

Kräuterwissen Juli 2015

EGK Newsletter

Klatschmohn

Klatschmohn = Papaver rhoeas / Mohngewächs = Papaveraceae
Volkstümliche Bezeichnungen: Klatschrose, Klapperrose, Blutmohn, Feuerblume, Schnalle

 Geschichtliches

 Botanik und Kultur

 Verwendung in der
Naturheilkunde

 Verwendung in
der Küche

 Rezept





Geschichtliches

Schon um 2500 v. Christi Geburt verehrten die Sumerer im südlichen Mesopotamien den Mohn als heilige Kultpflanze. Man vergötterte den Mohn als Helfer der Kornfelder und als religiöses und magisches Kraut. Auch wenn dies aus den alten Tontafeln und Schriften nicht vollständig ersichtlich ist, ist davon auszugehen, dass es sich bei dieser Verehrung eher um den Schlafmohn = Papaver somniferum – wegen seinen Inhaltsstoffen den Opiaten – als um den Klatschmohn = Papaver rhoeas gehandelt haben muss.

Im alten Ägypten wurde der Mohn als Symbol des «Blutes und neuen Lebens» sehr verehrt. Dies gilt übrigens für alle über 70 Arten von einjährigen Pflanzen und Stauden, welche der Gattung Mohn zugeordnet sind.

Der Mohn als Symbol des sterbenden Soldaten. In Grossbritannien und den angelsächsischen Gebieten feiert man am 11. November jeweils den Tag des gefallenen Wehrmannes - «in Gedenken an die im ersten Weltkrieg um die Schlachten um Ypres und an der Somme gefallenen Soldaten».



Botanik und Kultur

Die Schnalle, wie der Klatschmohn in einigen Gegenden in Deutschland auch etwa genannt wird, erreicht je nach Standort Wuchshöhen von 20 cm bis gegen 80 cm. Man findet diese einjährige bis schwach zweijährige Pflanze in Getreidefeldern und auf Schutt- und Ödplätzen, an Strassenböschungen und auch an Wegrändern. Sie wird aber auch gerne zur Begrünung ausgesät. Hier ist aber klar darauf zu achten, dass man das richtige Saatgut (Fachhandel) zur Hand hat. Der aufrecht wachsende Stängel ist behaart. Die Blätter sind meist einfach gefiedert. Die leuchtend, scharlach-roten Blütenblätter erheben sich „stolz“ auf den langen Stielen. Sie weisen eine Grösse von 5 – 8 cm aus und bestehen aus 4 Kronenblättern. Die Blüten liegen zerknautscht in den Knospen und straffen sich erst bei vollem Entfalten. Beim näheren Betrachten dieser Pflanze ist dieser Vorgang immer wieder ein kleines Naturschauspiel. Im Grund sind die Blütenblätter schwarzgefleckt. Die Hauptblütezeit erstreckt sich vom Mai bis in die Hochsommermonate hinein. Die Frucht des Klatschmohns ist zirka 10 – 15 mm gross und im Innern dieser Früchte befinden sich viele kleine, schwarze Samenkörner. Man darf wirklich ruhig sagen, dass die leuchtenden Farben der Feuerblume (volkstümliche Bezeichnung) im Mittelpunkt eines Wildblumengartens stehen und während der langen Sommertage scharenweise Schmetterlinge und viele summende Bienen anziehen. Der Klatschmohn = Papaver rhoeas - „die rot leuchtende Fahne der Sommertage“



Verwendung in der Natur- heilkunde

Die medizinische Wirkung des Klatschmohns – *Papaver rhoeas* wurde vor allem im Mittelalter recht stark überschätzt. Dies vor allem wegen seiner botanischen Verwandtschaft mit dem Schlafmohn – *Papaver somniferum*, aus welchem das Opium gewonnen wird.

Da sich diese Pflanzen doch auch ähneln, kann es immer wieder einmal zu Verwechslungen kommen. Eine gewisse Vorsicht ist hier also sicher angebracht.

Die roten Klatschmohnblüten werden hin und wieder auch als Farbstoff in Arzneien verwendet. Die Eigenschaften des Klatschmohns werden in der Literatur als beruhigend, schmerzstillend, sowie krampflösend beschrieben.

Verwendung in der Küche

Die Samen des Klatschmohns sind gemahlen oder ganz in Broten, Mohnbrötli und sonst noch allerlei Gebäck enthalten. Man verwendet sie zudem für gewürzte Fleischgerichte, Salatdressings und zum Garnieren.

WARNHINWEIS: Alle Teile des Klatschmohns sind mit Ausnahme der Samen beim Verzehr giftig!



Rezept

Mohn-Zitronen-Tiramisu

Zutaten

- 4 EL Mohnsamen
- 4 Mohnblüten
- 12 – 16 Stk. Löffelbiscuits
- 250 g Ricotta
- 250 g Mascarpone
- 40 g Puderzucker
- 2 Bio-Zitronen Saft und Schale
- 1 Zitrone Saft
- ½ dl Wasser
- 2 EL Rum

Die Mohnsamen in eine erhitzte Bratpfanne, ohne die Zugabe von Öl, geben und kurz rösten. Auskühlen lassen. Ricotta, Mascarpone, Puderzucker, Saft und Schale der Zitronen und Mohnsamen in eine Schüssel geben. Gut vermischen. Saft der Zitrone, Wasser und Rum in einen Messbecher geben. 4 Portionenschalen oder Gläser bereitstellen. Zuerst eine Lage Löffelbiscuits in die Schalen geben. Diese mit dem Zitronen-Rumwasser tränken. Einen Teil der Ricotta-Mascarponecreme darüber verteilen. Die 2. Lage Löffelbiscuits auf die Creme legen. Mit dem Rest Zitronen-Rumwasser tränken. Den Rest der Ricotta-Mascarponecreme verteilen. Die Mohn-Zitronen Tiramisu für 4 – 6 Stunden in den Kühlschrank stellen. Vor dem Servieren in jedes Tiramisu eine Mohnblume stecken.