



Ausflug vom 24. Juni 2006 zum Emma Kunz Museum – Grotte / Kloster Fahr

Für den Bericht, Fotos und die Zusammenstellung:
Stefan Isenschmid

Ein Tag beginnt!

Samstag 08.15 Uhr fuhren wir, insgesamt ca. 35 Personen ab der Endstation Tram 13 mit unseren Privat- Pw's in Richtung Würenlos. Wir teilten uns dort in zwei Gruppen auf. Die erste Gruppe erhielt um 09.30 Uhr ihre fundierte Kurzeinführung von Emma Kunz und wie es zur Entdeckung der Grotte mit ihrem Heilgestein kam. Die zweite Gruppe konnte noch einen Café oder Tee trinken und musste sich eine gute Stunde gedulden bis sie die Einführung erhielt, da die Teilnehmerzahl begrenzt war.

Die Einführung in das Lebenswerk der Emma Kunz

Nun war es soweit die Museumsleiterin begrüßte uns im unteren Stock des Museums, wo verschiedenste Bilder zum Werdegang der Emma Kunz ausgestellt waren. Vorne in einer Vitrine war sogar der Originalpendel und das Originaldiagramm von Emma Kunz zu besichtigen. Wir wurden in das Leben, in ihre Kämpfe und in ihr stetiges Wirken dieser höchst visionären Emma Kunz, Station für Station eingeführt. Wir erfuhren, wie die meisten Bilder von ihr verschwanden und dennoch wieder gefunden wurden und wie es kam, dass an diesem Ort ihres Wirkens ein Museum eingerichtet werden konnte. Nach 1 ¼ Stunden durften wir im oberen Stock des Museums einige Originalbilder von Emma Kunz besichtigen. Die Bilder kann man als höchst aktiv und stark in den Menschen eindringend und bewegend bezeichnen. Alle waren zu tiefst berührt. Die Bilder sind urheberrechtlich geschützt und so darf ich hier keine Fotoauswahl der Bilder zeigen.



In diesem unscheinbaren Gebäude befindet sich das Museum



Gespannt warten wir auf den Einlass in die Grotte.

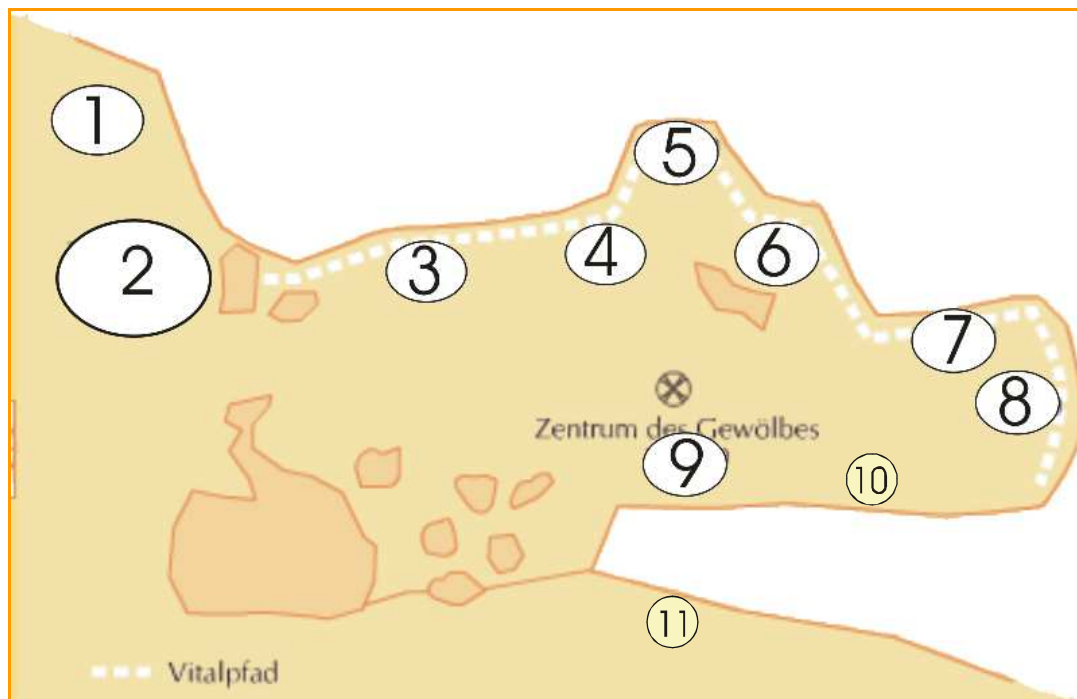
Besichtigung der Grotte

Die erste Gruppe kam nun vom Grottenbesuch zurück und wir näherten uns dem ersten grossen Höhepunkt des Tages, der Besuch in der Grotte. Wir öffneten ein schweres Gittertor, das den Weg hinauf in die Grotte versperrte und schritten dem Felsen voller Erwartungen entgegen. Nach einem kurzen Anstieg standen wir vor der Öffnung der Grotte, wobei zu bemerken ist, dass die Grotte in vergangenen Zeiten ein lokaler Steinbruch war und durch Menschenhand entstand. Mehr oder weniger hielten wir uns an den aufbauenden Verlauf, wie ihn Blanche Merz gemutet hat. Die Konzentration war ganz auf die innere Wahrnehmung und das Spüren ausgerichtet und schon bald wurden wir von diesen Urenergien wahrnehmbar durchströmt. Es war als würden die Dinge die nicht ganz richtig aufgereiht sind, nun zueinandergefügt und ausgerichtet - ein Gefühl der Klarheit und Leichtigkeit durchfloss mich. Mehrmals fiel das Wort der Empfindung „Reinheit“, damit war aber mehr ein sakrales Gefühl gemeint, als die äusserliche Benennung. Nach der ersten spürbaren Begegnung, wurde nun die ausgeteilte Vorlage zum Muten hervorgeholt und die Positionen mit Pendel und Tensor gemutet.



Blick in die Grotte und die Teilnehmenden sind beim Erspüren und Muten.

Durchschnittlich gemutete Ebenen und Boviswerte
 Mutungen der Teilnehmenden in der Emma Kunz Grotte in Würenlos



1 Vorherrschende Ebene	Ätherische Ebene	Bovis	3'825
2 Vorherrschende Ebene	Ätherische Ebene	Bovis	3'167
3 Vorherrschende Ebene	Ätherische Ebene	Bovis	5'800
4 Vorherrschende Ebene	Astrale Ebene	Bovis	8'167
5 Vorherrschende Ebene	Astrale Ebene	Bovis	8'400
6 Vorherrschende Ebene	Mentale Ebene	Bovis	12'400
7 Vorherrschende Ebene	Mentale Ebene	Bovis	14'250
8 Vorherrschende Ebene	Spirituelle Ebene	Bovis	17'700
9 Vorherrschende Ebene	Astrale Ebene	Bovis	18'900
10 Einzel- Mutungen		Bovis	100'000
11 Einzel- Mutungen		Bovis	23'500

