



Gewürznelkenbaum – Arzneipflanze des Jahres 2010

Der Gewürznelkenbaum ist ein immergrüner, schlanker Baum, der bis zu 20 Meter an Höhe im Wuchs erreichen kann. Dabei liefert er nicht nur ein sehr aromatisches, bekanntes Gewürz, sondern seine getrockneten Blütenknospen werden in der medizinischen Anwendung auch als traditionell bewährtes und sehr vielseitiges Heilmittel, beispielsweise in der Zahnheilkunde oder in der Kosmetikindustrie, geschätzt. Vom Verein zur Förderung der naturgemäßen Heilweise wurde der Baum daher jetzt zur Heilpflanze des Jahres 2010 gewählt. In diesem Beitrag soll daher ein kleiner Überblick über die historische Bedeutung und medizinische Anwendung dieser alten Arzneipflanze gegeben werden.

Von Apotheker Thomas Knaier

Botanisch gehört der Gewürznelkenbaum zur Familie der Myrtengewächse. Er war ursprünglich auf den Molukken (Gewürzinseln), westlich von Neuguinea, zu Hause. Heute werden Gewürznelken jedoch auch in tropischen Gebieten wie Sansibar, Ceylon, Madagaskar und Teilen Südamerikas kultiviert.

Verwendet werden die noch ungeöffneten Blütenknospen, die wie die gesamten Teile der Pflanze ätherisches Öl enthalten. Beim Einkerbigen getrockneter Gewürznelken mit dem Fingernagel tritt als charakteristisches Merkmal an der Druckstelle ätherisches Öl aus. Im volkstümlichen Sprachgebrauch

werden die Gewürznelken auch als »Nelken«, »Nägelein«, »Gewürznägelein« oder »Kreidenelken« bezeichnet. Die Stammpflanze ist der Baum *Syzygium aromaticum*.

Gewürznelken als Küchengewürz

Wohl jeder, der schon einmal Glühwein hergestellt hat, kennt die Gewürznelke als typisches Gewürz aus der Küche zur Aromatisierung von Speisen. Seit dem Mittelalter werden Nelken zum Würzen (u. a.

Bevor die Knospen des Gewürznelkenbaums blühen, müssen sie von Hand gepflückt werden.

für Marinaden, Saucen, Fleischgerichte, Wurst und Lebkuchen) verwendet. In China, wo Nelken sehr geschätzt werden, spielen sie als Bestandteil des »Fünf-Gewürze-Pulvers« eine Rolle. In arabischen Ländern und Nordafrika werden sie häufig verwendet, etwa in Fleischspeisen oder im Riese. In Äthiopien dienen Nelken auch zur Aromatisierung des Kaffees. Interessanterweise werden sie in ihrer ursprünglichen Heimat, den Molukken, ganz anders eingesetzt:

neibuch, mindestens 15,0 Prozent (V/m) ätherisches Öl enthalten.

Inhaltsstoffe

Das klassische Inhaltsstoffmuster der Gewürznelken besteht zu 15 bis 20 Prozent aus ätherischem Öl mit Eugenol als Hauptkomponente, welches 85 bis 90 Prozent des Nelkenöls ausmacht. Weitere Bestandteile sind Flavonoide mit 0,4 Prozent sowie Gerbstoffe wie Gallotannine und Ellagitannine mit ca. zwölf Prozent Anteil. Des Weiteren

nämlich als Bestandteil der beliebten Nelkenzigaretten mit ihrem räucherstäbchenartigen Duft.

Gewürznelken als »Droge«

Gewürznelken sind das, was der Pharmazeut als »Droge« bezeichnet. Diese Bezeichnung hat im pharmazeutischen Sinn allerdings nichts mit einer (halluzinogenen) Droge im landläufigen Sinn zu tun. Die Gewürznelken (*Caryophylli flos*) bestehen laut Arzneibuch aus den getrockneten Blütenknospen des Gewürznelkenbaums (*Syzygium aromaticum*), die so lange getrocknet wurden, bis sie rötlichbraun geworden sind. Für die medizinische Verwendung müssen sie laut Arz-

finden sich Phenolcarbonsäuren, Sterole und Triterpene sowie etwas fettes Öl unter den Inhaltsstoffen.

Anwendung

Die Einsatzgebiete der Gewürznelke sind recht vielseitig. Wie der Name bereits sagt, wird sie vorwiegend als Gewürz verwendet. Darüber hinaus besitzt das ätherische Öl beträchtliche antimikrobielle Wirkungen und wird vor allem bei entzündlichen Veränderungen der Mund- und Rachenschleimhaut angewendet. Hauptbestandteil ist mit über 80 Prozent das Eugenol, das auch im Zimt vorkommt und über eine lokal betäubende Wirkung verfügt. Daher kommen Gewürznelken traditionell als Hausmittel bei Zahn-



schmerzen zur Anwendung, indem man auf einer Nelke kaut. Gewürznelken, reines Nelkenöl und die isolierten Inhaltsstoffe sind gerade in den letzten Jahren intensiv auf pharmakologische Effekte hin untersucht worden. Dabei wurden vor allem antivirale Effekte des Nelkenöls gegen Herpesviren und eine Hemmwirkung gegenüber oralen Mikroorganismen bekannt. Nelkenöl wurde eine schmerzlindernde Wirkung bestätigt. Zudem gibt es Beweise für eine krampflösende Wirkung, die den Einsatz von Nelkenöl als krampflösendes Mittel im Iran zu bestätigen scheinen. Auch die antientzündlichen Eigenschaften des Nelkenöls sind gut belegt.

