



Mädesüss – Filipendula ulmaria

www.celticgarden.de/2014/10/maedesuess-filipendula-ulmaria/

7. Oktober 2014

Katuschka Toversche

Mädesüss war eines der drei heiligen Kräuter der Druiden. Im Mittelalter war es als Streukraut, wegen seinem intensiven Geruch beliebt. Im 19. Jahrhundert gewann man die Salicylsäure aus der Pflanze. Aus dieser Substanz stellte man später synthetisch die Acetylsalicylsäure (Aspirin) her. Ihr Name Mädesüss leitet sich vom „süsst den Met“ ab. Früher wurde damit der Met gesüsst. Es kann aber auch von gemähten Wiesen herleiten, die früher „Mede“ genannt wurden. Nach dem Mähen solcher Wiesen verströmte diese Pflanze einen starken und süsslichen Duft.

Andere Namen:

Wiesengeissbart, Wiesenkönigin, Ziegenbart, Wurmkraut, Metkraut

Volkshilfkunde:

Magenübersäuerung, Sodbrennen, Gastritis, Durchfall, Ruhr, Gelenkschmerzen, Grippe, Blasenkatarrh, Erkältung, Rheuma, Wundheilung, Kopfschmerzen, Cellulitis, Fieber, Nierenschmerzen

Eigenschaften:

zusammenziehend, säurebindend, schmerzstillend, fiebersenkend, harntreibend, schweisstreibend, entzündungshemmend, antirheumatisch, blutverdünnend, antibakteriell, virushemmend, pilztötend, antioxidativ

Inhaltsstoffe:

ätherische Öle, Gerbstoffe, Flavonglykoside, Salicylsäure

Verwendung:

Blüten, Blätter, Wurzeln

Darreichungsform:

Tee, Tinktur, Badezusatz, Umschläge, Heilwein

Vorkommen:

feuchte Gräben, Wiesen

Blütezeit:

Juni-August

Sammelzeit:

Juni-August (Blüten)

Mai-Juni (Blätter)

Oktober-November (Wurzeln)

Verwechslung mit anderen Pflanzen:

Mit dem kleinen Mädesüss

Naturschutz:

Nicht geschützt



Mädesüssblüten beinhalten fast immer kleine schwarze Käfer. Deshalb sollten vor einer Zubereitung, die Blüten liegen gelassen oder ausgeschüttelt werden.

Anbau:

Mädesüss ist eine winterharte Zierpflanze, die einen nährstoffreichen und gut feuchten Boden liebt. Sie steht am liebsten in der Sonne oder im Halbschatten. Die Vermehrung erfolgt durch Aussaat im Frühjahr oder durch Teilung im Herbst oder Frühjahr. Der Duft der Blüten erinnern einen an Mandeln, Honig oder auch Vanille.

Ernte & Trocknung:

Die Blüten werden zu Beginn der Öffnung geschnitten und in Lagen zum Trocknen ausgelegt. Um ein entzündungshemmendes und schmerzstillendes Heilkraut zu bekommen, muss das Mädesüss getrocknet werden, weil es erst dadurch seine Eigenschaften entwickelt.

Geschmack & Geruch:

aromatisch & süss duftend

Verwendung in der Küche/Haushalt/Kosmetik/Tierhaltung:

Das Mädesüss nahm man schon immer als Zusatz bei Getränken, wie Met, Weinen, Biere. Bei der [Metherstellung](#) spielte es zu früherer Zeit eine grosse Rolle. Um im Haus einen wohlriechenden Duft zubekommen, kann Mädesüss in Sträussen aufgehängt werden. Sahne kann auch mit Mädesüss verfeinert werden und altem abgestanden Wein, gibt das Mädesüss, ein angenehmes Aroma, wenn die Blüten für kurze Zeit hineingelegt werden. Man kann aber eine erfrischende Limonade für den Sommer aus den Mädesüssblüten zubereiten. Dafür legt ihr die Blüten und ein wenig Zitronensaft in Mineralwasser und lasst es durchziehen. Für eine Mädesüss – Sahne hängt ihr die Blüten über Nacht in die flüssige Sahne. Allgemein nimmt man Mädesüss – Blüten um Süß – oder Fruchtspeisen zu verfeinern. Auch als [Färberpflanze](#) war das Mädesüss bekannt. Imker reiben noch heute ihre Bienenstöcke mit den Blüten ein, damit neue Bienen ihren Bienenstock annehmen.

Tee – Zubereitung:

- 2TL getrocknetes Mädesüsskraut (Blüten und Blätter)
- 1 Tassen Wasser

Das kochende Wasser über das Kraut giessen und ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen und abfiltern. Vielleicht ein wenig mit Honig süssen. Am besten und für eine Verstärkung der Wirkung kann man Mädesüss-Honig zum Süssen verwenden. Dieser [Tee](#) lindert Kopfschmerzen und Erkältungsbeschwerden. Auch bei Sodbrennen soll dieser Tee Linderung verschaffen. Es können bis zu 3 Tassen täglich getrunken werden. Auch bei oxidativen Stress, der durch Umweltgifte und Entzündungen im Körper entstehen kann, hilft dieser Tee wunderbar.

Mädesüß-Tinktur:

Es wird ca. 1 Handvoll Mädesüssblüten und Blätter mit 250 ml 40% Alkohol übergossen (Wodka oder Korn). Das Glas fest verschliessen und gut durchschütteln. Zum Durchziehen an einen warmen aber nicht sonnigen Ort stellen und täglich schütteln und auf mögliche Schimmelbildung kontrollieren. Nach 3 – 4 Wochen ist die Mädesüsstinktur fertig und du kannst sie abfiltern und in kleine dunkle Fläschchen umfüllen. Sie lindert Schmerzen in den Gelenken, indem du deine Gelenke damit einreibst.

Mädesüss – Wein:

Es werden für 1-2 Wochen Mädesüssblüten in Weisswein gelegt und danach abgefiltert. Dadurch entsteht ein besonders gutschmeckendes Aroma und lindert auch Kopfschmerzen, Erkältungen und Rheumabeschwerden. Dazu werden bis zu 3x täglich je ein Schnapsglas getrunken.

Mädesüss-Likör:

- 70 g Mädesüssblüten
- 25 g Zucker
- 700 ml – 1000 ml Wodka

Die Mädesüssblüten werden mit dem Wodka übergossen. Dann den Zucker hinzu geben und gut durchschütteln und 10-12 Tage stehen lassen. Anschließend abseihen und in Flaschen füllen.

Räucheranwendung & Volksglauben:

Eine [Mädesüss-Räucherung](#) vertreibt negative Gedankengänge und gibt uns wieder die Sicht nach vorn.

Ein Mädesüssstrauss im Haus aufgehängt, vertreibt das Unheil.

Nebenwirkungen:

Bei bekannter Allergie der Acetylsalicylsäure (Aspirin) bitte Abstand von dem Mädesüss nehmen. Bitte beachtet, dass diese Vorstellung den Gang zu einem Arzt oder Heilpraktiker nicht ersetzt. Bitte auch meinen [Hinweis](#) vor einer möglichen Anwendung lesen!



(Mädesüßblätter)

Wenn euch meine Texte und Arbeit ein paar Talerchen wert sind, würde ich mich über einen „Energieausgleich“ freuen. Celticgarden unterstützen:

Ähnliche Beiträge