

Kräuter - Rituale und Brauchtümer - Info

Kategorien: Info, Wissen

Zutaten für: 1 Rezept

Tipps
Warenkunde

Anleitung:

Kräuterwissen wurde lange Zeit mit der Hexenkunst verbunden. Die Heilkenntnisse brachten Frauen und Hebammen brachten in früheren Zeiten oft in den Verruf, eine Hexe zu sein. Die sogenannten Hexen wurden stets gerufen, wenn jemand krank war, wenn ein Kind zur Welt zu bringen war, wenn die Saat nicht aufgehen wollte, wenn die Tiere nicht werfen konnten, und auch dann, wenn es Krisen in menschlichen Beziehungen gab. Sie sammelten sich ihre Heilkräuter und stellten ihre Medizin selbst her. Somit war eine Hexe zugleich Heilerin, Biologin und Pharmazeutin.

Können Hexen fliegen?

"Echte Hexen" stellten neben ihren Heilpasten auch sogenannte Flugsalben her. Sie bestanden aus hochgiftigen Kräuterextrakten, die eingedickt und mit Fett vermischt wurden. Sie wurden vorzugsweise auf Hautstellen aufgetragen, wo die Aufnahme in den Körper über die Haut besonders wirkungsvoll stattfindet. Flugsalben bewirkten allerdings nicht das Schwereloswerden des Körpers, sondern täuschten in Folge der Drogeneinwirkung bzw. Vergiftungserscheinung mitunter einen Zustand vor, der ein flugähnliches Erlebnis hervorruft. Solche Flugsalben, welche vom Boden abhebende Halluzinationen vermittelten, wurden von den frühen Hexen entwickelt. Möglicherweise glaubten sie (wenn sie es überlebten), tatsächlich geflogen zu sein.

Andere Rituale und Brauchtümer:

In Galizien trug die Braut auf dem Weg in die Kirche Petersilie und Brot unter ihrem Arm, um böse Geister fernzuhalten. Den Krieger Athens wiederum war Petersilie in Kampfzeiten verboten, weil man glaubte, dass sie sexuelle Energien aufheizte. In der "Odyssee" steht zu lesen, dass die Insel der Nymphe Kalypso, als sie Odysseus verführte, mit einem Teppich von Petersilie bedeckt war. Knoblauch der Sage nach wuchs er dort, wo der Teufel beim Verlassen des Paradieses seinen linken Fuss hinsetzte. Vielleicht galt der Knoblauch deshalb als starkes Abwehrmittel gegen Hexen und böse Geister. Die griechischen Athleten kannten ihn, um die Kampfeslust zu steigern, aber das Betreten der Tempel war nach dem Genuss von Knolle untersagt. Der schlechte Geruch, so glaubten die Hellenen, würde die Nase der Götter beleidigen.

Einheimische Kräuter:

Kräutergarten und "Kräuterhexen" erleben gerade in den letzten Jahren eine Renaissance. Hohen Bekanntheitsgrad genossen dabei die Kräuter aus den asiatischen und südeuropäischen Räumen. Das Wissen um den Geschmack und die Verwendungsmöglichkeiten einheimischer Pflanzen aber, z.B. Löwenzahn, Gänseblümchen oder Bärlauch, ist fast ganz verloren gegangen. Fast jeder kennt die Kräuter, doch kaum jemand nutzt sie. Nicht ganz unschuldig daran ist sicherlich die Globalisierung und der weltweite Handel, der es ermöglicht, das ganze Jahr über frische Kräuter zu erhalten. Doch mit ihnen ist es wie mit den Erdbeeren zur Weihnachtsgans. Nicht der Jahreszeit

Kräuter - Rituale und Brauchtümer - Info

(Fortsetzung)

entsprechend, in Glashäusern oder fremden Klimata gezüchtet, verlieren sie ihr typisches Aroma und schmecken oft leer und fad. Zumal sie oft während langer Transportwege ihre wertvollen Inhaltsstoffe verlieren.

