

Gewürznelke

In Indien und Südostasien wird die Nelke (*Eugenia caryophyllus*) seit jeher als vielseitiges Heilmittel genutzt. Wir kennen die «Nägeli» vornehmlich als Gewürz in Lebkuchen und Magenbrot. Das heutige «Chilbigebäck» wurde früher zur Verdauungsförderung und Appetitanregung verzehrt - daher der Name «Magenbrot».

Illustration: Gabi Kopp

1 Im tropischen Asien wurde die Gewürznelke wegen ihrer antiseptischen und antimikrobiellen Wirkung zur Behandlung von Malaria, Cholera, Tuberkulose und Krätze eingesetzt.

2 Akut schmerzende Zähne, Abszesse und entzündetes Zahnfleisch können mit Nelkenöl betupft werden. Dieses desinfiziert, betäubt den Schmerz und wirkt vor allem sofort.

3 Mit Nelken wurde schon sehr früh gehandelt. Bereits im Jahr 176 kamen sie erstmals aus dem Osten in den Mittelmeerraum - in die Hafenstadt Alexandria.



4 Der immergrüne Gewürznelkenbaum wird bis zu 15 Meter hoch und stammt von den Molukken (indonesische Inselgruppe). Heute wird er in vielen tropischen Ländern angebaut. Der Duft der Gewürznelke soll Mücken und Kleidermotten vertreiben.

5 Die Gewürznelken der Berg-Apotheke kommen aus Pemba, Sansibar. Die Kleinbauern der Firma 1001 Organic bauen sie nachhaltig in Bio-Qualität an.

6 Vom Gewürznelkenbaum werden in erster Linie die getrockneten Blütenknospen verwendet. Sie werden noch ungeöffnet gepflückt und anschliessend getrocknet. Allerdings ist das hochwertige ätherische Öl auch in den Zweigen und Blättern enthalten.

7 In der Schwangerschaft werden Gewürznelken nach dem errechneten Geburtstermin in wehenfördernden Tees eingesetzt. Lassen Sie sich an 365 Tagen in der Berg-Apotheke beraten.