



Die 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: Näglein, Gewürznäglein (da sie von der Form her an Nägel erinnern), Kreidenelken.

Im Wiegenlied von Johannes Brahms wird auch die Gewürznelke (Näglein) erwähnt:

Guten Abend, gute Nacht,
Mit Rosen bedacht,
Mit Näglein 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 antiseptisch, antierell, antiviral, wie und antimykotisch, gegen Pilze. Weiters wirkt sie tötend, antioxodungshemmend, appetitionsfördernd.

Es wird sehr gerne in Salaten, Saucen, Kraut, Wein verwendet, auch in Lebkuchen und Weihnachtsgebäck. Sie ist ausgezeichnet beruhigend, gegen Magen-Darm-Trakt und Völlegefühl.

