

Geschichtliches von einigen Gewürzpflanzen

Autor(en): **Suter, E.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Unsere Heimat : Jahresschrift der Historischen Gesellschaft
Freiamt**

Band (Jahr): **3 (1929)**

PDF erstellt am: **17.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1045922>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Geschichtliches von einigen Gewürzpflanzen

Damit das Essen nicht nur dem Hungrigen schmecke, wird es gewürzt, wozu nicht nur das Salz dient. Die freie Natur wie der Garten lieferten früher die mannigfaltigsten Pflanzen hiefür. Der Geschmack hat sich im Laufe von Jahrhunderten, Jahrtausenden vielfach stark verändert. Denn oft finden wir heute etwas ekelhaft, was früher als wohlschmeckend galt. Dem entsprechend war auch der Anbau der Gewürzpflanzen im Garten von jeher einem grossen Wechsel unterworfen; nur deren wenige haben sich allgemein behaupten können, so der Schnittlauch, der Peterli und der Sellerie. Aber viele von ihnen, die früher in keinem Garten fehlen durften, sind heute unbekannt oder beinahe verschwunden. Das ist in mancher Hinsicht zu bedauern, denn viele von ihnen wirken günstig auf die Gesundheit und wären heute noch den starken fremden Gewürzen vorzuziehen.

Die ersten Nachrichten über solche Gewürzpflanzen unserer Gegenden verdanken wir dem *Capitulare de villis*, das aus dem 9. Jahrhundert, entweder von Karl dem Grossen (812) oder von dessen Sohn Ludwig den Frommen stammt. Es schreibt vor, was in den kaiserlichen Hofgärten angebaut werden soll und beginnt: «Wir wollen, dass man im Garten der Villen alle folgenden Kräuter halte:» Es sind deren 72 aufgezählt, darunter eine stattliche Zahl von heute noch bekannten Gartengewächsen, aber auch solche, die selten geworden und fast oder auch ganz vergessen sind. Wir wollen uns mit einigen Grünpflanzen, die zu den letztern gehören, kurz befassen.

1. *Das Kerbelkraut*, «Chörblichrut), (*Anthriscus cerefolius*), aus Südrussland u. dem westl. gemässigten Asien stammend, ein kleines, bescheidenes Pflänzlein. Es gleicht unserem Wiesenkerbel; aber seine Blüten sind viel kleiner. Alle seine

Teile besitzen einen starken süssaromatischen Anisgeschmack. Es war schon bei den Römern ein beliebtes Gewürz. Ohne Zweifel haben sie es schon über die Alpen herüber gebracht und im Capitulare de villis wird sein Anbau unter dem Namen Cerefolium verlangt. Das «Chörblichrut» wurde früher in jedem Bauerngarten gepflegt. Heute ist es selten geworden und ist in unsern Gärten beinahe unbekannt. Einzig in einigen Gegenden des Kantons Bern und der Westschweiz ist es noch öfters anzutreffen. — Es diente besonders als Suppengewürz. Eine gewisse Berühmtheit hatte die Kerbelsuppe. Auch am Salat schmeckt es vorzüglich. Es soll auch wichtige Heilkräfte besitzen. Diese wirklich feine Gewürzpflanze verdient auch heute noch ihren Platz im Garten.

2. *Die Münzen.* (*Mentha piperata* und andere). Jedermann denkt da zuerst an Pfeffermünzzeltli und Münztee. Der Münzengeschmack ist allgemein bekannt. Alle unter diesem Namen bekannten Pflanzen kennzeichnen aromatische Oele, die alle zusammen einen aufdringlichen, aber angenehmen Geschmack verursachen. Darum wurden sie zum Würzen in der vielfachsten Art verwendet. — An wasserreichen Stellen des ganzen Europas sind die Münzen gemeine Pflanzen. Einige, meistens Kreuzungen von Stammarten, wurden des Anbaus würdig befunden und werden da und dort, früher häufig, dann spärlich, jetzt wieder öfter in Gärten gepflegt. In manchen Gegenden werden sie im Grossen gebaut und daraus das Münzenöl gewonnen.

Der Anbau der Münzen im Garten geht bis in das Altertum zurück; doch ist nicht mehr festzustellen, welche Arten oder Kreuzungen gepflegt wurden. Das Capitulare de villis fordert auch das Vorhandensein der Münzen im Villengarten und nennt zwei Arten: *Mentha* und *Menthastrum*; letzteres bedeutet wohl die wilde Münze. Wir dürfen annehmen, dass die erste Art als Gewürz, die zweite zu Heilzwecken dienen musste. Auch Schriftsteller der folgenden Jahrhunderte nennen die Münzen und wo Abbildungen vorhanden sind, kann man die *krause Münze* erkennen. Und diese ist heute noch die vorzüg-

lichste von allen. Leider ist aber diese edle Pflanze eine grosse Seltenheit geworden, ja, bei uns ist sie völlig unbekannt. An ihre Stelle trat die *Pfeffermünze*, *Mentha piperata*. Wir begegnen ihr seit etwa 1700. — In unseren Gärten ist sie ziemlich oft anzutreffen. Und es verdienten diese feinen Kräuter noch grössere Beachtung; denn ein richtiger Münzentee würde sicher besser schmecken und gesundheitlich mehr nützen als der moderne, nervenschädigende Schwarztee. Zwar kann man ja den Münzentee kaufen und Zeltli und Bonbons mit unserem bekannten Namen sind ja überall erhältlich. Warum gewährt man dieser Pflanze nicht überall einen gepflegten Platz im Garten? — Weil es nicht Mode ist!

