



Hirtentäschel – Der heimische Pfefferersatz

www.celticgarden.de/2013/07/hirtentaschel-capsella-bursa-pastoris/

27. Juli
2013

Katuschka Toversche

So zierlich und unscheinbar dieses Heilkraut doch ist, muss man schreiben das es sehr wirkungsvolle Heilstoffe besitzt. Seinen Namen verdankt das Hirtentäschelkraut seinen Früchten. Sie sehen aus, wie die Felltaschen der Hirten, die sie im Mittelalter trugen. Es ist eine sehr alte Heilpflanze. Im Mittelalter nahmen die Hebammen das Hirtentäschelkraut gegen Blutungen der Gebärmutter. In erster Linie ist das Hirtentäschel ein Heilkraut für die Frau.

Andere Namen:

Kochlöffel, Geldbeutel, Täschelkraut, Bauernsenf, Gänsekress, Taschenknieper

Volkshelkunde:

Nasenbluten, starker Menstruation, Gebärmutterblutungen, Gliederschmerzen, Rheumaschmerzen, blutende Hautverletzungen, Nierenbeschwerden, Wunden, Ekzemen, Magenschmerzen, Fieber, hoher Blutdruck, niedriger Blutdruck

Eigenschaften:

blutstillend, zusammenziehend, harntreibend, antiseptisch, entzündungshemmend, wehenfördernd, blutdruckregulierend

Inhaltsstoffe:

Proteine, Aminosäuren, Mineralsalze, Vitamine, Flavonoide

Verwendung:

Gesamte Pflanze, Samen, Früchte

Darreichungsform:

Tinkturen, Tee (Aufguss), Umschläge, Waschungen

Vorkommen:

Wiesen, Schuttplätzen, Äckern, Wegrändern, Gärten

Blütezeit:

Februar-Oktober

Sammelzeit:

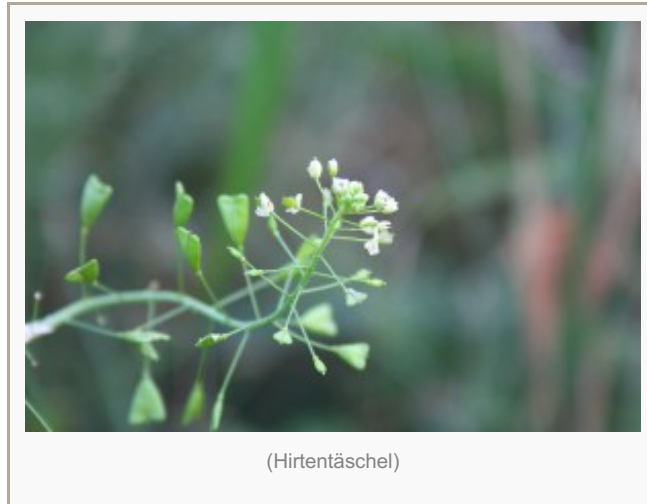
Mai-August

Verwechslung mit anderen Pflanzen:

Vielleicht mit dem Acker-Hellerkraut

Naturschutz:

nicht geschützt



Anbau:

Das Hirtentäschelkraut ist ein winterhartes Wildkraut. Es wächst auch unter sehr schlechten Bedingungen. Die Vermehrung erfolgt im Frühjahr durch Aussaat.

Ernte:

Man schneidet das Kraut im Frühjahr bis Herbst und es wird gebündelt, kopfüber getrocknet. Es kann frisch oder getrocknet eingesetzt werden.

Geschmack & Geruch:

bitter & nussig, kresseartig

Verwendung in der Küche/Haushalt:

Da das Hirtentäschelkraut reich an Vitaminen A, b und C ist, wird es gerne in Salaten verwendet. Man kann die kleinen Schoten auch so als Snack verzehren. Die Samen des Hirtentäschel nimmt man auch als Pfefferersatz.

Tee – Zubereitung:

- 2 TL getrocknetes Hirtentäschelkraut
- 1 Tasse Wasser

Das kochende Wasser über das Kraut giessen und ca. 10 Minuten zugedeckt ziehen lassen und abfiltern. Vielleicht ein wenig mit Honig süßen. Dieser Tee kann bei zu starken Menstruationsblutungen getrunken werden. Wenn man krampfartigen Unterleibsschmerzen oder zu starker Menstruation leidet, sollte der Tee schon 1 Woche vorher täglich 3 Tassen getrunken werden. Der Tee schmeckt ein wenig nach Heu.

Hirtentäschel-Tinktur:

Für eine Tinktur aus dem Hirtentäschel nehmt ihr 10 g zerkleinertes Hirtentäschelkraut und übergiesst es mit 100 ml 40% Alkohol (Wodka/Korn). Verschliessen und für 2-3 Wochen an einen warmen aber nicht sonnigen Ort durchziehen lassen. Öfters schütteln und auf Schimmelbildung kontrollieren. Danach abfiltrern und in geeignete Flaschen umfüllen. Hirtentäschel-Tinktur leistet gute Dienste bei den Wechseljahresbeschwerden (täglich 3 x 15 – 25 Tropfen in Wasser, Zuckerwürfel oder Tee) oder auch bei Blutungen. Dafür müsst ihr die Tinktur 1:1 mit Wasser mischen und als Umschlag über die Wunde legen

Räucheranwendung & Volksglauben:

Eine Hirtentäschel-Räucherung wird bei Stress und Entspannungsübungen verräuchert. Es wird dem Hirtentäschel auch eine helllichtige Eigenschaft zugesprochen.

Ein Volksglaube besagt, wenn junge Mädchen Hirtentäscheltee trinken, dämpft das ihren Sexualtrieb.

Nebenwirkungen:

Hirtentäschel darf nicht in der Schwangerschaft eingenommen werden, weil es wehenfördernd ist! Bitte beachtet, dass diese Pflanzen – Vorstellung den Gang zu einem Arzt oder Heilpraktiker nicht ersetzt. Bitte auch [meinen Hinweis](#) vor einer möglichen Anwendung lesen!



Wenn euch meine Texte und Arbeit ein paar Talerchen wert sind, würde ich mich über einen „Energieausgleich“ sehr freuen.

Celticgarden unterstützen:

Ähnliche Beiträge