

# Ist die Krankheit noch so schnell, heilt sie doch die Pimpinell...

Früher sagte man, die Pimpinelle mache das Herz froh und den Wein anmutig. Und vielleicht reichte ja schon der Versuch aus, um durch den Genuss des Kleinen Wiesenknopfes, wie die Pimpinelle auch so schön heißt, das Herz wirklich wieder ein wenig fröhlicher werden zu lassen. Wenn das nicht klappte, blieb ja immer noch der Wein...

Wie es um die stimmungsmachende Wirkung der Pimpinelle bestellt ist, das kann man im Selbstversuch ganz einfach einmal ausprobieren. Im Mittelalter jedenfalls war das heute ein wenig in Vergessenheit geratene Kraut gut bekannt, galt es doch als Heilmittel gegen die Pest. Eine Stimme aus dem Himmel, ein weisser Rabe, Rübezahl oder auch ein Wichtelmännchen rät den Menschen, der Krankheit mit Pimpinelle zu begegnen: „Ist die Krankheit noch so schnell, heilt sie doch die Pimpinell“. Mit ihrem äußerst hohen Vitamin C-Anteil wirkt die Pimpinelle appetitanregend, ist als Heilpflanze im Eigengebrauch heute aber praktisch ohne Bedeutung. In der Pharmazie werden ihre Wurzeln zur Herstellung von Mitteln gegen Entzündungen im Mund- und Rachenraum verwendet.

Ein schmackhaftes Kraut ist die Pimpinelle jedoch allemal. *Sanguisorba minor* – wie sie ganz wissenschaftlich heißt – schmeckt gurkenähnlich, nussig und sollte nur frisch – beispielsweise zum Salat oder über die Suppe gestreut – verwendet werden. Am intensivsten entfaltet sich der Geschmack übrigens, wenn das Kraut feucht ist. Also am besten gleich nach einem Regenschauer ernten. Trocknen oder kochen sollte man die Pimpinelle allerdings nicht, denn dann verliert sie ihren Geschmack.

Die Pimpinelle kann gut im Kräutergarten angebaut werden, sie liebt kalkhaltige Böden und sonnige Standorte. Wer möchte, kann es gern mit eigener Aussaat versuchen, ansonsten ist die Pimpinelle in der guten Kräutergärtnerei erhältlich.

Die Pflanze ist winterhart und behält in milden Wintern ihre frische grüne Farbe. Gut für den Kräuterfreak: Sie kann das ganze Jahr über verwendet werden, zur Not aus dem Blumenpott am Küchenfenster. Wenn im Juni die Blütentriebe herauskommen, sollten diese zurück geschnitten werden, das lässt das Blattgrün besser sprießen.

Die Pimpinelle ordnet sich in die Pflanzenfamilie der Rosengewächse ein. Ihre ursprüngliche Heimat ist der Mittelmeerraum. Heute ist das anspruchslose Kraut in Süd- und Mitteleuropa verbreitet. Die buschig angeordneten Stängel, durchschnittlich gut 30 Zentimeter hoch, tragen ovale, gezahnte Blätter, welche man am besten in noch jungem Stadium pflückt, da sie mit zunehmendem Alter ledrig werden.

Ihr Name bietet Anlass zu vielen Verwechslungen, denn als Pimpinelle oder Pimpernelle wird auch die Bibernelle, ein Doldengewächs, bezeichnet.

**Wir danken der Kräutergärtnerei Kathrin Busse herzlich für die Informationen zu diesem Bericht. Weitere Einzelheiten erfahren Sie unter 01 63/3 80 81 87 oder unter [www.KathrinBusse.de](http://www.KathrinBusse.de).**



Abb.: wikipedia



Jacobus Theodorus Tabernaemontanus schrieb über die Pimpinelle: „Es ist der kleine Welsch Pimpernell so gemein geworden / dass die Köch deren in Küchen nicht entbähren wollen / dann sie nicht allein täglich zu den Salten gebrauchet wird / sondern sie wird auch nützlich mit anderen Mutzkräutern zu den Gemüss und Suppen vermischet.“



Der Kleine Wiesenknopf ist fester Bestandteil der traditionell sieben Kräuter der Frankfurter Grünen Sauce, deren Vorgänger in Europa bereits seit 2000 Jahren bekannt sind. Von den Römern wurde das Rezept aus dem Orient übernommen. Wie sie nach Deutschland gelangte, ist unklar.