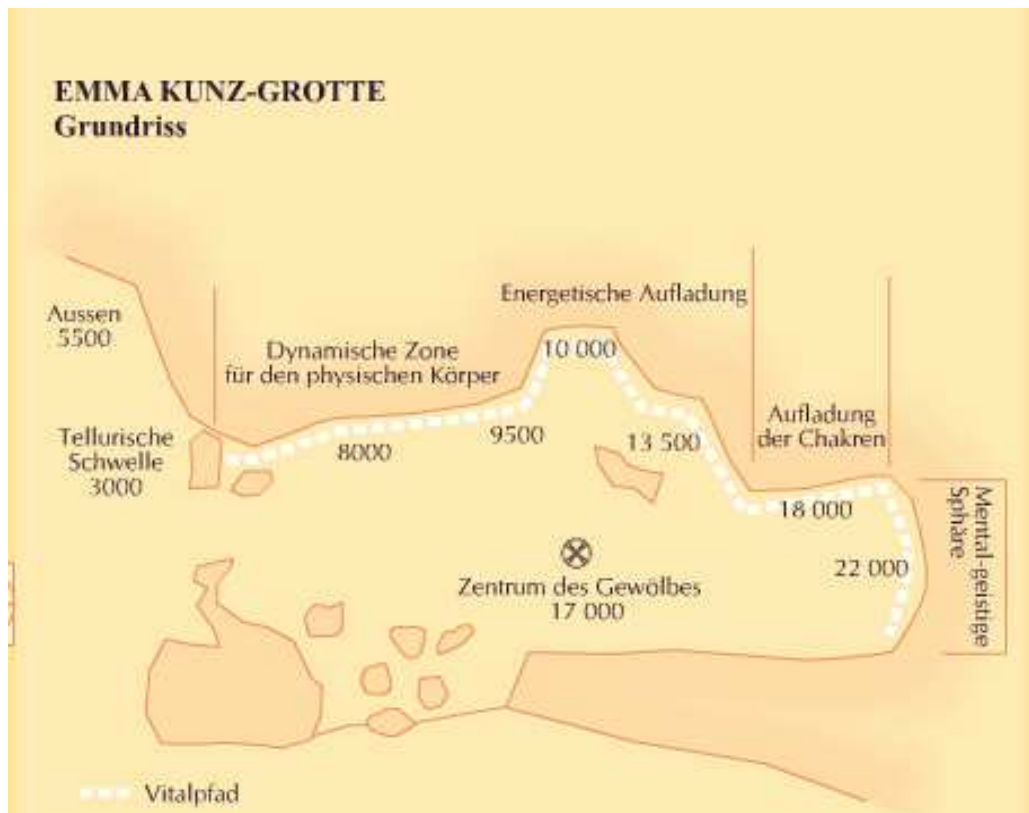
Alle TeilnehmerInnen erhielten den Grundriss der Grotte wie Oben Abgebildet. In der Liste darunter wird das durchschnittliche Resultat der abgegebenen Mutungsergebnisse wiedergegeben.

In den Anfangsbereichen wurden durch die Teilnehmenden mehrheitlich eine energetisierende Ebene, die ätherische Ebenen wahrgenommen. Im Bereich wo sich die Grotte beidseitig schliesst, kommt die astrale Ebene, also die Ebenen die mit Emotionen- Seele aber auch mit Wesenheiten zu tun hat, zum tragen. Im hinteren Abschnitt wechselt sie in die mentale Ebene, die mit unserem Geist und mit starken prägenden Energien korrespondiert. Um dann in einer spirituellen Ebene zu gipfeln, hier finden ohne Zweifel Transformationen statt. Zurückkehrend in den offenen Teil der Grotte wurde wieder die astrale Ebene als vorherrschend gemutet.

Bei den Bovis –Mutungen verhält es sich in etwa ähnlich. Im vorderen Teil sind sie durchschnittlich tief wahrgenommen worden, steigen dann kontinuierlich an und gipfeln in den letz-

ten zwei Stationen in sehr hohen Boviswerte. Zwei Einzelmotungen (Nr. 10 & 11) habe ich noch zusätzlich im Grundriss eingezeichnet.

Im Vergleich dazu die Mutungen von Blanche Merz



Die Zeit verstrich unglaublich schnell und sie reichte kaum aus um alle Stationen nochmals abzulaufen. Herr Meyer gestand uns für diesen Besuch eine ½ Stunde in der Heilgrotte zu. Übrigens wurde er durch Emma Kunz und durch dieses Gestein geheilt. Er war die einzige Person, die bei den Eingebungen der Bilder und den Punktsetzungen durch den Pendel von Emma Kunz, dabei war.

Emma Kunz / Kurzbiographie

- 1892** Am 23. Mai um 18.00 Uhr wird Emma Kunz in Brittnau (Kanton Aargau, Schweiz) als Kind armer Handweber geboren. Am gleichen Ort besucht sie die Volksschule. Laut Auskunft einer Schulfreundin befasst sie sich bereits damals mit aussergewöhnlichen Erscheinungen.
- 1909** Verliert sie ihren Vater (Freitod) und zwei ihrer sechs Geschwister.
- 1910** Beginnt sie ihre Begabungen in Telepathie, Prophetie und als Heilpraktikerin zu nutzen und fängt an zu pendeln. Es entstehen die ersten Zeichnungen, die sie in stets mitgeführten Schulheften festhält.
- 1911** Reist sie als 19jährige nach Amerika, um einer Jugendliebe zu folgen, dem Sohn eines Pfarrers. Angeblich traf sie diesen jungen Mann nie und kehrt ein Jahr später enttäuscht wieder in ihr Dorf zurück, wo die Dorfbewohner ihr den Spottnamen "Philadelphia" gaben.
- 1912** Nimmt sie ihre Heiltätigkeit wieder auf. Um ihren Lebensunterhalt bestreiten zu können, arbeitet sie ausserdem zeitweise in einer Strickerei.

