

Name im Capitulare	Nr.	Botanischer Name	Familie
malvas	51	Malva sylvestris L.	Malvaceae



Große Käsepappel	deutscher Name
Groot kaasjeskruid	niederländischer Name
mauve sauvage	französischer Name
high mallow	englischer Name

Beschreibung

Geschichte

Verwendung

Botanische Beschreibung der Art

Die Wilde Malve, Große Käsepappel oder Rosspappel ist eine zweijährige bis ausdauernde 40-120 cm hohe Pflanze, die zur Familie der Malvengewächse gehört, wie auch Eibisch oder Stockrosen, die eine lange Tradition als Bauergartenpflanzen haben. Goethe pflanzte diese als "Pappelallee", die im Sommer durch ihre Blütenpracht erfreute, beidseitig entlang eines Wegs seines Hausgartens.

Die Wilde Malve besiedelt Ödland, Wegränder und Mauern und braucht stickstoffreiche, nicht zu kalkarme Böden. Sie stammt wohl aus dem Mittelmeerraum und ist in fast ganz Europa bis Südkandinavien verbreitet. Aus Kulturen verwildert ist sie inzwischen weltweit in den gemäßigten und subtropischen Zonen beider Hemisphären heimisch. Im Gegensatz zur Wegmalve (*Malva neglecta*) ist sie aber gebietsweise selten und fehlt z.B. ganz in Mittelgebirgen mit kalkarmem Gestein und in rauheren Gebirgslagen.

Die herzförmigen, meist fünfteiligen Blätter sind gelappt, stumpf gezähnt oder nur wenig gelappt und sitzen wechselständig am rauhaarigen Stengel. Dieser ist niederliegend oder bogig aufsteigend, selten aufrecht. Die oberen Blätter sind 3-7-teilig, höchstens auf ein Drittel des Spreitendurchmessers eingeschnitten. Die rosa bis lilafarbige, im Durchmesser 3,5 - 5,5 cm breiten Blüten stehen in büscheligen Trauben. Dies fällt aber nicht sogleich auf, da meist nur eine Blüte des Teilblütenstandes erblüht ist. Die fünf verkehrt-eiförmigen Kronblätter verschmälern sich keilförmig zur Basis, sind vorne gestutzt und deutlich eingebuchtet. Auffallend sind die dunkleren strahlig verlaufenden Strichmale auf jedem Blütenblatt. Die zahlreichen Staubblätter verwachsen – ein Charaktermerkmal aller Malvengewächse – mit ihren Filamenten zu einer Säule, die den Griffel umhüllt und spitzwärts nur die Narbe freigibt. Blütezeit ist von Mai - September. Die scheibenförmigen Früchte sehen wie kleine abgeflachte runde Käseballen (Name!) aus. Sie dienten traditionsgemäß zu einer Zeit, als Phantasie noch die besten Spielzeuge schuf, als durchaus essbare "Käseläibchen" im Vater-Mutter-Kind Spiel.

Malvenblätter werden leicht vom Malvenrost befallen, einer Pilzkrankheit, die weiße, später dunkelbraune Pusteln auf

den Blattunterseiten hervorbringt. Vorbeugend wirken Spritzungen mit Schachtelhalmbrühe. Befallene Blätter sollten allerdings gleich abgeschnitten und vernichtet werden. Geerntet und getrocknet werden die Blüten und Blätter der Wildmalvenarten, bei der Stockrose jedoch nur die Blüten.

[zum Seitenanfang](#)

Geschichte

Die Wilde Malve zählt zu den ältesten Nutzpflanzen. Ursprünglich wohl vom östlichen Mittelmeer bis nach Südsibirien beheimatet, ist sie seit der jüngeren Steinzeit als Kulturbegleiter in ganz Mitteleuropa aufgetreten. Die hebräische Bezeichnung *malluah* bedeutet Salat. Der griechische Dichter Hesiod erwähnt sie und die jungen Blätter und Sprosse werden mindestens seit dem 8. Jh. v. Chr. verzehrt. Die Pythagoräer (5./4. Jh. v. Chr.) sahen in ihr die Befreiung des Geistes von der Knechtschaft der Leidenschaften. Die Antike kannte die entzündungshemmende, schleimhautschützende, augenheilende und alte Geschwüre erweichende Heilkraft der Malven. Malvenblättern wurden daher zum Symbol für die Bitte um Vergebung. In christlicher Deutung ist sie das Zeichen der Vergebung der Sünden einer verhärteten Seele, in der Blumensprache des 19. Jh. Zeichen der Wertschätzung des teuersten Freundes.

