



Kräuterwissen

Wohlriechendes Veilchen

Viola odorata (Veilchengewächs = *Violaceae*)



Geschichte, Botanik und Kultur

Das Duftveilchen, eine alte Kulturpflanze, welche schon im 4. Jahrhundert vor Christi grossflächig angebaut wurde.



Verwendung in Naturheilkunde und Küche

Ein gutes und hilfreiches Gurgelmittel bei Halsschmerzen.



Rezept

Zuckerveilchen auf gebrannter Creme



Geschichtliches – Wohlriechendes Veilchen

Das Duftveilchen wird schon in der Antike als Heilpflanze in alten Schriften beschrieben. Im Islam wird es mit dem vielsagenden Sprichwort – *«Der Rang des Veilchens ist erhaben, wie der des Islam über alle anderen Religionen»* – umschrieben. Auch griechischen und römischen Gottheiten wurde diese Pflanze geweiht. Die römischen Legionäre tranken vor ihren Kriegszügen Wein, der mit dem Märzveilchen aromatisiert worden war. Napoleon Bonaparte trug bei seinen Feldzügen und Kriegen ein Medaillon mit Veilchensignet, das ihm den Spitznamen «General Violette» eingetragen haben soll. Im Königreich England erlangte diese Pflanze während der Regentschaft der Königin Viktoria (1837–1901) als Duftgeber für die damals aufstrebende Parfümindustrie buchstäblich sogar einen Kultstatus. Mit der erstmals um 1893 möglichen synthetischen Herstellung des Bestandteils Ionon, wurde dem Kult um diese wunderbare Duftpflanze aber ein recht abruptes Ende bestimmt. Nicht nur in verschiedenen Religionen und der Mythologie finden sich zahlreiche Hinweise auf die grosse Bedeutung des Duftveilchens. Verschiedene Künstler und Gelehrte wie Theodor Storm und W. A. Goethe beschrieben die Vorzüge dieser Pflanze in Gedichten und in literarischen Bänden.

Botanik und Kultur

Die leuchtend farbenfrohe Blütenpracht des März-Veilchens erfreut uns von März bis in den April hinein. Ursprünglich in Südeuropa beheimatet, mittlerweile aber über ganz Europa verteilt, benötigt sie einen durchlässigen und humosen Gartenboden, der gut besont bis halbschattig sein sollte. Schnecken und Viren, wie auch Pilze können diese ausdauernde und winterharte Pflanze schädigen. Das Märzveilchen vermehrt sich durch Selbstaussaat nach der Blüte im Frühjahr. Es ist aber auch eine Teilung älterer Stöcke möglich. Sie verbreitet sich durch Ausläufer und kann so in kurzer Zeit schöne Polster bilden. Man findet diese Pflanze, mit den grundständigen Blattrosetten – die nierenförmig und an ein Herz erinnernd sind – oft in sommergrünen Gebüschern und an Wegrändern. Als kultivierte, blühende Topfpflanze wird sie mittlerweile auch in Gärtnereien und Gartencentern angeboten.



Verwendung in der Naturheilkunde

Bei Bronchitis – Blätter mit schleimlösender Wirkung, blutreinigend, bei Schlaflosigkeit und gegen Kopfschmerzen. So soll diese Pflanze in früheren Zeiten auch gegen die Wirkung von übermäßigem Alkohol eingesetzt worden sein. Schluckbeschwerden und Entzündungen in der Mundhöhle lassen sich mit einem Tee aus den Wurzeln rasch lindern. Die wertvollen Inhaltsstoffe – Saponine, Flavonide, Alkaloide, Bitterstoffe etc. – dieser tollen Blütenpflanze, haben ein recht breites medizinisches Anwendungsgebiet. In der Homöopathie wird das Veilchen auch bei Erkältungskrankheiten und Infekten eingesetzt. Das ätherische Öl aus dieser Pflanze wird auch heute noch in der Parfümindustrie verwendet.

Verwendung in der Küche

Als «Violettes de Toulouse» sind die kandierten Veilchenblüten eine in unserem Nachbarland Frankreich sehr bekannte Delikatesse, welche zum Garnieren von Torten, Desserts und weiteren Süßigkeiten verwendet werden.

Auch Sirup, Likör und Apéro-Getränke, lassen sich mit dem süßlich duftenden Aroma des Duftveilchens verfeinern.

Ein blutreinigender Frühlings-Wildsalat, mit dunkelbauen Blüten des Märzveilchens vermischt, ist eine wahre Augenweide. Zu speziellen Essig verarbeitet, in farbliche Potpurris oder als Streukraut über einen festlich gedeckten Tisch, sind weitere Verwendungsmöglichkeiten dieses sehr tollen und farbtintensives Blütenkrautes.



Rezept

Zuckerveilchen auf gebrannter Creme

1–2 Handvoll	Veilchenblüten mit Stiel
1	Eiweiss
20 ml	Wasser
1–2 EL	Puderzucker
1	Backtrennpapier

- Das Eiweiss mit dem Wasser schaumig aber nicht steif schlagen.
- Den Puderzucker in ein feines Teesieb geben.
- Die Veilchenblüten mit Eiweiss bestreichen (mit einem feinen Pinsel!), dann mit Puderzucker bestreuen. Veilchen auf das Backtrennpapier legen und über Nacht an einem warmen Ort trocknen lassen.
- In einem Glas, gut verschlossen, sind die Blüten mehrere Monate haltbar.

Gebrannte Creme

4 EL	Zucker
50 ml	Wasser
3	Eier
3 EL	Zucker
2 TL	Maizena
6 dl	Milch

- Eier aufschlagen. Zucker, Maizena und Milch zu den Eiern geben. Alles gut schaumig schlagen.
- 4 EL Zucker und Wasser in eine kleine Pfanne geben unter gelegentlichem Schwenken der Pfanne Zucker mittelbraun karamellisieren. Die Milch mit den andern Zutaten unter Rühren dazugeben. Unter ständigem Rühren zum Kochen bringen, sofort in eine Schüssel geben. Eine Klarsichtfolie direkt auf die Oberfläche legen verhindert die Hautbildung. Vollständig auskühlen lassen. Die Creme mit Zuckerveilchen verzieren.

