

## Wacholder - *Juniperus communis*, Zypressengewächse, m



### Andere Namen:

Machandel (zwischen Weser und Oder, in Ostpreußen), Kranawitt, (Süddeutschland, Österreich)

Jachandelbaum (Schlesien)

### Andere Sprachen:

Englisch: Juniper

Französisch: Genièvre

Indisch: dhup, shur

Italienisch: Coccia di ginepro

Niederländisch: Jeneverbes

Russisch: Mozhzhevelnik

Spanisch: Bayas de enebro

### Andere Arten

Zur Familie gehören:

*J. canadensis* : Niederliegender W., Kanada.

*J. chinensis* : Chinesischer, Ostasien.

*J. chinensis* v. : Gelber Moos-W., Zwergstrauch.

*J. communis* : Teppich-W., Kriechform.

*J. communis* v. : Säulen-W., Säule.

*J. drupaea* : Steinfrüchtiger W., Griechenland.

*J. horizontalis* : Kriechwacholder, Kriechform.

*J. oxycedrus* : Baumwacholder, Mittelmeerraum.

J. procera : Hochstehender W. , Afrikanische Gebirge.  
J. sabina : Sadebaum, Stinkwacholder.  
J. virginiana : Virginischer W.; Nordamerika.  
J. virginiana v. : Raketen-W., Säulenform.  
und viele andere, wild und gezüchtet.

## **Beschreibung**

### **Aussehen:**

Strauch, Baum

Stengel : verzweigt sich vom Grunde auf.

Blätter : immergrün, nadel- und schuppenförmig.

Höhe : meist Buschgröße, selten bis zu 10 m.

Blüte : die weiblichen grünen Blüten stehen aufrecht, während die männlichen gelben Blüten schräg abwärts gerichtet sind.

Blütezeit : April/Mai.

Früchte : die Frucht ist eine kugelige, saftige Beere mit einem Durchmesser von bis zu 1cm, die erst im zweiten Jahr nach der Blüte reift.

Wacholderbäume sollen ein hohes Alter - bis zu 1.000 Jahre - erreichen.

### **Verbreitung:**

Der W. ist in Europa und dem europäischen Asien, Nordafrika sowie in Nordamerika in Heide- und Berglandschaften weit verbreitet.

Die besten Beeren kommen aus den Appeninen.

### **Geschichte:**

Bereits vor 3.500 Jahren wurde in Ägypten Mundwasser unter Verwendung von Wacholderbeeren hergestellt. W. wird in der Bibel erwähnt; auch im antiken Griechenland und Rom war W. bekannt.

Den Germanen war der Wacholderbaum heilig, sein Holz wurde bei der Verbrennung von Toten benutzt.

### **Anmerkungen:**

Althochdeutsch wachal = lebendig, munter; die Endung „-der“ bedeutet Baum.

Im Mittelalter galt der Baum als Hilfe gegen Dämonen, Hexen und böse Geister. "Eichenlaub und Kranewitt dös mag der Teufel nit."

Auch glaubte man, mit dem Rauch die Pest vertreiben zu können.

### **Wirkstoffe:**

Etwa 2% ätherisches Öl mit Monoterpenen, Gerbstoff Glykosid sowie Juniperin, Inosit, Pinen, Camphen.

## **Anbau**

Wacholder ist wildwachsend und wird im Garten oder Haus nur als Zierstrauch gepflanzt.

**Wacholder steht unter Naturschutz.**

**Garten/Haus** : ausdauernd.

**Vermehrung** : durch Samen, der im Frühherbst in den Boden gebracht werden; nach 3 Jahren werden die Sämlinge ausgepflanzt. Einfacher ist es, Stecklinge zu verwenden.

**Im Garten** : sandiger und kalkhaltiger Boden ist Voraussetzung.

**Pflege** : keine Ansprüche.

**Ernte:**

W. steht unter Naturschutz, die Beeren dürfen jedoch gesammelt werden.  
Die Beeren werden im Herbst (Oktober), sobald sie blaue Farbe angenommen haben, gesammelt, gewaschen und sorgfältig getrocknet.

**Aufbewahrung:**

Die getrockneten Beeren werden in luftdicht verschließenden Gefäßen aufbewahrt; sie halten das Aroma jedoch nicht sehr lange.

**Verwendung**

**Gesundheit:**

Appetitanregend und verdauungsfördernd, harntreibend, verbessert die Blutzirkulation (Volksmedizin), entzündungshemmend.

Gegen Verdauungsbeschwerden: Aufstoßen, Völlegefühl, Sodbrennen einige Wacholderbeeren kauen oder

**Wacholdertee** (1 EL zerdrückte Beeren auf eine Tasse kochendes Wasser, nach 10 Minuten abseihen) trinken (Moderne Medizin).

**Wacholderwein**: 50 zerquetschte Beeren in 1 l Wein schütten und eine Woche stehen lassen; durch ein Sieb geben und die Beeren ausdrücken. Gegen Rheuma.

**Badewasserzusatz** steigert die Blutzirkulation.

**Gebrauch:**

W. ist als Aromageber Basis der Wacholderschnäpse (Gin, Genever, Steinhäger), deren Hauptbestandteil Getreidebranntwein ist; wird auch beim Räuchern von Wurst und Schinken verwendet; außerdem wird industriell Wacholder-spiritus, -badeöl, -beerentinktur und -tee hergestellt.

**Verwendungs- und Handelsform**: die Beeren.

Der **Geschmack** ist neben dem eigenen Aroma balsamisch und leicht bitter; er erinnert an harzige Kiefernadeln. Aus dem Mittelmeerraum kommende sind würziger als die aus Nordeuropa; deshalb sollte man beim Einkauf darauf achten.

**In der Küche:**

Zu Wild, Sauerkraut, Marinaden, Beizen, gekochtem Fleisch.

Wacholderbeeren sollte man vor Gebrauch stets mit einem breiten Messer zerdrücken.

**Verträglichkeit**: verträglich mit Thymian, Majoran, Fenchel und Knoblauch, besonders Lorbeer.

**Rezepte**

Wacholdersoße

Steak mit Wacholder

Wacholder-Schnaps