

Hagebutte



Kraeuter-verzeichnis.de

HAGEBUTTE

Die Hagebutten stammen vom Strauch der Heckenrose, die die Urform unzähliger verschiedener Zuchtrosen darstellt.

Wenn im Herbst die Blätter fallen und die Welt um uns herum in viele bunte Farben getaucht wird, dann sieht man auch bereits von weitem die rot leuchtende Hagebutte. Sie ist ein Zeichen dafür, dass die letzten warmen Tage des Jahres begonnen haben und dass man diese warmen Tage dazu nutzen sollte, nochmal hinauszugehen und die noch wärmenden Sonnenstrahlen zu genießen.

Viele kennen die Hagebutte aus dem Kinderlied "Ein Männlein steht im Walde", auch wenn viele tatsächlich die Auflösung nicht kennen - denn dort steht „das Männlein dort auf einem Bein mit seinem roten Mäntelein und seinem schwarzen Käppelein kann nur die Hagebutte sein.“ Und so wie viele Kinder die Hagebutte durch das Kinderlied kennen, so kennen Sie auch die besonderen und auffälligen roten Früchte.

Ich zum Beispiel kenne die Hagebutte seit meiner Kindheit, weil ich als Kind die Hagebuttenmarmelade besonders mochte. Und da meine Mutter diese Marmelade immer selbst herstellte und ich als kleines Kind dabei natürlich gerne half, bleibt mir die Hagebutte immer verbunden.

Die auffälligen roten Früchte sind übrigens tatsächlich nur Scheinfrüchte - die echten Früchte sind nämlich die Kerne in den roten Schalen. Diese echten Früchte haben kleine feine Haare, die mit Widerhaken besetzt sind. Und genau deshalb kennen auch wieder viele Kinder auch die echten Früchte, denn sie werden gerne als Juckpulver verwendet. Aus meiner eigenen Kindheit kann ich wiederum bestätigen, dass dieses Juckpulver ganz gut funktioniert...

Die Früchte bleiben sehr lange an den Sträuchern, sie fallen also nicht so einfach ab, so dass man sie sogar noch im Winter, wenn bereits Schnee liegt, von weitem sehen kann.

Manchmal, wenn ich diese Früchte so sehe, so scheint es mir, als wollten sie mir signalisieren "Komm und pflück mich, damit ich Dir Gutes tun kann". Tatsächlich ist in der Hagebutte sehr viel Vitamin C enthalten, das uns über die Grippe- und Schnupfenzeit hinweghelfen kann. Neben dem Sanddorn ist sie tatsächlich die einheimische Frucht, die am meisten Vitamin C enthält. So schrieb zum Beispiel auch schon Pfarrer Künzle, dass „die Hagebuttenschale mehr Vitamine enthält als andere Nahrungsmittel“.

Tatsächlich ergaben auch Studien, dass die Hagebutten bei Arthrose oder bei Rückenbeschwerden helfen können - Schmerzen wurden gelindert und Gelenke wurden wieder beweglicher. So stellt ein Pulver aus Hagebutten eine Alternative zu Schmerzmitteln dar, die zudem die Knorpel schont und Entzündungen in Gelenken hemmt.

Schon im Mittelalter verwendete man die Hagebutte gegen Erbrechen, gegen Ruhr oder auch



gegen Bluthusten. Ein Tee, den man aus den Kernen der Hagebutten herstellt, hilft bei Blasensteinen und Gallensteinen, bei Infektionen der Harnwege oder auch bei Rheuma. Pfarrer Künzle empfahl dazu, die kleinen Nüsschen für eine Dreiviertelstunde im Wasser aufzukochen. In den kleinen Nüsschen sind unter anderem ätherische Öle, Fruchtsäuren und Vanillin enthalten. Man kann also aus den Nüsschen eine Art von Vanille herstellen, indem man die Kerne zermahlt.

In der Hagebutte ist auch Öl enthalten, das besonders hoch an ungesättigten Fettsäuren ist und viel Vitamin A enthält. Dieses Öl eignet sich zum Beispiel zur Bekämpfung von Falten oder auch Narben auf der Haut.

