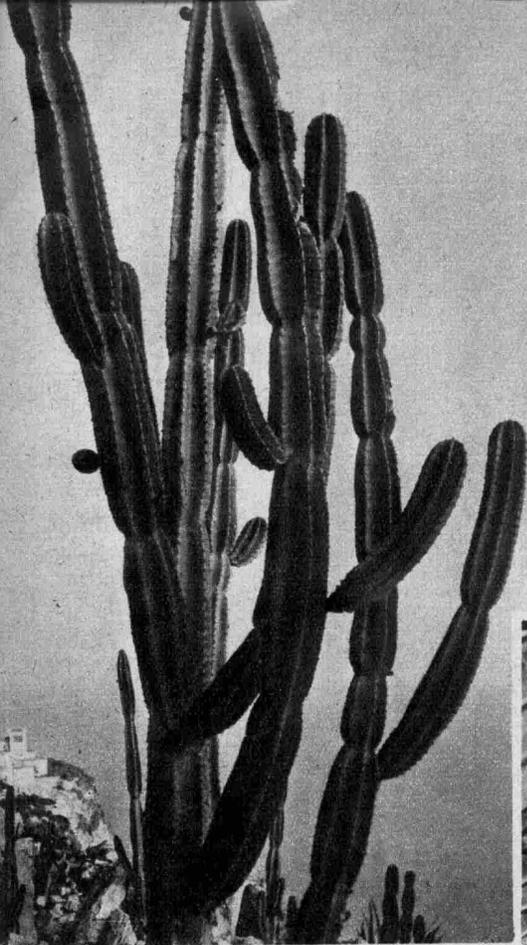


# LIEBEN SIE



Ein Riesenkaktus.  
Man sieht zwei reife Früchte.

Seit einiger Zeit ist der Kaktus in Mode gekommen.

In einer erfolgreichen Operette sang man vor kurzem:

„C'est la plante à la mode.

Chacun veut mordicus

Avoir sur sa commode

Sa collection d'actus...»

Es ist auch nichts dabei zum Verwundern. Der Kaktus, diese drollige Pflanze, stimmt mit unserer Zeit überein, wo man jeden Augenblick den exzentrischsten Dingen und Menschen begegnet.

Ich möchte sogar behaupten, daß der Kaktus unsere Zeit symbolisiert: nervös, reizbar sind wir, und unsere Devise ist sehr oft, wie die der Völker: „Qu'y s'y frotte, s'y pique...“

Natürlich ist es auch die der Stachelschweine und der Igel.

Aber wir wollen auf diese ernstesten Betrachtungen nicht weiter eingehen, die ja mit dem Thema unserer Reportage nichts gemein haben.

Sie besitzen ganz gewiß Kakteen, und diese sonderbaren Pflanzen haben Sie mehr als einmal intrigiert. Sie haben sich gefragt, woher sie wohl stammen, wie sie sich fortpflanzen, wie sie gepflegt werden müssen. Denn Sie halten auf dieselben und sind wahrscheinlich stolz auf Ihre Sammlung. Umsomehr, da sie mit der modernen Linie Ihrer Einrichtung harmonisiert.

Bei einer Durchreise in Nizza, wo die Kakteen überaus häufig sind, wie überhaupt an der Küste zwischen Toulon und der italienischen Grenze, sprach ich bei Herrn Antoine Zanga-

relli vor, den man dort nennt „l'homme aux cactus“.

Als authentischer Spezialist auf dem Gebiet hat er eine Leidenschaft für die Kakteen; er züchtete deren von allen Arten, von den gewöhnlichsten bis zu den seltensten. Er ist der große Meister des Kaktus. Natürlich ist er auch der Lieferant der Vedetten des Kino und des Theaters, die eine besondere Vorliebe für die Pflanzenart haben.

Beim Eintritt in eines dieser großen, zur Seeseite gelegenen Treibhäuser fällt mir gleich ein Bildnis von Gaby Morlay ins Auge. Dann empfängt mich lächelnd ein Mann, der mitten unter

«Wo nehmen Sie den Samen her?»  
«In der Frucht. Alle Kakteen tragen Früchte.»

«Eßbare?»

«Alle sind eßbar. In der Regel haben sie einen faden Geschmack. Wenn sie ganz reif sind, schmecken sie etwa wie Konfekt ohne Zucker. Ich empfehle sie Ihnen nicht, hier genießt sie kein Mensch. Die Araber hingegen sind darauf versessen.

Manche Samen sind nicht leicht zu beschaffen. Jene dort bekomme ich aus Amerika. Aber das ist eine Ausnahme. Das Klima der Côte d'Azur ist für den Kaktus sehr geeignet.»

Eine Frage drängt sich mir auf:

«Sie sprechen vom Klima der Côte d'Azur. Es ist gemäßig; aber bestand hier seit jeher der Kaktus, oder aber, ist er importiert worden wie etwa die Palmen?»

«Alle stammen aus Amerika, vor allem aus Colorado, aus Marokko, Tunesien usw.»

Ich sprach Ihnen vorhin von den Stecklingen. Wissen Sie, daß man bei einigen Aloen nur die Hälfte oder gar den vierten Teil eines Blattes in die Erde zu stecken braucht, um eine neue Pflanze zu erhalten? Uebrigens wachsen manche Arten wie die Quecke; man trifft sie an den Halden der Eisenbahn, wo ihre Aufgabe darin besteht, den Boden fest zu halten. Das ist der Fall für die Agaven.



Herr Zangarelli bei einer Aloe.

den tausenden Kakteen mit liebevoller Mühe arbeitet.

«Sehen Sie, sagt er, so zart sind diese Dinger, daß ich die Sämlinge mit einem Zerstäuber begießen muß.»

«Die Sämlinge?»

«Nun ja. Gewöhnlich pflanzt man Kakteen durch Stecklinge. Man bricht ein Blatt ab und steckt es in den Boden. Es wächst sofort. Aber daneben säe ich auch. Das ist eine kitzliche Sache.»

Herr Zangarelli in seinen Treibhäusern.

