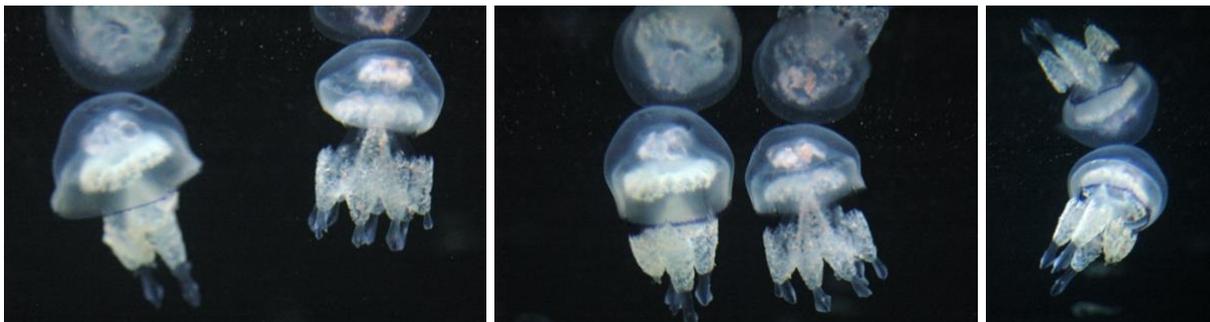


Wurzelmund- oder Blumenkohlqualle (*Rhizostoma octopus*)

In der Nordsee tritt diese milchig-bläuliche Scheibenqualle von August bis Oktober oft in Massen auf und wird dann zu Tausenden an den Strand gespült, wo der fast nur aus Wasser bestehende Körper schnell austrocknet. Während die auch in der Nordsee vorkommenden Kompassqualen (unten rechts) ihre Beute mit langen, nesselnden Tentakeln fangen, nehmen Wurzelmundqualen über feine Poren des Mundkranzes (kolbenartige Verdickungen der Arme) kleine Nahrungspartikel auf, die direkt im Magen landen. In Ostasien isst man nah verwandte Quallenarten, nachdem man sie getrocknet, gepökelt und gewürzt hat.



Links: Der Schirmdurchmesser der Blumenkohlqualle kann 60 cm erreichen. Sie nesselst nicht, weshalb man sie schadlos anfassen kann.

Rechts: Mit einem Schirmdurchmesser von 30 cm ist die Kompassqualle kleiner, hat aber lange, mit zahlreichen Nesselzellen bewehrte Tentakeln.