- 1923 – 1939** Ist sie jeweils im Sommer Haushälterin bei der Familie des Kunstmalers und Kunstkritikers Jakob Friedrich Welti (1871-1952) in Engelberg.
- 1930** Erscheint ihr Gedichtband "Leben" im Verlag Gutzwiller AG, Zürich.
- 1933** 40jährig, wird sie im Haushalt Welti nunmehr Gesellschafterin.
- 1938** Beginnt sie mit den grossformatigen Zeichnungen auf Millimeterpapier und nennt sich fortan in ihrem Freundeskreis "Penta". Sie zieht zu ihren Schwestern Hulda und Mina nach Brittnau, wo sie bis 1947 wohnt.
- 1941** Gelingen ihr Versuche der Direktmagnetisierung von Krebszellen.
- 1942** Entdeckt sie das Heilgestein "AION A" im Römersteinbruch von Würenlos (bei Baden, Kanton Aargau).
- 1943** Wünscht sie sich am Fundort von "AION A" eine Begegnungsstätte, wo heilendes, kulturelles und geistiges Schaffen zusammenwirken.
- 1947** Wird sie vom Aargauer Kantonsarzt schikaniert. Deshalb verlässt sie Brittnau. Weitere Gründe für ihren Wegzug sind im Unverständnis der Familie gegenüber ihren Anliegen zu sehen und in ihrer eigenen Wandlung von der Heilpraktikerin zur Forscherin.
- 1948 – 1951** wohnt sie in Lungern (Kanton Obwalden). Sie lässt sich in dieser Gegend nieder, weil 'Bruder Klaus' - Niklaus von Flüe, der in der Schweizergeschichte bedeutende Mystiker und Friedensstifter von 1481 (Stanser Verkommnis) - hier lebte und wirkte und sie für ihn eine hohe Wertschätzung hegt.
- 1951** Übersiedelt sie nach Waldstatt (Kanton Appenzell-Ausserrhodon), wo sie ein Haus baut. Für diesen Umzug gibt es mehrere Gründe. Emma Kunz fühlt sich in der freien Ausübung ihrer Forschungen und Naturheilverfahren im Kanton Obwalden behindert und wählt als neuen Wohnsitz den Kanton Appenzell, in welchem Naturheilpraxis erlaubt ist. Ferner findet sie im Kantonschemiker Dr. Franz Decurtins einen begeisterten Anhänger ihrer Heilverfahren, der im eigenen Labor "Rochus" Medikamente nach ihren Anweisungen herstellt.
- 1953** Erscheinen im Eigenverlag zwei Publikationen über ihre Zeichenmethode mit Hilfe des Pendels: "Das Wunder schöpferischer Offenbarung" und "Neuartige Zeichnungsmethode". Ihr bildnerisches Schaffen umschreibt sie wie folgt: "Gestaltung und Form als Mass, Rhythmus, Symbol und Wandlung von Zahl und Prinzip".
Bekannntschaft mit Dr. Ernst Ganz, Geologe und Psychologe, der ihr Wissen, ohne ihren Namen zu nennen, in seinen zahlreichen Vorträgen an Universitäten im In- und Ausland verwertet.
Polarisation von Ringelblumen.
- 1963** Am 16. Januar stirbt sie in Waldstatt und wird in Brittnau begraben.

Mittag ist schon vorbei

Schon hörten wir die hellen Klänge des Mittagsläuten der Würenlos Kirche und nach und nach verliessen wir schweren Herzens diesen wunderbaren Ort. Die Sonne schien schon prall und heiss auf die Erde hernieder und wir setzen unsere Fahrt, als Caravane fort in Richtung Spreitenbach zum Restaurant Kloster. Wir konnten alle in der schattigen Gartenwirtschaft Platz nehmen und auch die Geselligkeit pflegen.



Eintritt ins Kloster Fahr.

Kräuterkunde im Kloster Fahr

Um 14.15 Uhr fanden wir uns im nebenan gelegenen Kloster Fahr ein und Schwester Beatrice führte uns zur Kräuterspirale, die auch zur Ausbildung der angegliederten Bäuerinnerschule dient. Die Sonne stand in der Zwischenzeit hoch am Himmel und Schatten oder eine Kopfbedeckung tat Not. Doch Schwester Beatrice erklärte uns, langsam die Spirale hochsteigend ein Krütchen nach dem andern.

Heil- und Küchenkräuter

Ich füge ganz am Schluss folgende Beschreibungen von Heil- und Küchenkräuter an: Ringelblume, Salbei, Basilikum, Herzgespann, Thymian, Dill und Rosmarin.



Schwester Beatrice erklärt uns die Küchenkräuter auf der Kräuterspirale.

Das Kloster

Die Zeit verstrich im Flug und schon konnten wir in das Frauenkloster eintreten, was kü-

lenden Schatten spendete und die Vorsteherin Schwester Fidelis empfing uns im Klostergang. Sie führte uns durch den öffentlich zugänglichen Gebäudeflügel und gab uns Auskunft über die Geschichte des Klosters und wie es kam, dass das Kloster heute zu einer Enklave des Kantons Aargaus wurde. Wir besichtigten den Ausstellungsraum mit verschiedenen Tälaren. Diese werden in der internen Schneiderei hergestellt. Ganz aussen im Flügel befindet sich das Bischofszimmer, mit herrlichem weissem Kachelofen und wunderbaren bemalter Täfelung.



Blick in den inneren Kräutergarten, der für Besucher nicht zugänglich ist.



Blick in den Gemüsegarten des Klosters.

Von da ging es dann wieder Treppen und Gänge hinunter bis wir durch eine kleine Holztür in den Altar- und Kirchenraum eintraten. Eine wunderbare Ausstattung und im italienischen Ba-

rockstil bemalte Kirche, eine absolute Einmaligkeit in der deutschen Schweiz. Wir stellten noch einige Mutungen in der Kirche an und trafen uns zur offiziellen Verabschiedung auf dem Vorplatz des Klosters. Die Hitze lässt noch einige in der Gaststätte verweilen und den geselligen Austausch pflegen.



In der Barockkirche mit ihrer phantastischen Ausschmückungen.



Detailaufnahmen in der Klosterkirche.

Historie des Kloster Fahr

Kloster Fahr

Im Kloster Fahr stehen 4 grosse mechanische Webstühle für Meterstoffe und zwei kleine Webstühle für die Stolas. Verarbeitet werden Seide- und Wollgarne, die nach eigenen Vorgaben gefärbt werden. Das Sortiment der Paramente im Kloster Fahr ist vielfältig: Stolas, Messgewänder (überwurfartig, mit grossem Kopfdurchschlupf), Tuniken (helles Messgewand mit Ärmeln), Alben (helles Untergewand), Dalmatiken (Übergewand mit Ärmeln für Diakone) Tauf- und Kommunionkleider, Ministrantengewänder sowie Altar- und Kelchtücher.

Werdegang des Kloster Fahr

1130 Lütolf von Regensberg und seine Frau Judenta schenken der „Cella Einsiedeln“ – dem Kloster Einsiedeln ihr Eigengut „Vare“ an der Limmat, mit der bereits dort bestehenden Kapelle (St. Anna- Kapelle), der Mühle, den Wäldern und Rebbergen. Das Kloster Einsiedeln sollte hier ein Frauenkloster gründen und verwalten. Das Kloster Fahr untersteht also seit seiner Gründung dem Kloster Einsiedeln und dessen Abt. Im Fahr selber gab es deswegen von Anfang an nie eine Äbtissin, sondern immer „nur“ eine Priorin, die als Stellvertreterin des Abtes waltet. Diese Form eines Doppelklosters besteht bis heute und ist einzigartig in der Landschaft der benediktinischen Klöster.

1300 Die ersten Klosterfrauen kamen aus dem Kloster Berau im Schwarzwald und aus Muri.

Niedergang – die Reformation

Gegen Ausgang des Mittelalters setzte im Kloster ein Niedergang des geistigen Lebens ein. Einsiedeln konnte dem Fahr keinen Propst mehr zur Verfügung stellen. Der „neue Geist“ der Reformation hielt auch bald im Kloster Einzug.

1543 Veronika Schwarzmurer übergibt das Kloster endgültig in die Hände des Einsiedler Abtes Ludwig Blarer und verlässt als letzte Schwester das Fahr für immer.