Kräuter richtig sammeln:

Beim Sammeln von Kräutern in der freien Wildbahn, sollte man sich vorher genau kundig machen. Es gibt eine Vielzahl von guten Kräuterbüchern (siehe Anhang), die hilfreiche Tipps geben. So wird Bärlauch beispielsweise wegen seiner Blattform leicht mit den Maiglöckchen verwechselt. Hier kann man sich am Geruch orientieren: Nur wenn er stark an Knoblauch erinnert, handelt es sich tatsächlich um Bärlauch. Löwenzahn ist bei uns das wohl bekannteste Wildkraut. Aus einer Blattrosette mit tiefeingeschnittenen, gezackten Blättern kommen von März bis Oktober die Milchsaft führenden hohlen Stängel hervor. Jeder Stiel trägt ein grosses gelbes Blütenkörbchen. Nur was isst man wann? In der Küche werden die zarten Blätter (Februar bis Mai), die Knospen, die Blüten und die Wurzeln (Frühjahr und Herbst) verwendet. Die Blätter sind vor der Blüte zarter. Eine empfehlenswerte Sammelzeit - und das gilt für alle Kräuter - ist der Vormittag, nachdem der Morgentau abgetrocknet ist. Keinesfalls sollten Kräuter nass gesammelt werden. Der Transport erfolgt möglichst in Körben oder Leinensäcken. Gefässe, in denen die Pflanzen nicht "atmen" können, führen schnell zum Verderb der Ernte.

Kräuter richtig konservieren:

Auch die üppigsten Zeiten haben ein Ende! Daher sollten man spätestens im Herbst die Kräuter ernten oder frisch vom Markt holen und für die kalte Jahreszeit haltbar machen. Dafür gibt es verschiedene Möglichkeiten.

Trocknen:

Für das Trocknen müssen die Kräuter grün geschnitten, gebündelt und kopfüber aufgehängt werden. Man sollte sie nicht der prallen Sonne aussetzen, da sie sonst viel von ihrem Aroma verlieren. Ist dafür kein Platz, können die Pflanzen auch im Herd getrocknet werden. Die Temperatur sollte 40 Grad Celsius nicht übersteigen. Bei der Herdtrocknung ist ausserdem darauf zu achten, dass regelmässig die Feuchtigkeit aus dem Herd entweichen kann. Die Lufttrocknung dauert bei idealen Bedingungen 2-3 Wochen, bei der Herdtrocknung kalkuliert man 12 Stunden. Die Konservierung ist abgeschlossen, wenn die Blättchen knistern. Die getrockneten Kräuter werden in dunklen, luftdichten Gefässen aufbewahrt und sind ca. ein Jahr lang haltbar.

Tiefgefrieren:

Frische Kräuter waschen und klein hacken. In kleine Dosen oder in Eiswürfelschalen füllen, mit Wasser bedecken und tiefgefrieren. Letztere Variante hat den grossen Vorteil, dass die Kräuter portionsweise entnommen werden können.

Einlegen:

Eine leckere Variante und ausserdem eine schöne Geschenkidee ist das Einlegen der Pflanzen in Essig oder Öl. Die frischen Kräuter waschen, zu einem Sträusschen bündeln und in eine mit Öl oder Essig gefüllte

Kräuter - Rituale und Brauchtümer - Info

(Fortsetzung)

Flasche schieben und luftdicht verschliessen. Am besten eignen sich geschmackneutrale Öle wie Sonnenblumen- oder Erdnussöl. Bei Essig sollte eine milde Sorte wie Obst oder Weissweinessig gewählt werden. Die Flasche an einen dunklen Ort stellen. Bereits nach 2-3 Wochen haben Essig oder Öl das Aroma schon angenommen.

Kräuterölpaste:

Die Kräuter gründlich waschen und im Mörser zerreiben oder im Mixer auf der niedrigsten Stufe langsam zerkleinern. Sobald die Konsistenz pastenartig ist, ein paar Tropfen Olivenöl untermischen. Die Paste dann in kleine, luftdicht verschliessbare Gläschen abfüllen und mit Olivenöl bedecken. Im Kühlschrank aufbewahrt kann man den ganzen Winter das frische Aroma der Kräuter geniessen.