

BÄRLAUCH – Kräfte wie ein Bär

geschrieben von Karin Knorr | 28. April 2019



.....soll man erlangen, wenn man ihn isst. Daran glaubten schon die alten Germanen.

Bärlauch ist im Moment wieder in aller Munde. Jetzt kann man ihn im Wald, im Garten oder auf dem Markt sammeln. Viele Knoblauchliebhaber greifen jetzt lieber zu Bärlauch, weil dieser keinen üblen Geruch hinterlässt. Neben diesem Vorteil hat Bärlauch noch vieles mehr zu bieten. Meine Recherche hat wieder viele interessante Dinge an den Tag gebracht.

Bärlauch in der Vergangenheit

Schon im Mittelalter wurde wegen des starken Geruchs, Bärlauch als vertreibende Kraft genutzt. Insbesondere gegen Blutsauger und Vampire. Die Römer verwendeten den Saft vom Bärlauch und Koriander als Liebestrank. Er sollte auch bei „angehexter“ Impotenz helfen.

Bärlauch als Heilkraut

Die Germanen setzten das bärenstarke Kraut schon zu ihrer Zeit ein. Die Pflanze reinigt und entgiftet den ganzen Körper. Ewig kränkelnde Leute sollten den Bärlauch verehren wie Gold. Kein Kraut der Erde ist so wirksam zur Reinigung von Magen, Darm und Blut. Die jungen Leute würden aufblühen wie Rosenspaliiere und aufgehen wie ein Tannenzapfen an der Sonne! Mehr brauche ich doch dazu gar nicht zu sagen....

Bärlauch in unsere Küche

Bärlauch kann man vielseitig verwenden. Zum Beispiel als Pesto zu Nudeln, in der Kräuterbutter, im Dip oder pur auf einer Scheibe Brot. Es ist einfach zuzubereiten und schmeckt. Am wirkungsvollsten ist Bärlauch in der kalten Küche. Hier kommen die Inhaltsstoffe zur vollen Geltung. Zum Beispiel ist Bärlauch reich an Vitamin C und an Eisen.

Bärlauchöl: Drei Hand voll Bärlauchblätter werden grob zerkleinert und mit kaltgepresstem Öl übergossen. Dieses wird lichtgeschützt zirka 4 Wochen gelagert und dann durch ein Sieb gefiltert. Das Öl kommt jetzt in dunkle Flaschen und hält monatelang. Weitere Rezepte findet ihr hier: [Bärlauchsüppchen](#), [Bärlauchdip](#)

Nun kann ich nur noch hoffen, dass diese wahnsinnigen Kräfte auch bei mir

Einzug halten, damit ich immer frisch und fröhlich und natürlich kompetent für euch da bin.

Ich wünsche euch eine schöne Zeit

eure Karin Knorr

SALBEI – die ZAUBERPFLANZE

geschrieben von Karin Knorr | 28. April 2019



Ein Kräutergarten oder Kräutertöpfe auf dem Balkon kommen immer mehr in Mode. Welche Kräuter sollte man unbedingt haben und wie kann man sie einsetzen ist dann die Frage. Zum einen geben sie unseren Speisen den einzigartigen Geschmack, zum anderen haben sie auch spezielle Wirkungen auf unseren Stoffwechsel. So gehört zum Beispiel der Salbei genauso wie der Rosmarin zu den Pflanzen, die die Fettverdauung unterstützen.

Salbei in der Vergangenheit

Salbei soll seine magische Kraft Mutter Maria zu verdanken haben. Da sie mit ihrem Jesuskind nur vom Salbei beschützt wurde, gab sie ihm die Kraft, Menschen zu heilen, so erzählt die Legende. Salvia ist der lateinische Name vom Salbei und deutet auf den hohen Wert der Pflanze hin: Salvare bedeutet heilen. Im Jahre 1630 bei der Pestepidemie schmierten sich Ganoven mit einer Tinktur aus Essig, Salbei, Thymian, Lavendel und Rosmarin den ganzen Körper ein und konnten ohne sich an zustecken, die Toten ausplündern. Ein Jahrhundert später wurde diese Tinktur in Marseille wieder von Ganoven verwendet. Das weist wohl auf die antiseptische Wirkung dieser Kräutermischung hin.

Salbei als Heilkraut

Bevor der Salbei etwa im Mittelalter in Küchen Einzug hielt, wurde er ausschließlich als Heilkraut verwendet. Seine antibakterielle Wirkung nutzt man zum Beispiel bei Halsschmerzen. Gurgelt man 5 Minuten mit dem Tee, unterstützt dies nicht nur die Heilung des Rachens, sondern stärkt gesunde und kranke Schleimhäute. Hildegard von Bingen hat einen Salbeiwein empfohlen. Dieser wirkt gegen Mund- und Körpergeruch. Salbeitee hilft bei Nieren- und Leberleiden. Kaut man Salbeiblätter, reinigt, stärkt und desinfiziert es das

Zahnfleisch, ebenfalls stärkt dies das Immunsystem.

