

# Die Pestwurz

Ursel Bühring | Ausgabe 5 - 2008

Erst half sie, den schwarzen Tod zu besiegen – nun fristet sie ein Schattendasein als Hustenmittel. Die Bibernelle gehört zu den fast vergessenen Heilpflanzen.



Als im Mittelalter der Schwarze Tod, die Pest, eine Schneise der Verwüstung durch Europa zog, suchte die Bevölkerung hände-ringend nach rettender Hilfe in Form wirksamer Arznei. Als eine der wichtigsten Pflanzen gegen dieses todbringende Übel galt die Bibernelle, wie 1532 Brunfels in seinem Kräuterbuch berichtete: «Bibernell treibt das pestilen-zische gyfft von dem hertzen.» Und: «Esst Baldrian und Bibernell, so sterbts net so schnell», soll einer Sage aus dem badischen Wiesental nach ein Vögelein zu Pestzeiten

gesungen haben.

Fast in allen Gebieten deutschen Sprachgebrauchs finden sich solche Sagen, wie auf wundersame Weise – durch geheimnisvolle Stimmen vom Himmel, durch Zwerge, Erdmännchen oder Vögel – das Volk auf die Heilkraft der Bibernelle und andere seuchenabwehrende Pflanzen aufmerksam gemacht wurde. Ein paar überlieferte Beispiele: «Kocht Bibernell und Baldrian, wird die Pest ein Ende ham»; «Braucht Bibernell und Tormentill (Blutwurz), so wird der Tod bald stehen still»; «Esset Eberwurz (Silberdistel) und Bibernell damit ihr sterbet nit so schnell»; «Bibernell und Stänz (Meisterwurz) ist gut für die Pestilenz»; oder, als in Werdenberg bei St. Gallen 1611 die Cholera wütete: «Esst Knoblauch und Bibernelle, dann sterbet ihr nit so schnelle!».

Wie es geholfen hat, weiss niemand so genau zu sagen; aber mit dem Rückzug der Seuchen nahm auch die Bedeutung der Bibernelle mehr und mehr ab. Auch wenn sie nach wie vor verwendet wird, um Husten zu lösen, gehört sie heute eher zu den vergessenen Heilpflanzen.



## Hilfsmittel für die Balz

In der Volksmedizin galt die Bibernelle als steinlösend und bei Darmkoliken schmerzlindernd. Pfarrer Kneipp verwendete sie als Mittel zur Reinigung von Lunge, Niere und Blase und zur Behandlung von Gicht und Nierensteinen. Damals wurde sie, deren Wurzel in der Tat «bockig» riecht, im Volksmund Bockspeterlein genannt, wobei der Bock in

der Volkserotik als geiles Tier galt: Wollte ein junger Mann, dass ihm ein bestimmtes Mädchen nachlief, musste er seiner Auserwählten heimlich eine Wurzel in die Tasche stecken. Auch hier ist nicht überliefert, ob es geholfen hat.



Der Ursprung der botanischen Namensbezeichnung *Pimpinella* liegt im Dunkeln. Sprachforscher mutmassen, sie sei auf das lateinische «*piper*» für Pfeffer zurückzuführen. Verständlich und nachvollziehbar, denn die Wurzel hinterlässt auf der Zunge einen würzigen, später brennend scharfen Geschmack.

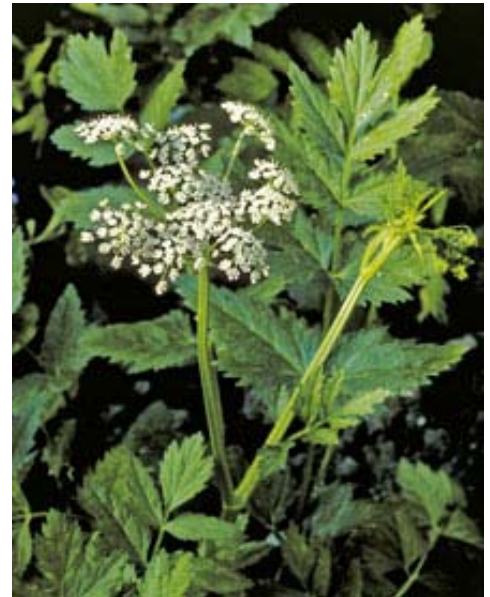
Zwar erscheint der Name erstmals im 7. Jahrhundert beim italienischen Arzt

