



About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>



About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>



About © : Contact SAFLAX - - <http://www.saflax.de/copyright>

15231

Benediktenkraut

Benediktenkraut

Cnicus benedictus

Benediktenkraut treibt im Frühjahr lange, grob gezähnte und weiß behaarte Blätter von saftigem Grün in Rosettenform, bevor in deren Mitte ein ebenfalls belaubter, weiß behaarter und fünfkantiger Stängel mit seinen dornigen, zumeist rot-wächsern behaarten Hüllblättern der Blütenknospe erscheint. Im Juni blüht das distelähnliche Kraut mit einer gelben Korbblüte. Erste Berichte über die Heilwirkung finden sich in mittelalterlichen und früh-neuzeitlichen Quellen. Wirkende Kräfte: Als Anwendungsgebiete gelten Appetitlosigkeit und Verdauungsförderung. In Kräuterlikören und Magentees gehört das bittere Benediktenkraut zur verdauungsfördernden Rezeptur. Äußerlich angewendet soll die Pflanze die Wundheilung unterstützen

Naturstandort: Natürliche Vorkommen des Benediktenkrauts finden sich rund um das Mittelmeer, im südwestlichen sowie im südöstlichen Europa bis nach Kleinasien und Nordafrika.

Anzucht: Säen Sie zwischen März und Mai ins Freiland, am besten in Sand-Humus oder in den Steingarten. Zuvor sollten Sie die Samen allerdings mit heißem Wasser übergießen und über Nacht vorquellen lassen, um die Keimfreudigkeit zu erhöhen. Setzen Sie den Samen in eine Saattiefe von circa einem Zentimeter und einem Pflanzabstand von 30 Zentimetern. Die Keimung erfolgt dann innerhalb einiger Wochen.

Standort: Benediktenkraut gedeiht am besten an sonnigen Standorten.

Pflege: Neben Wassergaben bei extremer Trockenheit benötigt das Benediktenkraut keine weitere besondere Pflege. Ernte: Laub und blühendes Kraut ernten Sie am besten mehrmals zwischen Juni und August. Geerntet werden die Blätter und die Sprossspitzen mit Blüten. Ernten Sie zunächst die Grundblätter 5 bis 10 Zentimeter über dem Boden und später die Stengelblätter und schließlich auch die blühenden Zweigspitzen. Das Sammelgut können Sie in dünnen Schichten oder zu Büscheln gebunden bei etwa 30° Celsius trocknen. Zerrieben kann man die Bestandteile gut in Papiersäckchen oder Stoffbeuteln dunkel und kühl lagern.

Im Winter: Das Benediktenkraut ist einjährig und wird im Folgejahr neu ausgesät.

© www.saflax.de