

Gewürznelke

Syzygium aromaticum,
Caryophyllus aromaticus



Andi Walbrunn

Klösterl-Homöopathie, Heilpraktiker,
Experte für Kräuter & Naturheil-
kunde nach Paracelsus

Die Gewürznelke ist nicht verwandt mit der Gartennelke und ihren inzwischen selten gewordenen heimischen Wildformen. Die Nelke, die in den alten Kräuterbüchern als Nägelein oder auch Gewürznäglein bezeichnet wird, ist die Blütenknospe eines vor allem in den Tropen Südostasiens und Ostafrikas kultivierten Baumes und sieht getrocknet tatsächlich wie ein kurzer rotbrauner Nagel aus. Hier im bairischen Stammland wird sie sehr treffend als „rass' Naage“, also beißend-scharfes Näglein, benannt.

Ihr scharfes, stark aromatisches Öl hat eine unmittelbar betäubende Wirkung. Durch die schmerzstillende und antibakterielle Eigenschaft eignet sie sich deshalb hervorragend als Erste-Hilfe-Maßnahme bei starken Zahnschmerzen.

Zu Zeiten der Pest und Cholera wurde sie wegen ihrer desinfizierenden Wirkung von den Ärzten zum Schutz vor Ansteckung gekaut. In Königshäusern mussten früher während einer Audienz Nelken gegen den oft wohl ziemlich üblen Mundgeruch gekaut werden. Heute ist ihr ätherisches Öl noch wichtiger Bestandteil in vielen Mundwässern und Zahnpasten. Das Nelkenöl kann auch als Einreibung gegen rheumatische Beschwerden, Muskel- und Bandscheibenschmerzen verwendet werden. Es war früher auch oft Bestandteil von den sehr

Steckbrief

Inhaltsstoffe:

ätherisches Öl (Eugenol), Gerbstoffe

Wirkung:

appetitanregend,
verdauungsfördernd, schmerzstillend,
antibakteriell, pilztötend,
krampflösend, tonisierend,
aphrodisierend, vertreibt Insekten

Anwendung:

Zahnschmerzen,
Zahnfleischentzündung, Mundgeruch,
Appetit- und Verdauungsanregung,
Rheuma, Myalgien, Entzündung des
Rachenraumes

Nebenwirkungen/Gegenanzeigen:

bei vernünftiger Dosierung keine

Naturphilosophische Prinzipien/Kräfte:

Sonne

beliebten opiumhaltigen Schmerz- und Betäubungsmittel-Rezepturen. Auch um lästige Mücken zu vertreiben ist es geeignet. Angeblich hält das tägliche Kauen einer Nelke die Malaria-Mücke fern.

Die Nelke wird bekanntermaßen gerne als Gewürz verwendet. Das kräftige Aroma der ätherischen Öle und ihre appetitanregende, verdauungsfördernde, krampflösende und blähungswidrige Eigenschaft macht viele Speisen, wie z.B. Blaukraut und Wild viel bekömmlicher.

Die Qualität von guten Gewürznelken erkennt man, indem man mit dem Fingernagel den Blütenstiel eindrückt, dabei muss etwas von dem würzig-aromatischen Öl austreten. Leider kommen auch oft Nelken in den Handel, denen vorher bereits das Öl für andere Zwecke entzogen wurde.

Ätherische Öle sind im Pflanzenreich der direkteste Ausdruck der Sonnenkraft. Bei Gewürzen aus tropischen Ländern ist diese naturgemäß um ein vielfaches stärker vorhanden, als bei den unter der heimischen Sonne gewachsenen. Deshalb verwendet man diese tonisierenden, wärmenden und stark duftenden Gewürze, wie eben Nelken, Zimt und Ingwer, gerne in Weihnachtsgebäck, Frucht-Kompotten und Glühwein als Ausgleich für die fehlende Sonnenenergie in der dunklen Jahreshälfte.