



## Blütenknospen g Zahnschmerze Gewürzn

**D**ie **Gewürznelken** sind die getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums.

Sie gehören zu den Myrtengewächsen und blühen im September.

**Der Gewürznelkenbaum** ist – wie z. B. auch die Muskatnuss – auf den Molukken beheimatet. Daher heißt diese indonesische Inselgruppe auch Gewürzinseln. Kultiviert wird die Pflanze in fast allen tropischen Ländern, v. a. östlich von Afrika.

**Im Volksmund** kennt man die Gewürznelke auch noch unter folgenden Bezeichnungen: Nägelein, Gewürznägelein (da sie von der Form her an Nägel erinnern), Kreidenelken. Im Wiegenlied von Johannes Brahms wird auch die Gewürznelke (Nägelein) erwähnt:

Guten Abend, gute Nacht,  
Mit Rosen bedacht,  
Mit Nägelein besteckt,  
Schlupf unter die Deck'  
Morgen früh, wenn Gott will,  
Wirst du wieder geweckt.

**Anwendung** findet die Gewürznelke sowohl in der Medizin als auch in

der Küche, entweder als Blütenknospe oder als ätherischen Öl.

Die Gewürznelke wirkt als Wirkstoff – das ätherische Öl – antiseptisch, antitumoriell, antiviral, wie auch antimykotisch, gegen Pilze. Weiters wirkt sie beruhigend, antioxidationshemmend, auf die Verdauungsförderung.

Es wird sehr gerne in Suppen, Saucen, Kraut, Wein verwendet, auch in Lebkuchen und Wein. Sie ist ausgezeichnet bei Magen-Darm-Trakt und Völlegefühl.