Dosierung

Bei größeren als haushaltsüblichen Mengen oder bei oraler Einnahme des Nelkenöls ist Vorsicht geboten. Nelkenöl ist nämlich in konzentrierter Form gewebereizend. Größere Mengen bzw. die Einnahme von Nelkenöl kann zu schweren Vergiftungen führen. Da reines Nelkenöl Haut und Schleimhäute reizt und allergische Reaktionen der Haut auslösen kann, sollte es zur Selbstbehandlung nicht unkritisch verwendet werden.

Historisches und Ausblick

Seit dem 13. Jahrhundert gehört die Gewürznelke zum Bestandteil unseres Arzneischatzes, wurde aber bereits davor als Gewürz und Arz-

neimittel hierzulande eingesetzt. Die Gewürznelken dienten im frühen Mittelalter auch als Zahlungsmittel. Es wurden, wie die Historiker berichten, sogar Kriege um die Kostbarkeiten geführt. Die Gewürznelke diente in der Volksheilkunde zur Behandlung von Ohnmachten, »Hirnkrankheiten« und Zahnschmerzen. Auch Appetitlosigkeit, Verdauungsbeschwerden und Herzklopfen sollen mit den »Nägelein« behandelt worden sein. Dass dies keine »Quacksalberei« war, zeigen neuere Forschungen an der Ludwig-Maximilians-Universität München und der Technischen Universität München. Nicht nur unsere Nase kann das Eugenol, den Hauptbestandteil des ätherischen Öls der Gewürznelke,

riechen, sondern es gibt auch Rezeptorstellen für Eugenol im Magen-Darm-Trakt. Gewürznelken führen zu einer Erhöhung der interzellulären Kalziumkonzentration, diese wiederum bewirkt eine Freisetzung des Botenstoffs Serotonin. Das Serotonin reguliert die Magensekretion und die Muskelbewegungen des Darms. So können Verstopfung, Durchfall oder Darmentzündungen gelindert werden. Aufgrund des breiten Spektrums der Gewürznelke von einer antiseptischen bis zu einer krampflösenden Wirkung darf man gespannt sein, welchen weiteren Anwendungsgebieten die neuere pharmakologische Forschung in Bezug auf Caryophylliflos noch auf die Schliche kommen wird.

topfit GEWINNSPIEL

3 Nächte im **-Superior Hotel Edelweiss in Großarl**



Wohlfühlwelt der Extraklasse!

20 Schritte führen zu 860 Pistenkilometern – das 4-Sterne-Superior Hotel Edelweiss Großarl im Salzburger Land ist direkt an Salzburgs Skiwelt Amadé angeschlossen. So komfortabel die Lage für Alpin-Skifahrer ist, so traumhaft ist die Beauty- und Vitalresidenz des Hauses. Drei Generationen der Familie Hettegger bieten stets den besten Service für den Gast. Ob man bis zum Skikeller des Hauses abschwingt, sich am liebevoll gedeckten Tisch den kulinarischen Genüssen hingibt oder eine der vielen Gratis-Leistungen wie Fackelwanderung oder Rodel-Verleih in Anspruch nimmt – immer bleibt das Gefühl von besonderer Herzlichkeit.

KONTAKT:

Hotel Edelweiss · Familie Hettegger · Unterberg 83 · A-5611 Großarl
 Tel.: +43 (0) 6 41 43 00-0 · Fax: +43 (0) 6 41 43 00-66
 E-Mail: info@edelweiss-grossarl.com www.edelweiss-grossarl.com



3 Nächte für 2 Pers. inkl. je einer Ganzkörper-Massage und den Edelweiss-Gourmet-Leistungen:

- ▶ Schlemmer-Frühstücksbuffet
- ▶ Nachmittagsbuffet
- ▶ Abends: 5-Gänge-Gourmet-Menüs
- ▶ 180 m² Erlebnishallenbad mit verschiedenen Attraktionen
- ▶ Saunalandschaft u. a. mit Almsauna, Bio-Sauna, finnischer Sauna, Aroma-Dampfbad, Solegrotte, Tepidarium
- ▶ Grander-Wasser
- ▶ Beauty-Vital-Residenz

Teilnahme am Gewinnspiel nur mit diesem Coupon möglich.

Name, Vorname _____

Straße, Hausnummer _____

PLZ, Ort _____

Telefon, Fax _____

So geht's: Ausreichend frankierte Postkarte oder Brief an Letter Content Media, Sebastian-Bauer-Straße 20c, D-81737 München schicken. Stichwort: Gewinnspiel
 Einsendeschluss: 23. 03. 2010 (Datum des Poststempels). Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.