Wenn Sie die Früchte selbst sammeln möchten, so sollten Sie dies im September und Oktober tun, am besten aber nachdem sie den ersten Frost abbekommen haben. Denn dann schmecken sie wesentlich süßer und haben mehr Aroma. Sie sollten jedoch darauf achten, dass die Schalen der Früchte noch richtig fest sind und nicht matschig. Hagebuttenfrüchte sammelt man im September bis zum Oktober. Getrocknet werden sie in dünnen Lagen und besonders schonend. Man sollte die getrockneten Früchte nicht länger als ein Jahr aufbewahren.

Die Hagebutte ist ein Angehöriger der Familien der Rosengewächse und erblüht von Juni und Juli. Vielerorts werden die Hagebutten generell als Heckenrose, Hagen Rose oder Schlafdorn bezeichnet. Die Hundsrose, an der die Hagebutte wächst, wird bis zu 5 m. Sie hat stachelige Zweige, an denen rundliche bis eiförmige Blätter wachsen. Die Blüten sind rosarot bis weiß.

Der Geruch der Blüten ist sehr intensiv, der Geschmack ist süß und ein bisschen bitter. Die Früchte sind sauer aber sehr aromatisch. Die Kerne schmecken sehr bitter.

Man findet die Hundsrose an Waldrändern und an Hecken, in Parks oder in Gärten.

Die Hagebutte war wahrscheinlich schon in der Steinzeit bekannt. Heutzutage kennt man sie meist in Form eines Hagebuttentees. Dieser hilft bereits vorbeugend, da er die Widerstandskraft gegen Krankheiten und Epidemien steigert, zudem erhöht er die Blutbildung.

Hagebuttentee ist schwach harntreibend und abführend. Bei Erkältungskrankheiten hat sich ein Tee aus Hagebutten schon lange bewährt.

Äußerlich angewendet kann man einen Absud aus Hagebutten gegen Zahnfleischbluten und Zahnschmerzen verwenden.

Merke: 100 g frische Hagebutten enthalten 400 - 500 mg Vitamin C.

INTERESSANTES

Früher sollen Hebammen nach einer geglückten Geburt die Nachgeburt unter einer Hundsrose vergraben haben, denn diese war der Fruchtbarkeitsgöttin Frigga geweiht.



Die Hagebutte war bei den alten Germanen auch der Göttin Freya geweiht, die gebärenden Frauen Schutz geben sollte.

Frauen, die keine Kinder hatten, bitte den lösch das warten an einem Heckenrosenstrauch so viele Kinder, wie der Strauch Knospen an sich trug.

Früher war es Brauch, das erste Badewasser eines neugeborenen Kindes unter einen Rosenbusch zu kippen, auf dass das Kind gut wachsen solle und schöne rote Backen (steht für Gesundheit) bekommen sollte.

Man nennt die Rose auch die Königin der Blumen. Angeblich soll sie diesen Namen schon im Jahre 600 v. Chr. von der altgriechischen Dichterin Sappho erhalten haben.

Ungefähr zur gleichen Zeit entstand die erste Beschreibung der Rose. Darin wird erzählt, dass als die Göttin Venus aus dem Meer geboren wurde, zur gleichen Zeit auf der Erde die Rose erschaffen wurde. Dieses Bild wurde im Laufe der Jahrhunderte von vielen Malern immer wieder in eindrucksvolle Kunstwerke umgesetzt.

Ein anderer Name der Heckenrose ist auch Hagedorn oder Hagrose. Man verwendet diese Rosenart immer noch gerne als Heckenpflanze, da sie sehr dicht wächst und durch die Dornen unliebsame Besucher abhält. So war es auch früher, als man dachte, dass die Heckenrose Hexen und andere unliebsame Geister abhalten sollte. Die Heckenrose war aber trotzdem auch eine sehr wichtige Pflanze für die Hexen - sie sollte vor Blitzen und Unwettern schützen, oder, so war es wohl ein alter Brauch, man sollte zu Weihnachten drei Hagebutten essen, auf dass man das nächste Jahr vor Krankheiten geschützt sei.