**Stern Wintergarten**  
Frank Schulte GmbH

Wintergärten □ Überdachungen

**Besuchen Sie unsere Ausstellung:**  
Zimmerstraße 10 · 22085 Hamburg  
Tel. 040/22 69 81 16 · Fax 2 27 72 55  
[stern-wintergarten@hamburg.de](mailto:stern-wintergarten@hamburg.de)  
[www.Stern-Wintergarten.de](http://www.Stern-Wintergarten.de)



# Es ist Tomaten-Pflanzzeit

Fotos: Kathrin Busse

Sie heißen Ochsenherz, Spoon, Piccolino, Mirabella, Harzfeuer, Sioux oder Ruffled Yellow – und so unterschiedlich und einfallreich wie ihre Namen kommen sie auch äußerlich daher. Rot oder gelb oder auch grün, klein und rund, groß und fleischig, dickschalig oder unregelmäßig – die Tomate ist eine vielseitige Pflanze. „Es gibt heute bestimmt rund 500 Sorten, die durch gezieltes Kreuzen entstanden sind“, erzählt Gärtnerin Kathrin Busse, die in ihrem eigenen Anbau ganz besonders auf alte Sorten setzt.



Die hochgezüchteten Hybriden – Massenprodukte seien zwar lange lagerfähig, aber dafür hartschalig und weniger intensiv im Geschmack. „So eine schöne weichschalige schmackhafte Tomate...“ Beim Gedanken an die bevorstehende Ernte kann Kathrin Busse schon einmal ins Schwärmen geraten. „Ich bin einfach beeindruckt von der geschmacklichen Vielfalt.“ Auf diese müssen übrigens auch Allergiker nicht unbedingt verzichten. Gelbe Tomaten enthalten nämlich kaum Säure, die die allergische Reaktion in den meisten Fällen auslöst, und sind in der Regel gut verträglich. Alte Sorten, die bei Kathrin Busse zu haben sind, sind beispielsweise die Goldene Königin, die sich seit den 50er Jahren konstant im Sortiment gehalten hat, oder auch die Riesentraube, die aus den 20ern stammt.

**Ein Tipp für Tomaten-Frustrierte, die bislang wenig Glück mit dem Anbau hatten:**

Probieren Sie es einmal mit der Johannisbeertomate Spoon. Wie der Name schon sagt, ist dies eine sehr kleine Tomate. Aber auch eine sehr anspruchslose. „Die gelingt eigentlich immer“, so Kathrin Busse. Auch Wildtomate genannt, hat sich diese Pflanze wohl einen Teil der Widerstandskraft ihrer wilden Verwandten erhalten. Allerdings brauchen Tomatenpflanzen Schutz, besonders vor Regen. Sie sollten deshalb immer unter einem Dach gezogen werden. So wird auch das Risiko, die Pflanzen durch die gefährlichste Krautfäule zu verlieren, eingedämmt. Diese Krankheit ist verwandt mit der Kartoffelfäule und kommt quasi über Nacht. „Die Pflanzen werden buchstäblich an einem Tag dahingerafft“, weiß Kathrin Busse. Außerdem sollten die Pflanzen nicht zu nass gehalten und nur am Wurzelhals gegossen werden. Wer dann noch den unteren Blattkranz entfernt, so dass die Blätter keinen Bodenkontakt haben, kann eigentlich vom guten Gedeihen ausgehen.

Von der Pflanzzeit bis zur Ernte dauert es ein paar Wochen, aber Mitte Juni ist es mit ein bisschen Glück schon soweit: Bloody, Butcher oder auch die Quedlinburger grüne Liebe sind die frühen Sorten. Wer sich ein wenig auskennt, kann anschließend bis zum ersten Frost durchgängig ernten. Fleischtomaten reifen in der Regel später als ihre saftigen Verwandten.

Im Freiland sollten Tomaten nach den Eisheiligen, also gegen Mitte Mai, wenn es mit Sicherheit keinen Frost mehr gibt, angebaut werden.

Die Tomate wird im Osten Österreichs übrigens Paradeiser oder auch Paradiesapfel genannt und gehört zu den Nachtschattengewächsen. Damit ist sie unter anderem eng mit der Kartoffel, der Tollkirsche, der Alraune, der Engelstrompete, der Petunie und dem Tabak verwandt.