Salbei in unserer Küche

Von etwa 1000 Salbeisorten ist *Salvia officinalis* der Salbei, den wir in unserer Küche verwenden. Hier würzt man zum Beispiel mit Salbei Fleischgerichte, Tomatensoßen, Marinaden, Suppen, Gemüse und Fisch. Salbeiblätter einfach in Butter angebraten zu Spaghetti oder in Omelettenteig ausgebacken sind schnelle und leckere Gerichte. Da der Salbei einen kräftigen Geschmack hat, sollte er bei Fleischgerichten sparsam verwendet werden. Salbei kann an einem kühlen, dunklen Ort gut getrocknet und in Papiertüten aufbewahrt werden.

Salbeitee: 2 Teelöffel getrockneten Salbei mit 250 ml kochendem Wasser übergießen. 15 Minuten ziehen lassen. Trinken oder zum Gurgeln verwenden. Weitere Rezepte findet ihr [hier...](#)

In der Überschrift habe ich von einem Zauberkraut gesprochen. Der auffallende Duft gab dem Salbei diesen Namen und in Zauberbüchern wird er zu magischen Zwecken verwendet und zwar als Zutat für ein Verwandlungspulver.

Ich kenne eure Ambitionen nicht, Ihr könnt jetzt selbst entscheiden, ob ihr den Salbei essen oder anderweitig verwenden wollt. Viel Freude dabei wünsche ich

eure Karin Knorr

PETERSILIE – wir lieben sie!

geschrieben von Karin Knorr | 28. April 2019



In der Küche meiner Kindheit gehörte die Petersilie zu den wichtigsten Küchenkräutern. Wenn ich ehrlich bin, mochte ich sie damals nicht sonderlich. Mit den Jahren hat sich das geändert. Es gibt so viele Gründe, die Petersilie zu lieben. Petersilie finden wir in unserer Küche in verschiedenen Varianten. Die glatteren Sorten finden wir aromatischer, die krause ist optisch interessanter.

Petersilie in der Vergangenheit

Es gibt viele Geschichten von der Petersilie. Zum Beispiel erzählt man, die

Petersilie müsse 9-mal den Teufel fragen, ehe sie einmal aufgehen darf. Und wenn die Petersilie an einem Karfreitag ausgesät wird, hat der Teufel keine Macht und kann schneller erscheinen. Im antiken Griechenland wurde die Petersilie als heilige Pflanze und in der Odyssee als Schmuck der Insel Nymphe Kalypso angesehen. Sieger verschiedener Wettkämpfe bekamen Petersilienkränze übergeben. Im Mittelalter wurden mit den Stängeln Liebeszauber entfacht.

Anwendung als Heilkraut

Tee aus Petersilie und deren Wurzel hat man sehr oft bei Nieren- und Blasenbeschwerden eingesetzt. Ebenso bei Stoffwechselleiden. Hildegard von Bingen verordnete Bäder aus Petersiliensud, um Nierenleiden entgegen zu wirken. Ebenso wurde dieser Tee zur Entwässerung, besonders im Frühjahr verwendet. Trinkt man Petersilienwein (Rezept nach Hildegard von Bingen, in verschiedenen Reformhäusern erhältlich) kann man sein Gedächtnis stärken. Zusätzlich wirkt Petersilie entwässernd, entslackend, entzündungssenkend und basisch.

Petersilie in unserer Küche

Petersilie gehört auch in der heutigen Küche zu den bekanntesten Küchenkräutern. Sie ist unter anderem zum Würzen von Fleisch, Fisch, Soßen, Suppen, Gemüse, Salaten und Eierspeisen geeignet. Die Petersilie kann man das ganze Jahr frisch ernten, vom Frühling bis zum Spätherbst im Freien und im Winter aus dem Töpfchen auf der Fensterbank. Neben den vielen geschmacklichen und gesundheitlichen Aspekten (100 g frische Petersilie enthalten unter anderem 100 mg Vitamin C) hat die Petersilie auch eine optische Wirkung. Eine lecker zubereitete Speise bekommt durch diesen krausen Stängel ihr besondere „Etwas“. Wenn ihr weitere Tipps rund um die Petersilie, unter anderem wie man sie lagert, verarbeitet oder zubereitet, von mir haben möchten, schaut doch auf [meinem YouTube Kanal](#) vorbei.

Welche interessante Geschichten und Gerichte kennt ihr denn über die Petersilie?

Ich freue mich auf euer Feedback

eure Karin Knorr