1576 Das Kloster Fahr wird unter Abt Adam Heer wieder belebt durch zwei Schwestern aus dem Kloster St. Andreas in Engelberg (heute in Sarnen). Es folgt eine ruhige Zeit des Aufschwungs mitten in streng reformierten Herrschaftsgebiet

17./18. Jh. Eine Zeit der ruhigen Entwicklung. Da die alten Gebäulichkeiten nicht mehr ausreichten, wurden um die Wende des 17.Jh. die heute noch stehenden Klosterbauten erstellt und die seit 1420 bestehende spätgotische Klosterkirche zu einer Barockkirche umgebaut.

Französische Revolution

1798 Das Kloster Einsiedeln wird aufgehoben. Das Kloster Fahr kann trotzdem weiter bestehen, aber die weltliche Regierung von Baden nimmt die Verwaltung in ihre eigenen Hände.

1803 Die Kantonsgrenzen von Zürich und Aargau werden neu gezogen. Fahr käme auf zürcherisches Gebiet zu liegen. Weil das Kloster aber seit 1798 von Baden aus verwaltet wird, wird es dem Kanton Aargau zugewiesen, und zwar nur die Gebäulichkeiten (Kloster, Scheune, Wirtshaus). So kommt es, dass das Kloster noch heute eine Enklave des Kantons Aargau bildet, während seine Güter im Kanton Zürich liegen.

Auferstehung im Fahr

1843 Der Kanton Aargau setzt auf Druck der Tagsatzung wenigstens die Frauenklöster wieder ein. So konnten die Schwestern bereits am 10. November 1843 wieder heimkehren.

1858 Erstmals dürfen wieder drei Novizinnen aufgenommen werden. Noch lange aber behält sich der Kanton vor, deren Anzahl zu bestimmen

1932 Überlässt der Kanton Aargau dem Kloster Fahr wieder die volle Selbstverwaltung. Die Kantonshauptstadt sicherte sich aber weiterhin die Oberaufsicht.

Die Beziehung zum Kloster Einsiedeln heute

Nach wie vor ist der Abt von Einsiedeln auch Abt des Klosters Fahr. Die Beziehungen sind heute aber nicht mehr nur wirtschaftlicher oder rechtlicher Art, sondern zielen auch auf bereichernde Begegnungen zwischen den Mitbrüdern und Mitschwestern.



Calendula officinalis L.

Ringelblume (*Calendula officinalis*)

Familie: Korbblütengewächse (Asteraceae)

Die Ringelblume, auch *Garten-Ringelblume*, *Gold- oder Totenblume* genannt, ist eine Pflanzenart aus der Familie der Korbblütengewächse (Asteraceae).

Sie wird bis zu 50 cm hoch, ist eine einjährige krautige Pflanze, und hat einen aufrechten, verzweigten Stängel mit breiten, lanzettförmigen, filzartig behaarten Blättern. Die Blütenstände sind je nach Sorte gefüllt und hellgelb bis dunkelorange gefärbt. Die Blütezeit reicht vom Juni bis in den Oktober/November, wenn die ersten stärkeren Fröste auftreten.

Die ringelförmigen Samen können abgenommen und im folgenden Frühjahr im April/ Mai ausgesät werden. Unter günstigen Umständen geschieht dies auch ohne Zutun des Menschen, die Samen überwintern an Ort und Stelle und keimen im folgenden Frühjahr.

Die Ringelblume fühlt sich klebrig an und hat ein hervorstechendes Aroma. Aus den weiblichen Randblüten entwickeln sich kleine, nach innen geringelte Früchte.

Die Ringelblume fühlt sich klebrig an und hat ein hervorstechendes Aroma. Aus den weiblichen Randblüten entwickeln sich kleine, nach innen geringelte Früchte.

Verwendung In der Küche

Die Ringelblume wird als Färbemittel von Käse, Butter und anderen Lebensmitteln verwandt, früher waren Ringelblütenblätter ein beliebtes Mittel zur Verfälschung von Safran. Blüten und junge Blätter sind essbar.

In der Pflanzenheilkunde

Bei Wunden und Entzündungen wird die heilende Wirkung der Ringelblume in Form von Salben verwendet. Die antibakteriellen Eigenschaften der Ringelblume verhindern, dass sich Verletzungen und offene Wunden entzünden und eitern. Es besteht eine Ähnlichkeit zwischen der Wirkung Arnikas und der Ringelblume, die beide bei Wunden, Prellungen, Furunkeln und Ausschlägen angewendet werden. Die Blätter können zum Verfälschen des Safran erhalten und in der Kosmetik sind sie Bestandteil vieler pflegender Hautcremes.

Sehr beliebt in der Volksmedizin war die so genannte Ringelblumenbutter, eine Mischung

aus gleichen Teilen zerquetschter Blüten und Ziegenbutter. Diese Mischung soll bei Wundheilungsstörungen, offenem Bein, Entzündungen sowohl an der Mundschleimhaut als auch im Rachenraum helfen sowie Bauchweh und Gelenk- und Muskelschmerzen lindern.

Bei unregelmäßiger Periode sollte eine Woche vor dem errechneten Beginn der Regel zweimal täglich Ringelblumentee getrunken werden. Für 1 l Wasser brauchte man 3 EL Blütenblätter. Frische, zerdrückte Ringelblumenblätter bringen Warzen zum Verschwinden, wenn man sie täglich damit einreibt.

Ringelblumentinktur hilft bei der Bildung neuer Haut nach Sonnenbrand. Für eine Tinktur lässt man 5 – 7 gehäufte EL Ringelblumenblüten in 1 Liter gutem Branntwein ausziehen. Nach 3 bis 4 Wochen wird die Mischung abgeseiht

In der Symbolik

Ringelblumen symbolisieren Anmut und Schönheit sowie treue Liebe. Bei vielen Völkern steht die Ringelblume als Friedhofsblume in hohem Ansehen; sie ist ein Symbol für die Unvergänglichkeit, weil sie den ganzen Sommer und Herbst über blüht und bisweilen kann man noch Weihnachten die goldgelben Blütenköpfe sehen.

Im Aberglauben

Es ist die Blume, die man klassischerweise für die Frage *Er liebt mich, er liebt mich nicht* verwendet. Das Abpflücken der Blumen soll allerdings Gewitter hervorbeschwören. Die Ringelblume soll sich auch zur Liebesweissagung im Traum verwenden lassen: Gemeinsam wird sie mit Sommerkräutern getrocknet, gemahlen und mit Honig und Essig zu einer Salbe verarbeitet. Junge Frauen trugen die Salbe auf, bevor sie zu Bett gingen und riefen den Heiligen Lukas an, sie von ihrer großen Liebe träumen zu lassen



Heilsalbei (*Salvia officinalis*)

Familie: Lippenblütengewächse (Lamiaceae)

Der Heilsalbei (*Salvia officinalis*), auch Küchensalbei oder Echter Salbei genannt, ist ein bis 80 Zentimeter hoher Halbstrauch. Die immergrüne Gewürz- und Heilpflanze stammt aus dem Mittelmeerraum, ist aber mittlerweile in ganz Europa verbreitet.

Inhaltsstoffe des Heilsalbeis

Die Hauptwirkstoffe sind die ätherischen Öle Thujon und Cineol, Gerbstoffe sowie Bitterstoffe.