Benedictus Crispus, doch wurden vor dem 16. Jahrhundert verschiedenste Pflanzen *Pimpinella* oder *Bibernella* benannt, und es lässt sich nicht mehr zweifelsfrei zuordnen, welche Arten damit gemeint waren. Darüber klagte 1539 schon Hieronymus Bock in seinem Kräuterbuch: «Helff, Gott, was hat diese gemeyne wurzel sich müssen leiden bei den gelerten! Haben sie alle darüber gepumpelt und gepampelt, doch nie eygentlich dargethon wie sie bei den alten heyss oder was sie sei». 1551 schrieb Bock: «Bibernell ist ein recht steingewächss, denselbigen zermalen und ausszutreiben.» Darauf bezieht sich der Name *Saxifraga*, abgeleitet von «*saxifragus*» für felsbrechend, in Felsritzen wachsend oder Steinbrech, weil die Bibernelle auch als Mittel gegen Blasensteine galt.

## Ein schwieriges Pflänzchen

Die Biberneln sind eine vielgestaltige Gattung. Sie gehören zur Familie der Doldenblütler, den Apiaceen mit zahlreichen Arten und Unterarten. Diese Zugehörigkeit zeigt sich am besten, wenn die Pflanze blüht. Botaniker erkennen natürlich auch an der Art der Blätter, vor allem des Endblattes, dass es ein Doldenblütler und kein Familienmitglied etwa der Rosengewächse ist, aber dazu muss das Auge geschult sein. Und das ist wichtig, denn die Bibernelle wird häufig verwechselt mit ihrer schon im Namen ähnlich klingenden Pflanzenschwester aus der Küchenapotheke, der Pimpinelle, dem Kleinen Wiesenknopf (auch Pimpernelle genannt).

Und so geht die Verwirrung weiter, lautet der botanische Name der Bibernelle doch *Pimpinella*. So ein botanisches Durcheinander, Hieronymus Bock hatte es ja auch schon beklagt: der Kleine Wiesenknopf (*Sanguisorba minor*) auch genannt Garten-Pimpinelle, ist also im Gegensatz zur Kleinen oder grossen Bibernelle (*Pimpinella saxifraga* oder *P. major*) ein Rosengewächs und bekannt als gurkenähnlich schmeckendes Küchenkraut. Es wird aber, und das macht die ganze Sache fast gemein, manchmal auch Bibernell genannt. Also, es bleibt nichts anderes übrig als genau hinzuschauen und sich an die lateinischen Namen zu halten.



Übrigens: Werden die beiden Kräuter dennoch einmal verwechselt, ist es nicht tragisch, denn auch das frische Kraut der «falschen» Bibernelle findet als Gewürz und Suppeneinlage Verwendung.

## Die grosse und die kleine Schwester

Von den rund 150 verschiedenen Bibernelle-Arten kommen 16 in Europa vor, vor allem die Grosse und die Kleine Bibernelle sind verbreitet. Die Grosse Bibernelle (*Pimpinella major*) ist eine mehrjährige, 40 bis 100 Zentimeter hohe Pflanze mit scharfkantig gefurchtem, röhrig-hohlem, meist kahlem Stängel und ungeteilten oder einfach gefiederten Grundblättern. Die Fiederblättchen sind gezähnt und zuweilen tief eingeschnitten und meist spitz, so dass sie für Unkundige zur Verwechslung mit dem Rosengewächs Wiesenknopf führten.

