

Heimatkundliche Arbeitsgemeinschaft Lahnau e.V.

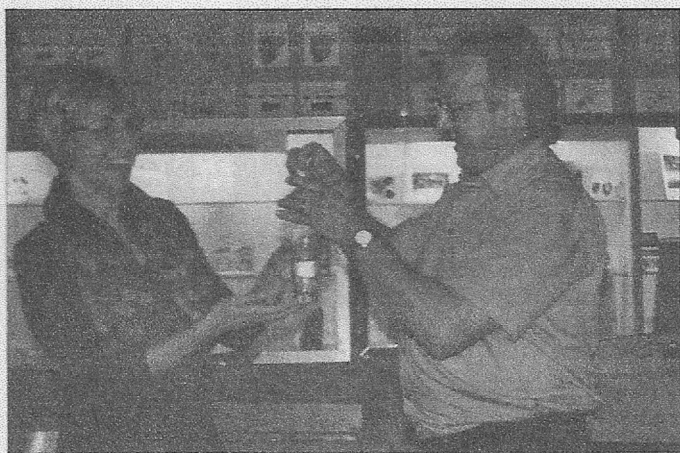
„Heilpflanzen und Kräuter um Christi Geburt in Mittelhessen“

Lahnau-Waldgirmes (ag) Eine Einführung in die „Heilpflanzen und Kräuter um Christi Geburt in Mittelhessen“ erhielten die zahlreichen Besucher, die auf Einladung der Heimatkundlichen Arbeitsgemeinschaft Lahnau in die Remise des Heimatmuseums Lahnau gekommen waren. Kräuterfrau Barbara Skarupke aus Hüttenberg-Rechtenbach bekannte, dass auch sie selbst sich erst in dieses etwas außergewöhnliche Thema hatte einarbeiten müssen, dabei aber auf die Unterstützung der Archäobotanikerin Professorin Angela Kreuz vom hessischen Amt für Denkmalpflege zurückgreifen konnte. Die Kräuterfrau stieß mit ihrem Vortrag auf ein sehr interessiertes und wissbegieriges Publikum, das ihr viele Fragen stellte, aber auch eigene Anregungen und Erfahrungen zu dem Thema beisteuerte.

Zunächst gab Skarupke eine kleine Einführung in die Geschichte der Nutzung der Kräuter durch den Menschen, welche sich durch Funde in prähistorischen Gräbern bis zu 60000 Jahre zurückverfolgen lässt. Sie schlug den Bogen über das Mittelalter mit der bekanntesten Vertreterin der Kräuterkunde, Hildegart von Bingen, bis hin in die Neuzeit. Mit kleinen Anekdoten lockerte sie die Stimmung auf:

So war zum Beispiel der Brennesselsamen wegen seiner förderlichen Wirkung auf die Begierde in Klöstern streng verboten.

Neben der Brennessel stellte die Kräuterfrau die Pflanzen Holunder, Malve, Löwenzahn, Johanniskraut, Schafgarbe, Schlehe, Spitzwegerich und Vogelbeere vor. Sie berichtete von der heilsamen Wirkung, welche die Pflanzen, richtig geerntet und verarbeitet, entfalten können. Zum Beispiel rege die Brennessel nicht nur die Libido, sondern auch die Nierentätigkeit an und sorge bei Tieren für ein glänzendes Fell. Johanniskraut sei bekanntlich gut gegen milde Depressionen und helfe, verarbeitet in Öl, gegen Schmerzen und bei Schürfwunden. Löwenzahn sei, so die Kräuterfrau, ein Mittel gegen die Frühjahrsmüdigkeit und wirke zudem auf Niere und Leber, während ein Malventee sich bei Reizhusten gut bewährt habe. Doch es ging nicht nur um medizinische Aspekte, sondern auch um kulinarische. Denn Löwenzahn, Holunder, Schlehe und Co. können auch zu leckeren Salaten, Gelees, Likören und anderem mehr verarbeitet werden. In einer Pause konnten die Besucher Kostproben von Kräutertees nehmen und einen Kräuterbrotaufstrich probieren.



Des Vereinsvorsitzende Ralf Stahl assistiert Barbara Skarupke beim Ansetzen eines Malventees



Barbara Skarupke zeigt, wie man Brennessel „entschärft“