



Kräuter mit Zaubermächten



Schafgarbe



Gänselblümchen

Ein altheidnischer Brauch, der noch bis ins mittelalterliche Christentum gepflegt wurde, benennt neun magische Kräuter, die vor neun Giften schützen sollen. Hierzu wurden – regional verschieden – neun Kräuter z.B. als Gründonnerstagssuppe zubereitet, die Kraft und Gesundheit für das Jahr verleihen sollte. Heute wissen wir, dass die „Magie“ dieser Pflanzen mit deren medizinisch wirksamen Inhaltsstoffen verknüpft werden kann. Neben Gänseblümchen, Schafgarbe (s. links), Brennnessel, Wegerich, Löwenzahn (Kalender) und Gundermann (Bild rechts) wurde ein Kraut immer zuerst genannt: Der Beifuß! Bereits bei den Germanen hatte dieser als „Mugwurz“ (Machtwurz) eine besondere Bedeutung (Hintergrund, Kalender).

Als „Frauenpflanze“ wurde er indes nahezu weltweit bei Regelstörungen, Blasen- oder Eierstockentzündungen eingesetzt. Diese gynäkologischen Wirkungen waren auch den Hebammen des Mittelalters bekannt. Die Inhaltsstoffe des Beifuß, vor allem die Bitterstoffe, besitzen zudem eine Heilwirkung bei Galle- und Leberleiden. Seine verdauungsfördernde Wirkung wird bei der Verwendung als Gewürz genutzt: Ein mit frischen Stängeln gefüllter Gänsebraten wird bekömmlicher, ebenso ein mit Beifuß-Kräutersalz eingeriebener Schweinebraten. Ursache hierfür ist die Anregung von Gallensäften und die dadurch verbesserte Verdauung fetter Speisen. Denken Sie daran, wenn die nächste Weihnachtsgans ruft!

Wussten Sie schon, ...

warum der Hopfen die vormalig zum Bierbrauen verwendeten Kräuter verdrängte ?

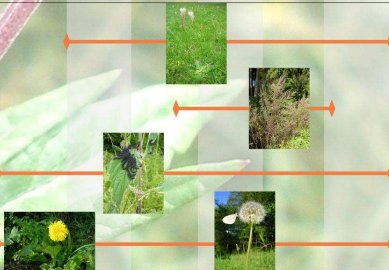
Auch der Gundermann (Gundelrebe, Bild rechts) gehörte von alters her zu den neun magischen Kräutern und man schrieb ihm u.a. eine anregende Wirkung zu. Hildegard von Bingen vermerkte, dass es „einem ermatteten Menschen, dem die Vernunft entschwände, durch eine Suppe mit der Gundelrebe bald wieder besser gehe“. Die Hausfrauen, die früher in erster Linie für das Bierbrauen zuständig waren, gaben u.a. den Gundermann der erhitzten Maische als anregende, rauschsteigernde Würze hinzu. Darüber hinaus soll ein solches Bier aphrodisierend gewirkt haben. Hinweise hierfür findet man u.a. in dem Brauch, den Gundermann im Frühjahr an Ziegen zu verfüttern, um deren Fortpflanzungsbereitschaft zu fördern. Ethnobotaniker sehen darin eine Verbindung zum Bocksbier, das – im Frühjahr ausgeschenkt – diese besondere Wirkung entfalten sollte. Als das Bierbrauen im Mittelalter vor allem von den Mönchen übernommen wurde, war diese Wirkung nicht mehr willkommen. In dieser Zeit setzte sich in Europa langsam der Gebrauch des Hopfens durch, dem eine beruhigende, dämpfende Wirkung nachgesagt wird. Zudem wurde mit der Verwendung des Hopfens das Bier haltbarer und der Brauprozess stabiler. Interessanterweise war Gundermannbier in England so beliebt, dass dort die Schänken einfach „gill-houses“ (von Gundermann, engl.: gill-over-the-ground) genannt wurden. So wird auch verständlich, dass in England bis weit ins 14. Jahrhundert die Verwendung des Hopfens sogar verboten war! Anders in Deutschland: Mit dem Reinheitsgebot von 1516, erlassen vom bayerischen Herzog Wilhelm IV., schrieb man als Ende dieser Entwicklung die Verwendung des Hopfens zwingend vor und verbannte damit alle anderen bisher genutzten „anregenden“ Kräuter. Insofern handelte es sich – nebenbei – auch um das erste Drogengesetz.



Gundermann

März April Mai Juni Juli Aug. Sept.

Erntezeit



Wegerich, *Plantago* sp.
Bereits in der Antike wurden seine Blätter auf Wunden und entzündete Stellen aufgelegt

Beifuß, *Artemisia vulgaris*:
Eine wenig auffällige, aber bis 2m hohe Pflanze, die man auch am Wegrand finden kann

Große Brennnessel, *Urtica dioica*:
Auch die Raupen des Tagpfauenauges schätzen die Brennnessel und bereichern Hof und Garten

Löwenzahn, *Taraxacum officinale*:
Eine Löwenzahnkur im Frühling bringt den Organismus nach dem Winter wieder in Schwung

Hintergrund: Beifuß, *Artemisia vulgaris*, mit Siebenpunkt-Marienkäfer, *Coccinella septempunctata*

KRÄUTERWANDERUNGEN - INFORMATION

Beckerwirt · Hauptstraße 15 · 85113 Böhmfeld · Tel. 0 8406/91242 · www.beckerwirt.de