Die Hagebutte wurde auch als Orakel verwendet. So heißt es, wenn ein kranker Mensch von dieser Rose träumte, würde er bald sterben. Ein Traum von roten Rosen bedeutete auch Unglück und viel Blut, was wohl dazu führte, dass man niemals rote Rosen an das Krankenbett eines Menschen bringt - auch heute sollte man dies nicht tun.



Im Christentum wurde die Hagebutte der Heiligen Jungfrau Maria zugeordnet. Diese soll zum Beispiel die Windeln von Jesus an einem großen Strauch getrocknet haben. Darauf sollen sich die Blüten umgefärbt haben, laut sage von rot auf weiß oder von weiß auf rot.

Man sieht in der Hagebutte auch ein Symbol für die Existenz unserer Seele nach dem Tod. Wahrscheinlich liegt das daran, dass die Früchte auch den Winter überdauern können und bis in den Frühling an dem Strauch bleiben. Der Winter steht dabei für den Tod, der Frühling für das neue Leben.

Die Blütenblätter der Heckenrose sollen Schutz, Heilung, Harmonie und vor allem Glück bringen.

Wenn man auf eine Schnur Hagebuttenfrüchte aufzieht und diese dann als Halskette trägt, soll die Liebe angezogen werden.

Wenn man sich Hagebutten unter sein Kopfkissen legt, so soll man einen guten Schlaf finden.

Früher dachte man, dass ein harter Winter mit vielen Stürmen kommen sollte, wenn ein Hagebuttenstrauch besonders viele Früchte trug.

DIE HAGEBUTTE ENTSPRICHT BEI DEN BACHBLÜTEN DER WILD ROSE

Diese steht für Freude am Leben und für Hoffnung, sie hilft also, wenn man ohne einen besonderen Grund die Freude am Leben verloren hat und resigniert hat. Oft kommt es dazu als Folge von Misserfolgen, Erkrankungen oder Enttäuschungen. Oft ist die entsprechende Person dann der Meinung, dass sich das nie mehr ändern lässt und dass sie damit für immer leben muss. Wildrose gibt dann neue Zuversicht und Kraft, dieses zu verändern.

Der deutsche Name der Hagebutte kommt wohl vom mittelhochdeutschen Wort „Hag = Gebüsch“ und „Butte = Fässchen, Gefäß“ ab.

Der deutsche Name Hundsrose kommt wohl daher, dass man früher Bissverletzungen durch tollwütige Hunde mit einem Saft aus der Wurzel behandelt hat.

Wild wachsende Rosen gibt es schon sehr viel länger, als es uns Menschen gibt. So findet man im Pariser Rosenmuseum Versteinerungen von Pflanzenteilen, die von Rosen stammen - diese sind ca. 30 Millionen Jahre alt.

Eine der ältesten Heckenrosen in Deutschland ist an der Grabkapelle des Hildesheimer Doms zu finden - sie ist ca. 13 m hoch und wurde schon im elften Jahrhundert erwähnt.

Die Hagebutte sollte auch vor unbetenen Gästen schützen und Unheil fern halten.

Jedes einzelne Blütenblatt der fünf Blütenblätter der Heckenrose hat eine Herzform. Interessant ist in diesem Zusammenhang, dass die Bahn der Venus, die innerhalb von acht Jahren fünfmal die Erde umkreist, genau die Form der Blüte einer Heckenrose in den Himmel malt. Man denkt deshalb die Hundsrose mit der Liebesgöttin Venus in Verbindung.

WIRKUNG UND ANWENDUNG DER HAGEBUTTE

Die Hagebutte hilft unter anderem bei Bronchitis, chronisches Nieren- und Blasenleiden, sie wirkt entzündungshemmend bei Wunden, hilft bei einem erhöhter Vitamin-C-Bedarf.