Verwendung in der Küche

Die Verwendung von Salbei als Heilmittel hat eine lange Tradition; Als Gewürz hielt er erst

im Mittelalter Einzug in unsere Küche, geriet jedoch rasch in den Ruf zu den Kräutern zu gehören, die das Ranzigwerden von Fetten verhindern.

Salbei riecht aromatisch und schmeckt würzig, bitter und adstringierend. Das Gewürz wird für Fleischgerichte, Wild, Geflügel, Würste, Fischgerichte und Kräuterkäse benutzt. Besonders zu fetten Speisen passt Salbei gut, denn er fördert die Bekömmlichkeit schwerer Kost. Salbei gehört zu den wenigen Kräutern, die sich auch getrocknet gut verwenden lassen.

In ganz Deutschland sind Salbeiküchlein ein klassisches Gebäck für die Kirchweih oder Kirmes, was auf ihren angeblichen Schutz vor Rausch zurückgeht.

Verwendung in der Heilkunde

Während der großen Pestepidemie von Toulouse im Jahre 1630 begannen Diebe ohne Furcht vor Ansteckung die Leichnahme auszuplündern. Sie wurden gefasst und die Ratsherren schenkten ihnen für die Preisgabe ihres Geheimnisses das Leben. Sie verwendeten in Essig eingelegten Salbei und ein wenig andere Zutaten wie Thymian, Lavendel und Rosmarin. Zum Schutz vor der Pest rieben sie sich damit den ganzen Körper ein. Ein Jahrhundert später in Marseille bewährte sich diese Methode, als andere Gauner diesem Beispiel folgten.

Salbei gehört seit langem auch zu den Mitteln, die Schwangeren helfen sollten. So empfahl die berühmte Londoner Hebamme Mrs. Jane Shapr in ihrem 1671 erschienen Geburtshandbuch *The Midwives Book, Or the Whole Art of Midwifery Discovered*, dass eine Schwangere jeden Morgen ihren Körper mit einem mit Salbei gewürzten Ale stärken solle. Auch Hippokrates verwendete Salbei als Uterus-Heilmittel.

Das ätherische Öl ist aufgrund seines hohen Thujon-Anteiles abortiv.

Die Ärzte und Heilkundigen des Mittelalters schätzten den Salbei jedoch auch aus anderen Gründen. Paracelsus, Hildegard von Bingen, Lonicerus und Matthiolus verwendeten ihn bei akutem Fieber, Harnwegsleiden, Koliken, Erkältungen und Zahnschmerzen. Dem Salbei sagte man eine desinfizierende und konservierende Wirkung nach. So wurden die Zimmer, in denen sich Schwerkranke aufhielten, dadurch gereinigt, dass man Salbeiblätter auf Kohle verbrannte.

Vom Salbei ist heute allgemein bekannt, dass er bakterien- und entzündungshemmend sowie zusammenziehend wirkt. Dementsprechend wird er als Gurgelmittel bei Halsentzündungen und als schweißhemmendes Mittel eingesetzt. Die Blätter kann man außerdem kauen oder in getrockneter Form zu Tee aufbrühen. In beiden Darreichungsformen sind sie ein gutes Mittel gegen Halsschmerzen. Die Inhaltsstoffe des Heilsalbeis wirken im Allgemeinen sekretionsfördernd, antibakteriell, entzündungshemmend und unterstützen die Funktion des Nervensystems.

Salbei gehört zu den Pflanzen, die man nicht über längere Zeit in hoher Dosis einnehmen sollte. Stillende Mütter sollten Salbeitee trinken, um einen Milchstau oder übermäßigen Milchfluss zu behandeln.

Salbei im Aberglaube

Die Druiden schrieben dem Salbei so starke magische Wirkung zu, dass sie glaubten, er können Tote erwecken. Salbei soll – dem Aberglaube zufolge – nur in den Gärten von Weisen gedeihen und dort, wo die Frau den Haushalt beherrsche.



Basilikum (*Ocimum basilicum*)

Familie: Lamiaceae

Das Basilikum (auch Basilienskraut, Herrenkraut, Hirnkraut, Josefskräutlein, Königsbalsam, Königskraut oder Pfefferkraut) ist eine Gewürzpflanze aus der Familie der Lippenblütengewächse (Lamiaceae). Basilikum bezeichnet sowohl die Gattung *Ocimum* wie auch die bekannteste Art *Ocimum basilicum*.

Basilikum wird in der italienischen Küche häufig verwendet. In der Pharmazie wird das Basilikum auch *Herba Basilici* genannt.

Beschreibung

Basilikum ist eine einjährige, recht buschig wachsende Pflanze, mit einer Höhe von bis zu 40 cm. Die Blätter haben kurze Stiele und sind eiförmig. Die Blüten sind ährenartig und erscheinen von Juni bis September. Die verschiedenen Kulturformen, die auf dem Markt angeboten werden, unterscheiden sich in Blattfarbe, Größe, Aroma, Wachstumsart und Ansprüchen. Grundsätzlich sind die grünblättrigen Sorten robuster und keimfreudiger.

Herkunft

Der Name *Basilikum* stammt vom griechischen *basilikos* und bedeutet *königlich*, wegen des würzigen, edlen Duftes

Die Pflanze stammt nach heutigen Erkenntnissen ehemals vom afrikanischen Kontinent. Schon im Altertum kultivierte man sie in Vorderindien und Ägypten. Möglicherweise kam der Basilikum durch die Kriege Alexanders des Großen nach Griechenland. In Deutschland wird die Pflanze seit dem 12. Jahrhundert kultiviert.

Basilikum findet heute jedoch ebenso große Verbreitung in Asien, Mittel- und Südamerika. Europäisches Basilikum stammt aus dem Mittelmeerraum. Seine Hauptexporteure sind neben Italien auch Frankreich, Marokko und Ägypten. In den USA werden die größten Mengen im Bundesstaat Kalifornien angepflanzt

Kultivierung

Basilikum ist nicht leicht in der Aufzucht. Es benötigt vor allem viel Licht und viel Wärme (15 bis 20 Grad Celsius), darf jedoch keinem Wind ausgesetzt werden. Es wird am besten in Topfpflanzenerde angepflanzt, mit ausgeglichener Nährstoffversorgung. Tipps für den Anbau zu Hause: Das größte Problem bei der Anzucht der Keimlinge ist die so genannte Auflauf-Krankheit. Werden die Keimlinge ungünstigen Bedingungen ausgesetzt (zu trocken, zu heiß, zu kalt, rasche und/oder relativ große Temperaturwechsel, zu viel Dünger), so „kippen“ sie einfach um; es sieht aus, als wären sie am Stielansatz mit einem Faden abgebunden worden. Umgekippte Keimlinge sind nicht zu retten. Am besten ist es, wenn man die Gefäße, nachdem man die Saat in sie eingebracht hat, mit Klarsichtfolie abdeckt, in die zur besseren

Luftzirkulation Löcher gestochen werden. Dadurch ergibt sich ein feuchteres Klima für die Pflänzchen, auch Wärme hält sich so im Topf etwas besser. Auf Wettervorhersagen achten und bei Temperaturschwankungen die Saattöpfe rechtzeitig auf die Fensterbank stellen. Sobald die Pflänzchen mehr als vier Blättchen gebildet haben, sollte man sie pikieren.

