



Kräuterwissen

Grossblütige Königskerze

Verbascum densiflorum (Braunwurzgewächs = Scrophulariaceae)



Geschichte, Botanik und Kultur

Eine durch ihren stattlichen Wuchs auffallende Solitärpflanze.



Verwendung in Naturheilkunde und Küche

Ein Tee der Blüten hilft bei hartnäckigem Husten.



Rezept

Butter mit Blüten der Königskerze



Geschichtliches – Grossblütige Königskerze

Die Königskerze galt schon in der Antike als ein nützliches Zauberkraut. Die auch verwendete deutsche Bezeichnung «Fackelkraut» soll gemäss alten Schriften davon herführen, dass man den stattlichen Frucht- und Blütenstand der Wollblume in Teer oder Pech tauchte und so als Fackel verwenden konnte. Der berühmte griechische Arzt und Gelehrte Dioskurides (1. Jahrhundert) empfahl die heilenden Kräfte dieser Heilpflanze ebenso wie rund 1000 Jahre später die heilige Hildegard von Bingen. Es ist beeindruckend, wie sich die Kenntnisse und das Wissen um die Heilkraft dieser Pflanze seit alters her, auch mit den Erkenntnissen der heutigen Wissenschaften decken. Eine imposante und wirklich königliche Pflanze, die einmal durch Sommersturmwinde umgeknickt, den Blütenstand immer wieder der Sonne entgegen streckt.

Botanik und Kultur

Die Vermehrung der Königskerzen erfolgt durch Aussaat. Wie andere zweijährige Pflanzen bildet das Donnerkraut – wie das Wollkraut im deutschen Sprachraum auch genannt wird – im ersten Jahr nur eine Blattrosette. Sie überwintert in diesem Stadium und erträgt so auch starke Fröste. Die grossen, weissfilzigen Blätter sind wollig. Daraus lässt sich die Bezeichnung Wollblume ableiten. Sobald die Sonnenstrahlen im zeitigen Frühjahr den Boden wärmen, wächst der Blütenstängel, der über 2 Meter hoch sein kann.

Der Standort dieser Pflanze, mit ihrem königlichen Erscheinungsbild, sollte sonnig sein. Sie verträgt erstaunlich verschiedene Bedingungen. Sie wächst auf humosen Gartenböden, aber zugleich auch auf Kiesbeeten, Bahndämmen entlang oder auch aus Ritzen von Bruchsteinmauern. Der Standort sollte aber eher trocken sein. Staunässe verträgt sie nicht. Die Hauptblütezeit erstreckt sich von Ende Juni bis in den Frühherbst hinein, wobei nie alle Blüten gleichzeitig blühen. Die leuchtenden Staubgefässe mit ihrem fein duftenden Nektar locken während der Sommermonate viele Bienen und Hummeln an.



Verwendung in der Naturheilkunde

In der Naturheilkunde werden vor allem die Blüten der Wollblume schon seit dem frühen Altertum zur Behandlung von Erkältungen, Entzündungen der Atemwege, bei Husten, Halsweh und bei Heiserkeit mit Erfolg eingesetzt. In ihnen sind wertvolle ätherische Öle, Schleime und Saponin zu finden. Als bewährtes Hausmittel für Umschläge bei Hautentzündungen und Verbrennungen gelten in Milch gekochte Blätter. Wir möchten darauf hinweisen, dass alle Teile der Königskerze – mit Ausnahme der Blüten – leicht giftig sind und deshalb nur in kleinen Dosen verwendet und eingenommen werden dürfen. Die Pflanze kann auch zum Färben verwendet werden.

Verwendung in der Küche

Die Blüten können frisch oder auch getrocknet verwendet werden. Dies muss aber sehr schonend gemacht werden, damit die Blütenblätter nicht braun werden und ihre leuchtend gelbe Farbe behalten. Dazu sollten sie am späteren Vormittag – an einem schönen Sommertag, bevor die Sonne den höchsten Punkt erreicht hat – gesammelt werden.

Zum Würzen eines feinen und farblich schönen Likörs eignen sich die Blüten der Königskerze ebenso, wie auch zur Zubereitung von Teemischungen oder von hausgemachtem Sirup. Als Beigabe über einen Sommersalat oder in eine Kerbel- oder Kräutersuppe, hier kommen die dekorativen Vorzüge dieser Pflanze voll zur Geltung. In Eiswürfel eingefrorene Blüten eignen sich für in erfrischende Kräuter-Eistees für warme Sommertage.



Rezept

Butter mit Blüten der Königskerze

100 g weiche Butter
1 handvoll Blüten der Königskerze

Die Staubblätter aus den Blüten entfernen. Die Blüten mit einem scharfen Messer zerkleinern, unter die weiche Butter rühren. Die Butter in kleine Förmchen füllen, in Klarsichtfolie packen und im Kühlschrank wieder kalt werden lassen. Die Butter kurz vor dem Servieren aus dem Kühlschrank nehmen, aus den Förmchen auf einen Teller drücken.

Tipp: Die Butter zum Frühstück servieren.

