

HAGEBUTTE – ERFRISCHEND ANDERS

PFLANZE DES MONATS JUNI 2010

Die Hagebutte kennen wir alle. Die dicklich runden Hagebutten leuchten uns aus den struppigen Sträuchern der Heckenrosen entgegen. Nicht die rote Hülle ist die echte Frucht dieser Pflanze, sondern die darin enthaltenen kleinen bräunlichen Steinchen. Etwas komisch, wenn man sich als echte Frucht eine Kirsche vorstellt.



So werden eigentlich alle Scheinfrüchte der verschiedenen Heckenrosen als Hagenbutte gekennzeichnet. Somit ergibt sich eine große Vielzahl von verschiedenen Pflanzen die sich der Öffentlichkeit als Hagebutte präsentieren. Die Pflanze hat nicht nur in der Bestimmung unterschiedliche Facetten. Als Nahrungsmittel mit einer langen Vergangenheit erhielt sie schon in der Frühzeit ihren Platz in manchen Spezialitäten und wurde gesammelt, roh gegessen, verarbeitet oder in verschiedenen Gerichten beigefügt. Der etwas säuerliche Geschmack trifft jedoch nicht jeden Gourmet-Gaumen gleiche.

Bei den Germanen galt sie als Symbol der Fruchtbarkeit und des Altwerdens. Sie war der Schutzgöttin Freyja geweiht. Autoren der Antike beschrieben die Hagebutte immer wieder und empfahlen ihre Anwendung bei fiebrigen Zuständen.

Neuste Erkenntnisse aus dem skandinavischen Raum belegen die Zusammenhänge deutlicher. Pharmazeutisch durchgeführte Studien schreiben dem Hagebuttenextrakt ausgezeichnete Wirkung bei entzündlichen Prozessen des menschlichen Körpers zu. Diese einheimische Pflanze wird somit zu einem erprobten Mittel bei der Bekämpfung verschiedener rheumatischer Erkrankungen. Von Abnützung (Arthrose) über Gelenkentzündungen (Arthritis) bis hin zu Weichteilrheumatismus hat sich die Hagebutte in den Produkten Litozin oder zusammen mit Glucosamin von Dr. Vogel, als hervorragendes Mittel erwiesen.

Nebst diesen Erkenntnissen, kann die Zubereitung aus Hagebuttenschalen zur Vorbeugung und Behandlung von Erkältungs- und Grippeerkrankungen eingesetzt werden. Dies dank ihrem hohen Gehalt an natürlichen Vitamin C. Dabei gilt zu beachten, dass genau dieser Gehalt an Vitamin C nicht all zu lange in den getrockneten Schalen gespeichert wird. Somit ist die Lagerdauer eingeschränkt. Für die dunkelrote Farbe welche die Hagebutten-Beuteltees ergeben, sind übrigens die beigemischten Karkadeblüten verantwortlich.

HOT-TIPP

Als Sommergetränk eignet sich Hagenbutten Tee hervorragend. Die Inhaltsstoffe der Schalen weisen neben einem hohen Gehalt an Vitamin C weitere Stoffe auf, die in ihrer Vielzahl eine leicht entwässernde Wirkung entfalten. Somit haben Sie ein Erfrischungsgetränk mit unterstützender Wirkung bei einer Entschlackungskur.