

Eberraute - *Artemisia abrotanum*, Korbblütler, w



Andere Namen:

Eberrautenkraut, Eberreis

Andere Sprachen:

Englisch: Southernwood, Old Man;

Französisch: Aurone, Garderobe

Russisch: Polyn limonnaja

Beschreibung

Aussehen:

Halbstrauch, kugelbuschartiger Wuchs

Stengel : unmittelbar an der Wurzel treibend, braun, stark verzweigt.

Blätter : dillähnlich schmal.

Höhe : bis zu 1 m.

Blüte : sehr kleine blaßgelbe Blüten.

Blütezeit : August/November.

Früchte : in Mitteleuropa reifen die Früchten nicht.

Verwandt mit Beifuß, Estragon und Wermut.

Verbreitung:

Mittel- und Südeuropa, Vorderasien, Nordamerika.

Geschichte:

Wird bereits von Dioscurides beschrieben und wird im Capitulare de villis vorgeschrieben.

Anmerkungen:

Bei den Römern, aber auch im Mittelalter, war es üblich, Duftkränze zu flechten; da E. einen starken, zitronen-ähnlichen Geruch verbreitet, gehörte diese Pflanze in den Kranz.

Wirkstoffe:

Das Alkaloid Abrotanin (fäulnishemmend, wundheilend).

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd.

Vermehrung : da die E. in unserem Klima keine Samen trägt, vermehrt man sie durch Wurzelteilung oder Stecklinge.

Im Garten : trockener, kalkhaltiger, humusreicher Boden in sonniger Lage. Die Pflanzen benötigen einen Abstand von 30 - 40 cm. Die Pflanzen können 3 - 4 Jahre am selben Platz stehen.

Im Haus : nicht geeignet.

Pflege : jäten, hacken, wässern.

Im Herbst oder Frühjahr müssen alte Stengel zurückgeschnitten werden.

Ernte:

Die jungen Triebspitzen werden abgeschnitten, auch die frischen Blätter sind verwendbar.

Aufbewahrung:

In Bündeln an der Luft trocknen; können auch tiefgefroren werden.

Verwendung**Gesundheit:**

Appetitanregend und verdauungsfördernd; beruhigend bei Magenstörungen (Durchfall), entzündungshemmend und wundheilend.

Gebrauch:

Gegen Motten, Flöhe und Insekten.

Verwendungs- und Handelsform: Blätter, frisch und getrocknet.

Geschmack und Geruch sind süßlich-säuerlich, nach Zitrone duftend.

In der Küche:

Die frischen oder getrockneten Blätter sowie die Sproßspitzen werden als säuerlich-bitteres Gewürz an Soßen, zu fettem Fleisch, Quark und Salaten verwendet.

In Italien und Spanien zu Backwaren.

Rezepte

Wie Beifuß