Eine Möglichkeit, die Basilikum-Pflanzen zu vermehren, besteht darin, abgeschnittene Stängel in Wasser zu stellen. Nach einigen Tagen treiben sie Wurzeln und können verpflanzt werden.

Bei den gängigen Basilikumsorten handelt es sich um einjährige Pflanzen, die jederzeit ausgesät werden können. In milden Gegenden kann man Basilikum im Garten überwintern, wenn man es vor Wintereinbruch mit Tannenreisig vor Frost schützt. Es ist ein Lichtkeimer.

Ernte

Um die Pflanze am Blühen zu hindern und somit eine möglichst lange Erntezeit zu erhalten, wird immer die gesamte Triebspitze sowie je nach Größe der Pflanze die Hauptblätter der nächsten beiden Blattverzweigungen abgeerntet. Aus den verbleibenden Blattachseln treiben dann neue Sprosse aus, von denen wieder die Triebspitzen geerntet werden können. Nach dem Abernten hält sich das Aroma am besten, indem man die Blätter einfriert. Lässt man sie jedoch trocknen, so hat man mit großen Einbußen beim Aroma zu rechnen.

Inhaltsstoffe

Zu den Inhaltsstoffen im Basilikum siehe Basilikum (Gattung).

Verwendung

In der Küche hauptsächlich für Salate und für Teemischungen.

Religion

Das Basilikum hat in verschiedenen Gebieten der Erde auch religiösen Charakter. Indien ist hierfür ein Beispiel. Nach hinduistischer Vorstellung ist die Tulsi-Pflanze Indisches Basilikum dem Gott Vishnu geweiht. Das Kraut symbolisiert ihn, seinen Avatara Krishna oder seine Frau Lakshmi.

Heilkunst

Basilikum wurde bei Erkrankungen der Harnorgane, bei Darmentzündungen, Magenkrämpfen, Erbrechen, Blähungen, Verstopfung und Migräne angewendet. Aufgüsse des Samens setzte man früher auch bei Trippererkrankungen ein. Ebenso wie vielen anderen Duftstoffen wurden auch dem Basilikumöl lange Zeit Heilkräfte zugesprochen. Tatsächlich sind mehrere der gesundheitlichen Effekte aber inzwischen für indisches Basilikum belegt

Da der potenziell schädliche Stoff Estragol enthalten ist, ist eine dauerhafte therapeutische Anwendung von Basilikum heute nicht vertretbar.



Echtes Herzgespann (*Leonurus cardiaca*)

Familie: Lippenblütengewächse (Lamiaceae)

Das Echte Herzgespann auch Löwenschwanz genannt, ist eine Pflanze der Familie der Lippenblütler (Lamiaceae), die in fast ganz Europa, Vorder- und Mittelasien vorkommt. Sie war früher eine häufige Zierpflanze des Bauerngartens.

Merkmale

Echtes Herzgespann ist eine mehrjährige krautige Pflanze, die bis zu 1,20 m hoch wird. Im Juni bis September erscheinen rosa bis cremeweiße Blüten. Die Blätter sind gegenständig, von mittelgrüner Farbe und an der Unterseite flaumig behaart. Die Botanische Bezeichnung *Leonurus* kommt aus dem Griechischen, bedeutet Löwenschwanz und weist auf die Form der Blätter hin.

Inhaltsstoffe

Die Pflanze beinhaltet Gerbstoffe, die Bitterstoffe Leocardin und Terpene, Flavonoide wie Rutin und Quercitrin, Kaffeesäureverbindungen und ätherisches Öl.

Verwendung in der Küche

Herzgespann ist kein typisches Gewürzkraut. Man soll jedoch mit frischen oder getrockneten Blättern Linsen- und Erbsensuppe würzen können. Früher wurde es auch zum Würzen des Bieres verwendet.

Verwendung in der Heilkunst

Es ist umstritten, ob die Pflanze bereits in der Antike verwendet wurde. Sicher ist man sich dagegen, dass es in Mitteleuropa im späten Mittelalter Verwendung fand. Schon in einem der ersten gedruckten, dem in deutscher Sprache verfassten Kräuterbuch 'Gart der gesuntheit' (1485), wird es unter dem Namen Cordiaca genannt und bei Magendrücken und Herzbeschwerden empfohlen. In der modernen Pflanzenheilkunde wird es ähnlich verwendet. Es gilt als Tonikum bei Beschwerden in den Wechseljahren und bei Herzschwäche. In größeren Mengen ist Herzgespann giftig und sollte daher nur unter ärztlicher Aufsicht genommen werden. Während der Schwangerschaft darf es auf keinen Fall verwandt werden. Es stimuliert den Uterus und kann daher abtreibend wirken. Es wird deswegen gelegentlich während der Wehen eingesetzt.

Herzgespann im Aberglauben

Nach Bocksch gab es in Mecklenburg einen volkstümlichen Heilzauber, bei dem Herzgespann in einer Kanne Bier zum Sieden gebracht wurde und gegen Geschwülste gebraucht wurde.



Thymian (*Thymus vulgaris*)

Familie: Lippenblütler (Lamiaceae)

Der Thymian (von altgriechisch *θύμος*, *thýmos*, lateinisch *Thymus*), auch *Gartenthymian*, *Gemeiner Thymian*, *Hühnerkohl*, *Kuttelkraut* oder *Römischer Thymian* genannt, ist eine zur Gattung der Lippenblütengewächse (Lamiaceae) zählende Heil- und Gewürzpflanze. Es handelt sich um niedrige Strauchpflanzen mit blassrosa oder weißen Blüten.

Vorkommen

Mittel- und Südeuropa, angebaut in Ost- und Südeuropa oder kultiviert in Gärten. Der Thymian bevorzugt helle und trockene Standorte mit nährstoffarmen und sandigen Böden und findet sich an Wegrändern, auf trockenen Wiesenflächen, auch auf Mauern. Sein Samen ist lichtkeimend. Außerdem gibt es die Art Quendel, den Feldthymian (auch Feldkümmel genannt), der wild vorkommt.

Inhaltsstoffe

Ätherisches Öl mit Thymol und Carvacrol als Hauptstoffen, sowie p-Cymol, 1,8-Cineol, Linalool und weitere Monoterpene, Triterpene, Flavonoide, Laminaceen-Gerbstoffe, darunter Rosmarinsäure und antioxidativ wirksame Biphenyle.

Gewürz

Unterstützt die Verdauung fetter Speisen, passt gut zu Geflügel, Schalentieren, Wild, Lamm, Fisch, Gemüse, Kräuteressig, Kräuteröl, Suppen, Saucen, Kartoffeln und Ragouts.

Besonders in der mediterranen Küche findet Thymian breite Verwendung und gibt vielen Speisen ihren typischen Geschmack.

