästen. Sie wächst hauptsächlich als Epiphyt auf Bäumen mit etwas alkalischer Rinde, sowohl auf Alleebäumen als auch in Parks und lichten Wäldern.
Die Lager von Parmotrema perlatum erreichen bis zu 20 cm Durchmesser. Die Oberseite des Lagers ist bei trockenen Bedingungen perlgrau und bei feuchten Bedingungen grünlich. Die Unterseite ist schwarz mit braunen Rändern.

Herkunft

Die Art ist auf der nördlichen und südlichen Hemisphäre und allen Kontinenten mit Ausnahme der Antarktis zu finden. Parmotrema perlatum wächst überwiegend auf Rinde in lichten Laubwäldern, gelegentlich, vor allem an Küsten, auch auf Silikatfelsen.
Als schwefeldioxid-empfindliche Art war Parmotrema perlatum im Zuge der Industrialisierung aus weiten Teilen Europas zeitweise fast verschwunden, als Folge der Rauchgasentschwefelung breitet sie sich jedoch wieder aus.

Aroma

Im rohen Zustand hat die schwarze Steinblume weder viel Geschmack noch Duft. Wenn es jedoch mit Hitze in Kontakt kommt, insbesondere mit heißem Speiseöl oder Ghee , entwickelt es einen unverwechselbaren erdigen, rauchigen Geschmack und ein charakteristisches Aroma. Diese Eigenschaft der schwarzen Steinblume wird besonders beim Temperieren beim Kochen zahlreicher indischer Gerichte geschätzt.

Verwendung

Parmotrema perlatum wird in einzelnen Gebieten Indiens, insbesondere in Tamil Nadu, als Gewürz verwendet, unter Bezeichnungen wie »Kalpasi«, »Kalpashi« oder »Black stone flower«. Die schwarze Steinblume wird normalerweise in Fleischgerichten wie Nahari (Paaya), Bombay Biryani und Ziegenfleischeintöpfen verwendet, außerdem in Gemüsegerichten. Getrocknet und gemahlen ist de schwarze Steinblume Bestandteil der Gewürzmischung Goda Masala.
Aus der Flechte gewonnene Extrakte zeigten hohe antibakterielle und fungizide sowie antioxidative und krebshemmende Wirkung.

© 2026 coquina.de

Einkauf / Aufbewahrung

Getrocknete schwarze Steinblume können Sie in asiatischen Lebensmittelläden erwerben.

Gesundheit

Aus der Flechte gewonnene Extrakte sollen stark antibakteriell, antimykotisch, antioxidativ und krebsbekämpfend sein.

© 2026 coquina.de