

Wacholder (*Juniperus communis* L.)

Wacholder hat viele Namen: Machandel heißt er im Märchen, Granwirlbeere im Gebirge, nach heidnischen Bräuchen klingen diese Namen: Räucherstrauch und Feuerbaum.

Der Wacholderstrauch wächst in ganz Europa, vom Süden bis in die Öden nördlicher Länder. Das zypressenartig wachsende Nadelgehölz wird gern in Gärten und Parks als Zierstrauch angebaut, meist wächst er aber wild, besonders in kargen Heide- und Berglandschaften. Es gibt Wacholderbäumchen, die jahrhundertealt und 15 m hoch gewachsen sind. Zwei Jahre brauchen die kugeligen schwarzbraunen bis bläulichen Beeren bis zur Reife, sie überwintern also im halbreifen Zustand und werden im nächsten Herbst gepflückt.

Die Wacholderbeeren riechen etwas harzig nach Tannen, sie schmecken bitterwürzig und leicht süß. Der kräftige Wald- und Heidegeschmack beruht auf dem hohen Gehalt an ätherischen Ölen, Harzen, Bitter- und Gerbstoffen und Zucker. Das zähe, wurmfeste Wacholderholz ist ein gutes Material für alle Drechslerarbeiten. Selbst aus dem Holz wird ein ätherisches Öl und eine Teerart gewonnen, die beide seit altersher als Volksheilmittel benutzt wurden. Die Araber bereiteten aus den Beeren einen zu Mus eingedickten Saft, der in ihrer Medizin eine wichtige Rolle spielte. Wacholder ist eines der Gewächse, um die sich die meisten abergläubischen und mythischen Vorstellungen rankten. In der Bibel und in religiösen Legenden tauchte er immer wieder auf. Die Germanen benutzten Wacholderzweige als Räucherwerk bei ihrem Götterkult, bei Opferhandlungen und Toten-verbrennungen. Wacholderbäume waren heilig und durften nicht frevlerisch abgeschlagen werden. Im Volksglauben hieß es, daß der Rauch vom verbrannten Wacholderreisig und Wacholderstöcke vor Pest, bösen Geistern und Hexen schütze.

Man schluckte die Beeren gegen allerlei Krankheiten, selbst gegen die Melancholie! Heute haben Wacholderbeeren in der Medizin noch immer einen weiten Anwendungsbereich: Kneipp empfiehlt sie in seiner "Kräuterkur" in verschiedener Form - Wacholderöl und - Spiritus als Einreibung und Hautreizmittel bei chronischen Erkrankungen, vor allem der Gelenke, und bei tiefer liegenden Entzündungen sowie gegen Flechten. Innerlich wendet er das Wacholderöl an gegen Magen- und Darmstörungen, überhaupt zur Regelung der Drüsentätigkeit und der Magenbewegung, ferner bei Leberleiden, Migräne Herzklopfen. Berühmt ist seine Wacholderbeer-Kur bei Magenverstimmungen, wobei man am 1. Tag mit 5 Beeren anfängt, bis 15 Beeren hinaufgeht und dann wieder zu 5 Beeren am Tag zurückdosiert. Die Gewürzindustrie bezieht den größten Ernteteil heute aus Jugoslawien, in geringerem Maße aus Italien, das zum Teil seine Ware aus Jugoslawien noch dazukaufte. Der größte Teil der einheimischen und eingeführten Ernte geht an die Branntwein-Industrie: Gin, Genever, Steinhäger, andere Wacholderschnäpse, und Liköre werden daraus gebrannt. Der Name Wacholder stammt wohl von den althochdeutschen Silben wach = wacker, immerlebend, immergrün und ter = der Baum.

Verwendung

Ganz oder zerdrückt gehören die Beeren besonders zu Wild und Wildgeflügel, von der Beize bis zum Hasenpfeffer. Auch Schweine-, Hammelfleisch, Sauerbraten, dunkle und derbe Fleischragouts, deftige Aufläufe, das Kochfischwasser, Fischmarinaden, Sauerkraut, Steckrüben, Rotkohl, Rote Beete brauchen das würzige Aroma. Mitgekocht in kräftiger Hausmannskost, mildert Wacholder strengen Kohlgeruch und -geschmack.

REZEPT - UND GEWÜRZSUCHE

Wacholder passt am besten zu:

Fisch & Meeresfrüchte

[Krustentiere / Schalentiere](#)

Fleisch

[Sauerbraten](#)

[Wild](#)

Gemüse

[Eintöpfe](#)

[Kohlrabi](#)

[Rotkraut](#)

[Sauerkraut](#)

Saucen

[Dunkle Saucen](#)