Typische Anwendungsgebiete sind Erkältungen, eine geschwächte Immunabwehr, Skorbut, eine Neigung zu Blutungen, Blasenleiden, Nierenleiden oder Frühjahrsmüdigkeit.

VERWENDUNG

Man kann die Hagebutte als Tee, Marmelade, Wein, Bowle, Mark, Rosenwasser oder Likör verwenden.

VERWECHSLUNGSGEFAHR

Man kann die Hundsrose mit der Essigrose verwechseln. Diese hat tiefrote bis lilafarbene Blüten.

VERWENDETE PFLANZENTEILE DER HAGEBUTTE

Verwendet werden die Schalen der Hagebutte.

INHALTSSTOFFE

Vitamin C, Flavone, Fruchtsäuren, Vitamin-B-Komplex, Beta-Karotin, Ascorbinsäure, Pektin, Gerbstoffe, Zucker und Mineralstoffe, besonders Kalium.

SAMMELZEIT

Gesammelt wird im Herbst

EIGENSCHAFTEN DER HAGEBUTTE

Die Blüten sind stärkend, sie kühlen, haben eine leicht abführende Wirkung, entkrampfen, stillen Blutungen, wirken zusammenziehend (adstringierend) und hemmen Entzündungen.

ANWENDUNGSBEISPIELE UND ALTE REZEPTE RUND UM DIE HAGEBUTTE

Tee gegen Erkältungen

2 Teelöffel getrocknete Hagebutten - mit 1 Tasse heißem Wasser aufgießen - nach 10 Minuten absieben. Täglich mehrere Tassen trinken.

Bronchitis

Nehmen Sie dazu

ca. 100 g Hagebuttenblüten und Hagebuttenblätter (die man vorher püriert, grob reicht aus...)

100 g Honig

einen Liter Wasser

Kochen Sie die Hagebutte mitsamt dem Honig und dem Wasser für eine Viertelstunde auf. Den dabei entstehenden Schaum immer wieder abschöpfen. Danach abfiltrieren und in eine saubere Flasche füllen. Vorsicht: Die Flüssigkeit ist nicht lange haltbar!

Hagebuttentee als Abführmittel

Nehmen Sie dazu einen Teelöffel zerkleinerte Hagebutten und 250 ml kochendes Wasser. Lassen Sie dies 5 - 10 Minuten ziehen. Den Tee kann man warm oder auch kalt trinken.

Ein Tee, den man aus den Blüten erstellt, kann bei Magenkrämpfen oder Stichen im Magen helfen. Dazu sollte man Wasser bis auf 60° erhitzen, nicht mehr, und dann die Blüten begeben. Danach sollten die Blüten 5 Minuten im Wasser ziehen, dabei sollte man das Gefäß abdecken. Bevor Sie den Tee in eine Tasse eingießen, sollten Sie die am Deckel gesammelten Tropfen zurück in den Tee geben, denn darin sind wertvolle ätherische Öle enthalten. Dieser Tee entkrampft den Magen, und besonders bei Frauen sollte er in den Tagen vor den Tagen sehr hilfreich sein.

In den Blüten ist zudem viel Gerbstoff enthalten, der bei kleinen Verwundungen helfen kann. Dazu zerquetscht man einige der Blütenblätter und gibt den Saft, der dann austritt, auf die Wunden auf. Dies hilft übrigens auch bei Insektenstichen.

Getrocknete Hagebuttenkerne kann man verwenden, um den Körper zu entsäuern. Dazu werden die Kerne in einem Mörser verstoßen oder zermahlen und in einem viertel Liter Wasser für 20 Minuten lang aufgekocht. Ein solcher Tee entsäuert den Körper, der Darm wird

durchgespült, die Nieren werden in ihrer Tätigkeit angeregt. Zudem schmeckt dieser Tee leicht nach Vanille, was der Seele gut tut.

HAGEBUTTEN SELBST TROCKNEN

Sie können die Hagebuttenfrüchte frisch verwenden oder auch trocknen. Wenn Sie sie trocknen möchten, dann legen Sie sie einfach nebeneinander auf ein Backblech und geben Sie sie bei kleiner Hitze (unter 80 Grad) in den Backofen.

