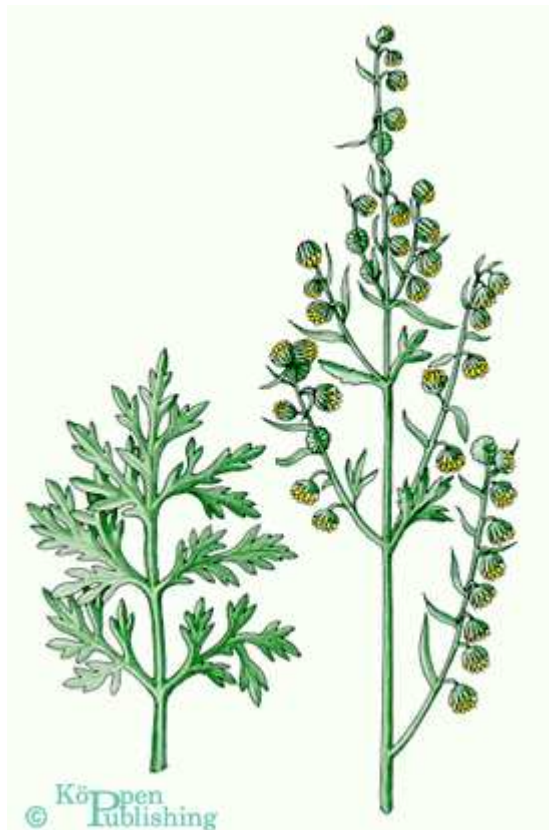


Wermut - *Artemisia absinthium*, Korbblütler, m



Andere Namen:

Absinth, Magenkraut

Andere Sprachen:

Englisch: Wormwood

Französisch: Absinthe

Russisch: Polyn gorkaja

Beschreibung

Aussehen:

Halbstrauch

Wurzel : kurz, sehr ästig.

Stengel : aufrecht, grün.

Blätter : grau-grün gefiedert, gestielt, behaart, bis zu 11 cm lang und 7 cm breit.

Höhe : bis zu 150 cm.

Blüte : Röhrenblüten, kräftig gelb, bis 4 mm lang und breit.

Blütezeit : Juli/September.

Früchte : gelb bis graubraun, 1,5 mm lang.

W. wird bis zu 10 Jahre alt.

Verwandt mit Beifuß, Eberraute und Estragon.

Verbreitung:

Europa, Nordafrika, Amerika, Neusseland.

Geschichte:

Den römischen Ärzten war Wermut vertraut als Heilmittel gegen viele Krankheiten (gegen Würmer, Fieber,

als Abortivum etc.). Sicher brachten die römischen Besatzungssoldaten das Kraut mit nach West- und Nordeuropa,

wo es im Mittelalter in keinem Kräuterbuch fehlte.

Während des Mittelalters fand man auch heraus, daß sich die Aromastoffe in Alkohol besser absorbieren ließen als in Wasser: Wermut wurde also Wein und Alkohol beigemischt. Das führte besonders in Frankreich zu einem weit verbreiteten Genuß von "Absinth", einem scharfen und narkotischen Likör.

Anmerkungen:

Althochdeutsche wer-uot = wärmende Wurzel. Weil nach Meinung Römer Wermut einen heilenden Einfluß auf Frauenkrankheiten hätten, weihten sie diese Pflanze der Göttin der Natur, der Jagd und der Jungfräulichkeit: Artemis, die zuständig für die Jagd, das Wachstum der Pflanzen, der Fruchtbarkeit war.

Plinius schreibt: "Bei den lateinischen Festen bekam der Sieger des Wagenrennens Wermut zu trinken, denn unsere Vorfahren glaubten, daß die Gesundheit eine ehrenvolle Belohnung wäre".

Im Mittelalter wurde Wermut mit süßer Milch gegen "Würmer in Schoß und Ohren" empfohlen.

Wirkstoffe:

0,15 - 0,4 % Bitterstoffe - Absinthin und Absinthiin - und 0,2 - 0,8 % ätherische Öle: Thujol, Absinthol, Phellandren, Cadinen, Azulen, Cineol, Pinen, Salicylsäure.

Anbau

Garten/Haus : ausdauernd.

Wildwachsend : an Wegen und Dämmen, zusammen mit Unkräutern.

Vermehrung : kann sowohl gesät als auch durch Wurzelteilung vermehrt werden, doch ist die Vermehrung durch Wurzelteilung im Herbst vorzuziehen.

Im Garten : Jungpflanzen werden vorzugsweise an einen sonnigen, nährstoffreichen sandigen Ort gepflanzt; an den Boden werden ansonsten geringe Ansprüche gestellt. Ein sonniger Platz wird bevorzugt. Sie treiben unterirdisch bald Ausläufer. Im Winter sterben die oberirdischen Teile ab, die Wurzeln treiben aber im Frühjahr wieder aus.

Im Haus : läßt sich im Topf oder Balkonkasten ziehen, benötigt jedoch mindestens 5 Stunden Sonne täglich. Sie müssen vor Juni eingetopft sein.

Pflege : jäten, hacken, wässern.

Alle 3 - 4 Jahre sollen die Wurzeln ausgegraben und geteilt werden und nach Möglichkeit einen anderen Standort haben.

Ernte:

Den ganzen Sommer über können die Blätter gepflückt werden.

Zur Bevorratung werden von Juli bis August die Blätter und die blühenden Zweigspitzen geschnitten.

Aufbewahrung:

Zum Trocknen (im Freien an schattigem Platz) und Einfrieren geeignet.

Verwendung

Gesundheit:

Appetit- und verdauungsanregend, besonders bei fetten Speisen, entzündungshemmend, krampflösend, wurmtreibend; wegen der Wirkung des Gerbstoffes Absinthin wurde im 19. Jhdt. W. weit verbreitet in größeren Mengen genossen und, gemeinsam mit dem ätherischen Öl Thujon, kam es zu Vergiftungen kommen, die zu Epilepsie und schweren Stoffwechselkrankheiten führten, die wiederum Leberschäden hervorrufen.

Gebrauch:

In mehreren alkoholischen Getränken enthalten (Wermut-Wein - Vermouth -, Magenbitter, Absinth, Pernod).

Verwendungs- und Handelsform: die frischen und getrockneten Blätter.

Geschmack: die Pflanze duftet aromatisch bitter.

In der Küche:

Nur in kleinsten Mengen verwenden, weil das Aroma alle anderen überdecken kann.

Zu fetten und gebratenen Fleischgerichten.

Branntwein mit einigen Blätter W. versetzt, erhöht die Bekömmlichkeit.

Rezept

Eisbein mit Wermut