Dioskorides glaubte, Malve helfe bei Gebärmutterleiden und sei insgesamt ein Mittel gegen tödliche Gifte. Er nennt aber auch die abschwellende Wirkung bei Wespen- und Bienenstichen. Plinius spricht ihr geburtsfördernde Wirkung zu: es genüge, wenn die Gebärende ein Blatt der Pflanze unterlege. Er hielt die Samen außerdem für ein Aphrodisiakum. Bei Verstopfung wurde von Ärzten der Genuss von Malvenblättern als Gemüse verordnet. Hildegard von Bingen rät dem gesunden Menschen wegen des hohen Schleimgehaltes und "den dicken, giftigen Säften" vom Genuss der rohen Pflanze ab, empfiehlt aber die Einnahme von zermörserten Blättern bei schwachem Magen. Um das Sehvermögen zu verbessern, rät sie, den im Morgengrauen von Malvenblättern gesammelten Tau um die Lider zu streichen. In Hexenprozessen des 16. Jh. taucht die Wilde Malve als Hexenkraut auf. Zur gleichen Zeit galt sie in Italien als Allheilmittel (*herba omnimorbium*). Ein spanisches Sprichwort sagt immerhin: "Malve im Gemüsegarten lässt den Doktor draußen warten."

[zum Seitenanfang](#)

Heutige Bedeutung und Verwendung

Hauptinhalt der Wilden Malve sind Schleimstoffe. Diese enthalten Galactose, Glucose, Arabinose, Xylose, Rhamnose und Galacturonsäure. Den Namen "Pappel" verdanken die Malven möglicherweise dem hohen Gehalt dieses klebrigen (= "pappigen") Schleims. Dieser liegt in Blüten und Blättern bei etwa 10%. Die Blüten enthalten außerdem Malvin, ein Anthocyanglycosid. Es färbt sich mit Säuren hellrot, mit Basen hellgrün. Der Farbstoff kann zum Färben von Lebensmitteln eingesetzt werden und wurde früher sogar in industriellem Maßstab dafür verwendet. Helle Rotweine "deckte" man mit diesem Farbstoff, damit diese ein kräftigeres Rot entwickelten.

Die Malve wirkt insgesamt reizmildernd und wegen ihres Gehaltes an Gerbstoffen auch zusammenziehend. Die getrockneten Blätter und Blüten helfen, als Tee eingenommen, bei Katarrhen der Atemwege, Reizhusten, Heiserkeit, Halsentzündungen sowie bei Schleimhautreizungen im Mund- und Rachenraum. Dabei bilden die Schleimstoffe einen Schutzfilm für empfindliche Hautbereiche aus. Die Blätter helfen auch bei Darmreizungen und wirken leicht abführend. In der Volksmedizin wird die Wilde Malve zusätzlich äußerlich als abschwellendes Mittel, z. B. bei Insektenstichen und Wundmittel angewandt (wegen der adstringierenden Wirkung), sowie zur Behandlung von Ekzemen.

Die jungen Blätter eignen sich als Wildgemüse und auch die Blütenknospen sind essbar. Unreife Samenkapseln sind eine ungewöhnliche Salatbeigabe. Die Wurzel kann man zahnenden Babys zum Kauen geben.

[zum Seitenanfang](#)

[\[Eine Seite zurück\]](#) [\[Zur Übersichtsseite über den Karlsgarten\]](#) [\[Home\]](#)

zuletzt geändert am 1.VI..2001