HAGEBUTTENTEE

Zerkleinern Sie frische oder getrocknete Hagebutten, geben Sie dann ca. 15 g davon in 500 ml kochendes Wasser und lassen Sie dies 5 Minuten ziehen. Dann absieben und z. B. bei einer Erkältung trinken.

HAGEBUTTENWEIN

Nehmen Sie 500 g reife Hagebuttenfrüchte, die Sie ausquetschen und dann ein halbes Pfund Kandiszucker und 1,5 Liter trockenen Weißwein zugeben. Gut rühren und dann zwei Wochen stehen lassen. Dann absieben.

Trinken Sie davon 3 Schnapsgläser pro Tag. Hagebuttenwein treibt stark den Harn.



LIKÖR MIT HAGEBUTTE

Zerstoßen Sie hierfür ein Pfund Hagebutten grob mit einer Gabel oder ähnlichem Werkzeug und geben Sie dem Brei einen Liter Kirschwasser oder anderen Alkohol hinzu. Dann gut verschließen und 7 Tage stehen lassen. Nach sieben Tagen absieben und in einen Topf füllen, 1,5 Pfund Zucker zugeben, einen halben Liter Wasser hinzu und kurz aufkochen lassen. Der Zucker muss sich komplett auflösen!

Danach abkühlen lassen und die abgesiebte Hagebuttenmasse zugeben. Weitere 4 Wochen stehen lassen, danach absieben und in eine Flasche füllen.

REZEPT FÜR EINE HAGEBUTTENMARMELADE

Sie brauchen dazu
1.5 Kilo Hagebutten
den Saft einer halben Zitrone, etwas Apfelsaft oder Orangensaft
1 Kilo Gelierzucker

Waschen Sie die Hagebutten gründlich und entfernen Sie die Stiele und Blüten. Kochen Sie die Hagebutten für eine Stunde weich, verwenden Sie dazu ca. 750 ml Wasser. Danach lassen Sie die Hagebuttenfrüchte etwas stehen und drücken Sie dann durch ein Sieb.

Geben Sie dann den Zitronensaft und nach Geschmack Apfel- oder Orangensaft hinzu, bis eine leicht cremige Masse entsteht. Dann den Gelierzucker dazugeben und gut vermischen. Eine Nacht stehen lassen, dann wiederum aufkochen und kurz, also wenige Minuten, sprudelnd kochen lassen. Dann sofort in Marmeladengläser füllen und verschließen.



EIN REZEPT FÜR EINEN HAGEBUTTENLIKÖR

Einen Hagebuttenlikör stellen Sie folgendermaßen her:
Sammeln Sie Hagebutten, die durch schon etwas weicher sein dürfen, reinigen Sie sie gut und geben Sie sie in ein Glas. Füllen Sie dies dann mit gutem Alkohol, also zum Beispiel mit einem guten Korn, auf. Sie sollten dies dann für ca. ein Jahr lang stehen lassen, ab und zu schütteln,

wenn Sie möchten, können Sie auch etwas Rohrzucker dazu geben. Sie können auch etwas Vanille dazu geben, was den Geschmack zusätzlich verbessert. Nach einem Jahr sieben Sie die Flüssigkeit ab und füllen Sie sie in eine Flasche.

HAGEBUTTENMARK

Sammeln Sie Hagebutten, die Sie in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt kochen lassen. wenn die Hagebutten weich sind, pürieren Sie sie mit einem Pürierstab und drücken Sie sie dann zusätzlich durch einen Sieb. Das durchgeseibte Mark wird mit Zucker und Agar-Agar zu einem Gelee gekocht und dann in Gläser eingefüllt.

VORSICHT

Wenn man dauerhaft zu viel oder über einen langen Zeitraum Hagebutte zu sich nimmt, kann dies eine negative Wirkung nach sich ziehen. Schon das trinken weniger Tassen Tee am Tag über Monate hinweg sollte vermieden werden.

