

Kräuter und Gewürze

Kräuter und Duftpflanzen, die aromatische Inhaltsstoffe tragen, wurden in biblischer Zeit zum Würzen von Speisen und zur Herstellung von Tees verwendet, daneben auch zum Räuchern oder zur Herstellung von Salben und Kosmetika. Hier werden einige Pflanzen vorgestellt, die vor allem in der Nahrungszubereitung verwendet wurden und neben anderen auf dem Poster „Pflanzen der Bibel“ des Bibelwerks abgebildet sind.



Kapernstrauch (*Capparis spinosa*)

Kapernsträucher gedeihen in trockener Umgebung, z.B. an trockenen Mauern in praller Sonne. Die erbsengroßen Blütenknospen wachsen an Stielen aus den Blattachsen der Zweige. Ihre zarten, weiß-violetten Blüten öffnen sich nur einmal für kurze Zeit von morgens bis mittags. Das ist der Grund, warum im Alten Testament die Kaper als ein Bild für die Vergänglichkeit der Welt verwendet wird (Koh 12,5).

Die geschlossenen Knospen werden im Frühjahr von Hand geerntet und sind roh ungenießbar. Sie werden in eine Lake eingelegt und dann als pikante Kochzutat verwendet.



Koriander (*Coriandrum sativum*)

ist eine einjährige Gewürz- und Heilpflanze aus dem Mittelmeerraum, gehört zur Familie der Doldenblütler und ist damit z.B. auch mit Petersilie, Kerbel oder der Karotte verwandt. Koriander ist eine sehr alte Kulturpflanze. Ihre Samen sind als Grabbeigabe in Ägypten gefunden worden. Die Blätter riechen exotisch bis unangenehm. Daher nannten die Griechen diese Pflanze „Wanzenkraut“ (vom griechischen Koris = Wanze und vom griechischen amon oder aneson = Anis). Das Volk Israel lernte den Koriander evtl. in Ägypten kennen (Ex 16,31; Num 11,7).

In der Pflanzenheilkunde wird Koriander als Tee und Gewürz genutzt: Es dient der Anregung der Verdauung, zur Linderung von Blähungen und als Beruhigungsmittel.



Kümmel und Dill

Hinter diesen biblischen Gewürzen verbergen sich wahrscheinlich das Hahnenfußgewächs Schwarzkümmel (*Nigella sativa*), das in Bibelübersetzungen oft Dill genannt wird, und Kreuzkümmel (*Cuminum cyminum*), der zur Familie der Doldenblütler gehört. Ihr Anbau wird in Jes 28,25ff neben dem Anbau von Getreide als wichtige Tätigkeit des Bauern benannt. Nach Mt 23,23 werden sie verzehntet. Beide Gewürze unterstützen die Verdauung schwerer Speisen. Schwarzkümmel stärkt das Immunsystem.



Safran (*Crocus sativus*)

Der kostbare Safran wird aus den dunkelroten Griffeln einer besonderer Krokusart des Mittelmeerraums (*Crocus sativus*) gewonnen. In biblischer Zeit wurde er als Würz- und Färbemittel in der gehobenen Küche, aber auch für Kosmetik und Parfumerstellung genutzt (Hld 4,14).



Weinraute (*Ruta chalepensis*)

Die Weinraute ist ein Halbstrauch aus der Familie der Rautengewächse, der Wuchshöhen von bis zu 1 m erreicht. Die fein geteilten Blätter setzen beim Berühren einen markanten Duft frei, der von den aromatischen Ölen stammt. In der römischen und altorientalischen Küche wurde die Raute als Würzmittel sehr geschätzt, z.B. Wein wurde damit aromatisiert (Hld 8,2). Als Arzneimittel wirkt sie gegen verschiedenste Krankheiten, sollte aber wegen ihrer abortiven Wirkung nicht von Schwangeren genossen werden.



Minze (*Mentha longifolia*)

Im Land der Bibel wird Minze bis heute als erfrischendes Gewürz für Fleischspeisen und als Tee verwendet.

Nach Mt 23,23 wird von Minze in biblischer Zeit der Zehnte (Steuer) erhoben.



Pflanzen der Bibel (Poster A1) [Mehr Infos](#)



Pflanzen der Bibel (Poster A3) [Mehr Infos](#)