

Bachnelkenwurz

botanischer Namen: Geum rivale L., früher auch: Caryophyllata rivale / Geum caryophyllata
Synonima: Kapuzinerli, Bachnägeli, Sumpfnelkenwurz, Bachbenedikte, Herzwurz, Wasserwurz, Bachrösli, Speckblümchen, Himmelsbrot, Herzglocke, Wasser-Benediktenwurz, Herrgottschühchen, Wassergewürznelke

Familie: Rosaceae

Vorkommen/Aussehen: Europa, Skandinavien, Ost-, Nordamerika, Persien
feuchte Wiesen, Uferstellen, Gebüsche, Bruchwälder
mehrjährig

STENGEL: 30-50cm hoch, behaart

BLÄTTER: grundständige Blattrosette, langgestielte, rundliche Fiederblätter, dreiteilig gelappt

BLÜTEN: am Ende des Stengels hängend, kapuzenähnlich, gelb, rot überlaufen mit rotbraunen Kelchblättern, 5 lineare Aussenkelchblätter und 5 Kronblätter, reichlich Staubgefässe, wie Glöckchen hängend

FRÜCHTE: langer Fortsatz, der sich leicht im Pelz von Tieren verfängt

WURZEL: 5-10cm langer Wurzelstock, Duft nach Gewürznelken

ARTEN: etwa 30, in Mitteleuropa ca. 4 Arten
Benediktenkraut, Geum urbanum L.
Bergnelkenwurz, Geum montanum L.
kriechender Bergnelkenwurz, Geum reptans L.

Blütezeit: April – Juli

verwendete Teile: Wurzel (Gei rivalis radix) - selten das Kraut (Gei rivalis herba)

Erntezeit: März/April

Wirkstoffe: ätherische Oel: Eugenol (deshalb der Nelkengeruch)
Glycosid Gein
Gerbstoffe
Bitterstoffe
Flavonoide

Wirkung: desinfizierend, entzündungshemmend, appetitanregend, stopfend, magenstärkend

Nebenwirkung: Schwindel, Durchfall, Nierenreizung, rauschähnliche Zustände bei Ueberdosierungen

Anwendung: wie Nelkenwurz, aber schwächer wirksam
Tee, Tinktur, Wein

Zubereitung/Dosierung: TEE: Aufguss, 1TL pro Tasse, 3 x tgl nach den Mahlzeiten

WEIN: Wein 1L, Bachnelkenwurzeln 2-3 EL, 1 Woche eingelegt lassen, abseihen; tgl 1 Likörglas nach dem Essen einnehmen

TINKTUR: 1cm kleine Wurzelstücke mit 70%igem Alkohol überdecken, tgl. schütteln und nach 3 Wochen abpressen und filtrieren; 3 x tgl. 15-25 Tr.

Bemerkungen: NAME: griech. "geuein" = kosten (wegen des Gewürzweines);
lat. "rivale" = am Bach wachsend

Diente als Nelkenersatz, Aromamittel, Bierzusatz

SIGNATUR: hängendes Köpfchen als Hinweis für eine Verwendung bei Melancholie oder Depression

Humorale Qualitäten: Warm 1, trocken 1, aromatisch, bitter-herb, zusammenziehend, lösend, zerteilend, öffnend, zerteilt Feuchtigkeit im Magen, wärmt und stärkt den kalten Magen und öffnet die Leber und die Milz

Auswahl an Indikationen:

Indikation	Krankheitsbegriff	innerlich	Spezies
ja = Indikation nein = Kontraindikation		ja = innerlich nein = äusserlich	1 = Mensch 2 = Tier
Ja	Appetitlosigkeit	Ja	1
Ja	Brechreiz	Ja	1
Ja	Darmentzündung	Ja	1
Ja	Durchfall	Ja	1
Ja	Magenschmerz	Ja	1

Christian Raimann, April 2007
www.ch-raimann.ch