Das Capitulare de villis nennt noch eine weitere Münzenart, die *Poleimünze*, *Mentha Pulegium*. Diese Pflanze hat einen ausserordentlich scharfen Geruch und Geschmack. Unsere heutige Geschmacksrichtung hat für diese Pflanze keinen Platz mehr. War sie noch im 17. Jahrhundert in allen Bauerngärten zu finden, so ist sie hier jetzt vollständig verschwunden. Das ihr eigene Poleiöl wurde schon im 16. Jahrhundert gewonnen. Die Poleimünze selber diente ausser als Gewürz auch als Heilmittel und besonders zum Vertreiben von Ungeziefer. Heute ist sie ganz entbehrlich.

Da diese Pflanze in der Schweiz nur sehr selten vorkommt, mag als Kuriosum beigefügt sein, dass sie in meinem Hühnerhof seit einigen Jahren wächst und sich ausbreitet; das Geflügel tut ihr nichts zu leide.

Wie das Mittelalter die Münzen einschätzte, sagt uns ein Sätzlein des Walafried Strabo, Mönch im Kloster Reichenau im Untersee (9. Jahrhundert): «Wer alle Kräfte, Arten und Namen der Münzen vollständig aufzählen kann, eben so gut auch sagen könnte, wie viel Fische im Roten Meere schwimmen, oder wie viel Funken der Aetna auswirft.»

Die Gartensalbei. Salvia officinalis L. Wer kennt die «Salbine» nicht, die in den meisten Gärten zu finden ist? Sie hat ihre Heimat an dürren Kalkhängen des warmen südlichen Europa, wo sie heute in Spanien, Dalmatien, Albanien usw.

wild vorkommt. Die Pflanze ist ausgezeichnet durch einen feinen balsamischen Duft, der von dem ätherischen Salbeiöl herrührt. — Schon die Griechen und Römer schätzten sie und nahmen sie in Kultur. Nordwärts der Alpen erscheint sie bereits im 9. Jahrhundert. Das Capitulare de villis verlangt den Anbau der Salbei und Walafried Strabo rühmt sie in seinem Hortulus (vor 850). Ob sie schon die Römer in unsere Gegend brachten, oder ob sie durch die Mönche zuerst in die Klostersgärten gelangte, kann heute nicht mehr festgestellt werden. Sie ist aber seither durch alle Zeiten bis auf die heutigen Tage im Bauerngarten gehegt und gepflegt worden, teils weil ihre Blätter zu allerlei Gebäck gern verwendet wurden, teils weil sie in der häuslichen Medizin eine grosse Rolle spielte. Die «Müsli» mit ihren kurzen Schwänzen, also die in Teig gebackenen Salbineblätter, sind immer noch ein Leckerbissen. Daher rührt der Name «Müslichrud», den unsere edle Pflanze von der Inner-schweiz bis zum Bodensee trägt. Ueber die vielfache Verwendung zu Heilzwecken will ich schweigen; dagegen sei darauf aufmerksam gemacht, dass sie fast überall zum oberflächlichen Reinigen der Zähne dient. Die Gartensalbei dient auch als Gewürz, besonders zu den Blutwürsten, zu Braten, Fischgerichten. Früher war sie auch eine wichtige Teepflanze, ist aber als solche durch den Schwarztee verdrängt worden.

Das Capitulare de villis nennt noch eine andere Salbeiart, die Sclareaia (*Salvia Sclarea* L.), die wegen ihres kräftigen Muskatellergeruchs zum Würzen des Weines verwendet wurde. Diese Pflanze ist vollständig aus unseren Gärten verschwunden.

Bohnen- oder Pfefferkraut, *Satureja hortensis* L. Es ist eine kleine Pflanze mit unscheinbaren Lippenblüten, die wie die Salbei am östlichen Mittelmeer zu Hause ist. Sie wurde bereits von den Römern kultiviert und ist auch im 9. Jahrh. schon in den mitteleuropäischen Klostersgärten vertreten (als *Sataregia* in St. Gallen). Sie blieb in unsern Bauerngärten, wenn auch nicht überall, so doch häufig genug bis auf die heutigen Zeiten als Gewürz- und Heilpflanze angebaut. Sie verdankt ihre Gartenwürdigkeit einem aromatischen Geruch und einem pfeffer-

artigen Geschmack. Wenn auch das «Pfefferstüdi» als Volksheilmittel eine gewisse Rolle spielte, so wurde es doch hauptsächlich als verdauungsförderndes Gewürz verwendet und zwar besonders bei der Zubereitung von Bohnen, Gurken, Kohl, Salat, Fleisch, Würsten etc. Wir treffen es heute mit Recht nicht nur im Bauern-, sondern auch im modernen Dorfgemüsegarten. Zu seinem guten Gedeihen verlangt es einen warmen Platz, sät sich gern selber aus, kommt aber gewöhnlich gerade da wieder zum Vorschein, wo man es nicht haben will.

E. S.