Bei den von Juni bis September blühenden 9- bis 20-strahligen Doldenblüten sind Verwechslungen ausgeschlossen – die Bibernelle macht mit ihren 1,5 Millimeter kleinen, verkehrt eirunden weiss-rötlichen Kronblättern, einem Griffel mit nahezu kopfiger Narbe und einem undeutlichen Kelchrand den Doldenblütlern alle Ehre. Hüll- und Hüllchenblätter fehlen. Doldenblütler sind auch innerhalb ihrer eigenen Familie leicht zu verwechseln, und geschulte Botaniker nehmen sich dann die Früchte vor: eine eiförmige, an der Seite zusammengezogene Spaltfrucht, im Querschnitt 5-kantig geformt.

Die Grosse Bibernelle ist in Europa bis ins nördliche Mittelmeergebiet heimisch, ebenso in Westasien und im Kaukasus; in Nordamerika wurde sie eingebürgert. Sie wächst in Fettwiesengesellschaften und bevorzugt frische, humose, nährstoffreiche und lehmige Böden. In Österreich, der Schweiz und in Deutschland ist sie weit verbreitet und häufig zu finden.



Die Kleine Bibernelle (*Pimpinella saxifraga*) wird auch Bibernelle, Bocks-Peterlein, Bockspetersilie, Pfefferwurz, Pimpinelle, Steinbrech-Bibernelle oder Theriakwurz genannt. Ihre gerillten, oft leicht behaarten Stängel erreichen aus einer dicken, verzweigten Pfahlwurzel eine Wuchshöhe zwischen 30 und 70 Zentimetern. Die grundständigen Laubblätter sind einfach unpaarig gefiedert und tragen eiförmig-rundliche stumpfe Fiederabschnitte, die am Rand grob gesägt sind; die oberen Blätter mit ganzrandigen, teils auch zweifachen Fiederabschnitten. Sie sind kahl oder unterseits leicht behaart.

Die Kleine Bibernelle blüht von Juni bis Oktober in grossen, auffallenden vielstrahligen Doppeldolden mit 5-zähligen weissen, 1 Millimeter kleinen Kronblättchen; in höheren Lagen können die Kronblätter auch rötlich sein. Wenn diese abgefallen sind, sieht man den bis 1 Millimeter langen Griffel gut, der kürzer ist als Frucht- und Griffelpolster zusammen. Die 2 Millimeter kleinen Spaltfrüchte sind am Grunde schwach herzförmig.

Die Kleine Bibernelle stammt aus Süd- und Nordeuropa, Zentral- und Kleinasien und dem Kaukasus und bevorzugt, im Gegensatz zur Grossen Bibernelle, lichtreiche sonnige, mässig trockene und nährstoffarme kalkhaltige Trockenrasen und wächst gern in Gemeinschaft mit Flügelginster.

## Selber sammeln und trocknen

Das im Handel erhältliche Drogenmaterial stammt überwiegend aus Wildsammlungen, wobei es häufig zu Verfälschungen kommt, zum Beispiel mit den Wurzeln von Bärenklau (*Heracleum sphondylium*) oder Pastinak (*Pastinaca sativa*). Aus diesem Grund verwendet zum Beispiel die Naturheilmittelfirma Bioforce in Roggwil TG im Herbst ausgegrabene frische Wurzeln aus kontrolliert biologischem Eigenanbau, der die genetische Einheitlichkeit der Pflanze gewährleistet und Verwechslungen und Verfälschungen ausschliesst.

Falls Sie selber sammeln wollen: Die beste Erntezeit ist im März und April und im Herbst von September bis Oktober. In dieser Zeit können Sie die Wurzeln ausgraben, sie von anhaftender Erde durch Abklopfen und Waschen befreien und bei Temperaturen von 30 bis 40 Grad in einem Dörrgerät oder im Backofen rasch trocknen.

**Fotos: Beat Ernst**

### Literatur

- Künzle/Oppliger: «Chrut und Uchrut», AT Verlag 2008, Fr. 19.90
- Rippe/Madejsky: «Die Kräuterkunde des Paracelsus», AT Verlag 2006, Fr. 74.–

### Internet

- [altbasel.ch/fussnoten/pest.html](http://altbasel.ch/fussnoten/pest.html)