Thymian ist Bestandteil der Gewürzmischung *Kräuter der Provence*

Ätherisches Thymianöl

Man darf das ätherische Thymianöl nicht mit den Heilwirkungen der ganzen Pflanze vergleichen. Denn hier kommt es auf die genaue botanische Bezeichnung der Thymiansorte und den jeweiligen Chemotyp an. Allein beim *Thymus vulgaris* unterscheidet man unterschiedliche Chemotypen, die je nach Standort, Boden, Höhenlage und Klima komplett unterschiedliche Inhaltsstoffe und somit auch andere Wirkweisen auf Körper, Seele und Geist haben.

Thymus vulgaris (Chemotyp Thymol) ist auch als rotes Thymianöl bekannt. Er ist sehr stark hautreizend und wird immer nur zeitlich begrenzt angewendet. Für Kinder unter sechs Jah-

ren ist dieses ätherische Öl nicht empfehlenswert. Seine Inhaltsstoffe sind 35-55 % Phenole (Thymol), 40 % Monoterpene (Linalylacetat), Sesquiterpene, Monoterpenole (Linalool) und Oxide. Seine Besonderheit liegt auch darin, dass die Frühjahrsernte eine komplett andere prozentuale Zusammensetzung der Inhaltsstoffe ergibt als die Herbsterte. Aus diesem Grund verwenden Aromatherapeuten das ätherische Öl nur nach Kenntnis der Inhaltsstoffe der vorliegenden Charge.

Thymus vulgaris (Chemotyp Linalool) ist dagegen sehr mild und sanft in der Wirkung und besonders für Kinder geeignet. Seine Inhaltsstoffe sind 75 % Monoterpenole (davon ca. 70 % Linalool), Ester, Sesquiterpene, Monoterpene, Oxide und Ketone.

Thymus mastichiana ist der spanische Thymian. Seine Inhaltsstoffe sind 50% Oxide, 15 % Monoterpenole, 15 % Monoterpene, 10 % Ester, Ketone und Sesquiterpene.

Medizinische Anwendung

Als Kräutertee mit Honig bei Bronchitis, Keuchhusten und Katarrhen der oberen Luftwege. Wirkt hustenreizstillend und verflüssigt den Schleim. Es regt in den Bronchien die Sekretproduktion und die Aktivität der Flimmerhärchen an.

- als Mundwasser gegen Zahnfleischentzündung
- als Gewürz oder Tee zur Unterstützung der Verdauung
- als Tee zum Lösen von Verschleimung der Nebenhöhlen
- als ätherisches Öl (je nach Sorte 1 bis 3 Tropfen auf 100 ml Pflanzenöl) zum Einreiben von Brust und Rücken
- als ätherisches Öl hochwirksames Desinfektionsmittel nur in hoher Verdünnung; durch Versprühen als natürliche Raumdesinfektion geeignet

Thymian als Rauschmittel

Schon die Griechen benutzten Thymian auch als Räucherpflanze. Im Mittelalter wurde Thymian als Rauschmittel (Halluzinogen) vor allem bei religiösen Ritualen verwendet. Dabei wurde Thymiankraut auf glühende Kohle in Schalen gelegt. Das Einatmen der Blüte kann zu Benommenheit führen und beeinträchtigt die Wahrnehmung und Reaktionsfähigkeit. Bei einer Überdosierung kann Thymian abführend wirken.

Thymian als Aphrodisiakum

Thymian gilt als reinrassiges Aphrodisiakum. Bereits die Römer wussten Thymianbäder vor Sexorgien als reizförderndes Mittel einzusetzen. Ähnlichen Einsatz fand Thymian auch während der Renaissance bei den Franzosen. Das Inhalieren von Thymian wird außerdem auch bei Erkältungen empfohlen.



Dill (*Anethum graveolens*)

Familie: Doldenblütler (Apiaceae)

Der Dill (*Anethum graveolens*), auch Gurkenkraut, *Kümmerlingskraut* oder *Dillfenchel* genannt, ist eine ursprünglich aus Zentralasien stammende Gewürz- und Heilpflanze in der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*, veraltet *Umbelliferae*)

Der Dill (*Anethum graveolens*), auch Gurkenkraut, *Kümmerlingskraut* oder *Dillfenchel* genannt, ist eine ursprünglich aus Zentralasien stammende Gewürz- und Heilpflanze in der Familie der Doldenblütler (*Apiaceae*, veraltet *Umbelliferae*)

Inhaltsstoffe

Dill enthält Ätherisches Öl (Frucht: Carvon, Limonen, Anethofuran, α - und β -Phellandren, Myrcen, α -Pinen, Carveol, Terpinen, Dihydrocarvon; Kraut: α - und β -Phellandren, Limonen, Anethofuran; Wurzel: Dillapiol, Apiol), fettes Öl (β -Sitosterin) und Spuren von Bergapten, den Cumarinen Scopoletin und Umbelliferon, weiterhin Aesculetin, Umbelliprenin, Kaffee-, Ferula- und Chlorogensäure, Vicenin.

Geschichte

Bereits die Ägypter und Römer verwendeten den Dill, der im Mittelmeergebiet und Vorderasien heimisch ist, als Gewürz- und Heilpflanze. Er wird bereits im Papyrus Ebers aus Ägypten (1500 v. Chr.) erwähnt und römische Gladiatoren rieben sich vor Kämpfen ihre Körper mit Dillöl ein. In der Bibel wird Dill zusammen mit Minze und Kümmel erwähnt, als Jesus gegen die Pharisäer predigt, da sie den Zehnt von Dill, Minze und Kümmel verlangen (Matthäus 23.23). Bereits im 1. Jahrhundert n.Chr. soll Dill nach Mittel- und Nordeuropa gelangt sein, zu Zeiten Karls des Großen gehörte er jedenfalls in jeden kaiserlichen Garten. Auch Hildegard von Bingen verwendete Dill und lobte ihn "zur Unterdrückung sinnlicher Triebe"

Verwendung in der Küche

Als Gewürz wird der geschmacklich mit Anis und Kümmel verwandte Dill heute in ganz Europa verwendet, unter anderem zur Verfeinerung von Salaten, Saucen oder Fischgerichten, zur Herstellung von Kräuternessig oder für die Konservierung von Gemüse (eingelegte Gurken). Dabei werden sowohl die getrockneten Früchte als auch das frische oder getrocknete Kraut genutzt. In Österreich reicht man oft Dillkartoffeln zu verschiedenen Fischgerichten.

Die Verwendung als Küchengewürz ist regional sehr unterschiedlich. Dill ist das Würzkräut der Landesküchen Skandinaviens und des Baltikums. In der zentral- und osteuropäischen Küche spielt Dill ebenfalls eine sehr große Rolle. Ungarn ist der Haupterzeuger von Öl aus Dill (es wird in Medikamenten, Seifen, Reinigern und Gewürzen verwendet). In den romanischen Ländern ist Dill dagegen nahezu unbekannt. Dill passt gut zu Fisch. Eine Spezialität ist der Gravlax, ein mit grobem Meersalz und viel Dill marinierter Ostseelachs.

