

# Saft und Kraft aus Maja's Chrüterstübli: Die Pfingstrose

Dieses Jahr ist mir die Pfingstrose besonders aufgefallen. Die Wetterbedingungen haben ihr besonders zugesagt. Die Pfingstrose, auch Gichtrose oder Benediktenrose genannt, konnte sich hervorragend entwickeln. Sie blüht aus voller Kraft und das genau an den Pfingsttagen – von diesen hat sie nämlich ihren Namen. Die Pfingstrose war auch schon den alten Griechen und Römern bekannt, sie nannten sie Peaonia. In dieser Zeit war die einfache Pfingstrose ein Allerheilmittel.

## Heilwirkung

Anzumerken ist, das die Pfingstrose in unserer Medizin nicht mehr oft oder gar nicht mehr verwendet wird, da sie zu den Giftpflanzen gehört. Trotzdem zeigt die Erfahrung, dass sie durchaus eine grosse Heilwirkung besitzt. Aus den getrockneten Wurzeln oder den Samen kann ein Tee zubereitet werden, der bei Bauchschmerzen, Muskelverkrampfungen, Rheuma und Gichtleiden hilft. Dazu einen Teelöffel getrocknete Wurzeln oder Samen in 3 dl kaltes Wasser geben, zusammen aufkochen und 15 Minuten lang ziehen lassen. Danach absie-



ben und warm trinken. Während drei Wochen sollte täglich eine Tasse Pfingstrosentee getrunken werden.

## Tinktur

Die Tinktur wird vor allem für die Herstellung von Salben gegen Gicht und Rheuma verwendet. Dazu 100 Gramm frische Wurzeln oder Samen zerkleinern, in 2 dl Obstler einlegen und vier Wochen lang am Licht stehen lassen,

anschliessend abfiltern und dunkel aufbewahren.

## Blätter

Die grünen Blätter der Pfingstrose sind sehr heilsam bei Arthrose und Gicht. Dazu macht man einen Wickel, den man mindestens eine Stunde lang an der betroffenen Stelle auflegt – und dies fleisig drei Wochen lang.

Die Blütenblätter sind in einer Teemischung nicht nur besonders

schön, sie helfen auch bei trüber Stimmung, beruhigen die Nerven und fördern den Schlaf. Beispiel für eine Nerven-Schlaf-Mischung: Goldmelisse, Zitronenmelisse, Hopfen, Lavendel, Gänseblümchen und Pfingstrose, alles zu gleichen Teilen vermengen, mit heissem Wasser übergossen und vor dem Zu-Bett-Gehen eine Tasse geniessen.

## Mystik

Die Pfingstrose gehörte schon immer zu den Pflanzen, die uns am stärksten gegen Nachtdämonen schützen. Früher legte man zu deren Abwehr, die Samen der Pfingstrose ins Bettchen. Oder man hängte die Samen an einer Kette um den Hals, weil sie auch den Kindern das Zahnen erleichtern soll. Ganz wichtig war es auch, die Wurzeln der Rose ohne Dornen nur bei Nacht zu ernten, da sonst die Gefahr bestand, vom Specht angegriffen zu werden, da der Specht am Tag über die Pfingstrose wacht.

## Gut zu wissen

Ganz wichtig ist der zuckerartige Saft des Pfingstrosenblütenkelches, welcher den Ameisen zur

Nahrung dient. Wenn die Pfingstrose in voller Blüte ist, ist sie auch eine wertvolle Futterpflanze für die Bienen.

## Mairosen-Sirup

2 l Wasser  
2 kg Zucker  
40 g Zitronensäure  
5 Handvoll rosafarbene Pfingstrosenblätter

Der Geschmack der Pfingstrosenblüten ist sehr blumig. Aus den Pfingstrosenblüten stelle ich darum den speziellen Mairosensirup her. Dazu das Wasser mit dem Zucker und der Zitronensäure aufkochen und über die Pfingstrosenblüten giessen. Die Mischung zwei Tage stehen lassen, abfiltern, den ganzen Sud nochmals aufkochen und heiss in saubere Flaschen giessen. Diese sofort verschliessen. Der Sirup ist so zirka zwei Jahre ungekühlt haltbar.

**TIPP:** Den Sirup kann man durchaus auch als Apéro mit Sekt servieren. Dazu einen Schluck Sirup ins Sektglas geben, das Ganze mit Sekt aufgiessen und geniessen.

Maja's Chrüterstübli  
Fryberger Rösselerhof, Mandach  
www.fryberger-roesslerhof.ch

## Dekoration

Die Blüten der Pfingstrose sind sehr dekorativ, deshalb kann man sie kandieren und zum Verzieren auf einer Torte oder einem Kuchen verwenden.

Dazu braucht es nur Eiweiss, Zucker und einen Backpinsel, ein Ofenblech, einen Teller und eine kleine Schüssel.

Das Eiweiss in die Schüssel und wenig Zucker auf den Teller geben, dann die Blüte mit dem Eiweiss sorgfältig bestreichen und den Zucker darüber streuen bis das Blütenblatt komplett mit Zucker überzogen ist. Aufs Backblech legen (Backpapier) und anschliessend bei zirka 40 Grad trocknen lassen.