Verwendung in der Pflanzenheilkunde

Aufgrund seiner Wirkungen wird Dill aber auch als Heilpflanze verwendet. In der Pharmazie wird der Dill auch *Fructus Anethi* genannt. Die ätherischen Öle des Dills wirken appetitanregend, verdauungsfördernd, krampflösend und nervenberuhigend. Dill beugt Infektionen vor und stärkt das Immunsystem und wirkt bei Verdauungsstörungen wie Magenverstimmungen, Koliken, Blähungen (besonders in Mitteln gegen Bauchschmerzen bei Kleinstkindern)

Dill wird seit der Antike geschätzt. Die Ägypter zählten Dill bereits zu den Heilpflanzen und die Römer bekränzten sich bei ihren Gelagen mit Dill und gaben Dill in die Speisen, die den Gladiatoren gereicht wurden, weil man ihnen stärkende Wirkung zuschrieb. Die Griechen haben zur selben Zeit schon mehr seine beruhigende Heilwirkung geschätzt und in den Klostergärten stand Dill, weil er angeblich die fleischlichen Begierden dämpft.

Im Mittelalter galt Dill im Wein als potenzsteigerndes Mittel, allerdings hatte Jacobus Theodorus Tabernaemontanus eine andere Meinung: "... / die so kinder zu zeugen begehren / und auch sonst den ehelichen Werken ungeschickt sind / die sollen des Dills müßig gehen /

und in ihren Speisen nicht gebrauchen /"

Er pries ihn allerdings für den Küchengebrauch an: *"Und ist zwar der das Dillkraut und sein Saamen noch heutigen Tags in unseren Küchen des Teuschlandes sehr gemein / und den Armen ein nützliche Würz. ... Mit dem Saamen ... / so brauchen ihn auch die Weiber zum Kappiskraut / wann sie über das Jahr zu brauchen einsaltzen / ... / sondern er benimmt auch die Windigkeit / In Suma unsere Weiber und Köch können des Dills in ihren Küchen keineswegs entbehren."*

So empfiehlt Tabernaemontanus *"... Denjenigen so dess Nachts mit schrecklichen Träumen geplagt werden / unrüwig schlaffen / viel im Schlaf schnarcheln / und bissweilen auffwischen und auss dem Beth springen / denen sol man frisch Dillkraut under den Kopff legen"*

Wer nicht unbedingt Dill im Bett haben möchte, kann sich aber aus Dillsamen auch Tee zubereiten – 1 Teelöffel pro Tasse beruhigt die Nerven und fördert den Schlaf. Auf dem Land wird Dill auch für das Vieh verwendet. Hatte eine Kuh gekalbt, mischte man ihr in den ersten Trank Dill und Kümmel. Ein Tee aus Dill, Majoran und Kümmel soll helfen, wenn eine Kuh gebläht ist.

Dill im Aberglaube

Ein Sträußchen Dill über der Tür schützt vor Menschen, die einem etwas Böses wollen. Als Badezusatz macht Dill unwiderstehlich. Und wer als Braut sicherstellen möchte, dass Frau nach der Hochzeit daheim das Sagen hat, sollte sich etwas Dill und Senfkörner in die Brautschuhe legen und während der Trauung leise vor sich hin flüstern *„Ich habe Senf und Dill, mein Mann muss tun, was ich will“*. Im Volksglauben stand der Dill als *„Samen des Merkur“* in dem Ruf, bösen Zauber zu verhindern und Dämonen abzuwehren. Neugeborene wurden mit Dill und Salz bestreut. In Schleswig war man überzeugt, dass es ratsam sei, als Abwehrzauber Dillsamen bei sich zu tragen. Zusätzlich konnte häusliches Unglück vermieden werden, wenn man Dillsamen in eine Schweinsblase füllte und diese dann fest verschnürt in ein gebohrtes Loch in einen der Eckständer des Hauses steckte. Auch in England wurde Dill gegen Verhexung gebraucht: *"Vervain (Eisenkraut) and Dill Hinders witches from their will."* In Siebenbürgen wurde der Gebärenden ein Silberzwanziger und etwas Dillkraut ins Bett gelegt und sie sagte dann: *"Ech laien af Sälver och Däll, Men Känd sol sen wä ech wäll!"* Um vor Gericht recht zu behalten, steckt man in der Niederlausitz Haferstroh und Dill in die Schuhe, denn: *"Vor Haberstroh und Dille Da schweigen die Gerichtsherren stille!"*



Rosmarin (*Rosmarinus officinalis*)

Familie: Lippenblütlerartige (Lamiales)

Der Rosmarin, die einzige Art der Gattung *Rosmarinus*, ist ein immergrüner Halbstrauch aus der Familie der Lippenblütengewächse (Lamiaceae) (Labiatae).

Der Name Rosmarin kommt vom lateinischen *ros marinus* und bedeutet "Tau (*ros*) des

Meeres (*marinus*)", also "Meertau.

Merkmale

Der immergrüne, buschig verzweigte Strauch duftet intensiv aromatisch und erreicht eine Größe von 50 cm bis 2 Meter. Die 10-40 mm langen Blätter sind gegenständig sitzend und schmal-linearisch. Die Ränder sind nach unten umgerollt, oberseits tiefgrün und runzlig.

Die blassblauen Blüten können das ganze Jahr über entstehen. Sie stehen in kurzen achselständigen Trauben und sind durch Sternhaar etwas filzig. Der Kelch ist glockig, zweilippig und zur Fruchtzeit deutlich größer. Die Oberlippe ist zweiteilig, die Unterlippe dreilappig mit großen Mittellappen. Die zwei Staubblätter ragen weit aus der Blüte hervor.

Verbreitung

Die Pflanze wächst im Mittelmeerraum wild, insbesondere in Küstenregionen (Portugal bis Kleinasien, auch am Schwarzen Meer). Rosmarin bevorzugt daher auch einen sonnigen, trockenen Standort. Sie ist typisch für den Buschbewuchs von Macchien und Garigues.

Wird häufig als Zier- und Gewürzpflanze kultiviert.

Verwendung als Duftpflanze

Rosmarin hat einen sehr intensiven, aromatischen Geruch und einen harzigen, leicht bitteren Geschmack, der etwas an Kampfer und Eukalyptus erinnert. Er wurde aufgrund seines ähnlichen Geruches auch als Ersatz für Weihrauch verwandt.

Rosmarin war Bestandteil eines der ersten destillierten Parfüme, bei dem ätherisches Öl mit Alkohol kombiniert wird. Die Mischung wurde 1370 registriert und hieß nach der Königin Elisabeth von Ungarn (*1305) „Ungarisches Wasser“. Nach einer Legende versicherte der Einsiedler, der der Königin das Duftwasser überreichte, es werde ihre Schönheit bis zu ihrem Tode bewahren.

Kölnisch Wasser enthält nach wie vor Rosmarinöl.

Verwendung in der Küche

Rosmarin fand seine Verwendung zuerst in religiösen Kulturen und in Mitteln der Apotheker, bevor es in der Küche Einzug hielt. Es passt hervorragend zu Fleisch oder Kartoffeln. Apfelgelee lässt sich beispielsweise mit Rosmarin aromatisieren. Rosmarin ist in der mediterranen Küche ein wichtiges Gewürz. Rosmarin wird oder wurde zeitweilig auch als Bitterstoff im Bier verwendet.

Quelle: Wikipedia, der freien Enzyklopädie