

Giersch

Der Giersch (lat. *Aegopodium podagraria*), auch Gichtkraut, Zipperleinskraut, Podagramskraut, auch Geißfuß, Schattenblatt genannt, erzählt von seiner volkstümlichen, einstigen Anwendung.

Als ein Stickstoffanzeiger wächst der Giersch, an schattigen Orten in Gärten und Parks, in Wäldern und an Flußufeln. Für manch einen Gärtner ist er ein lästiges Unkraut. Auch Tabernaemontanus (18. Jahrhundert) klagt über ihn:

„Es hat eine kleine Wurzel
die kraucht in dem Erdreich hin und her
nimmt in kurzer Zeit einen ganzen Garten
ein
dann wo sie einmal inwurzelt
ist sie nicht leichlich mehr auszurotten.“

Gicht und Gliedsucht

„Schweißbäder davon gemacht
des Pulvers Quintlein mit Wein
getruncken
verhütet vor Zipperlein und Gliedsucht
vertreibt das kalt und lauffend Gegicht
in den Gliedern“. (Tabernaemontanus).
Verwendet werden die Blätter, vor der Blüte gesammelt. Wie sein Name erzählt, wurde der Giersch früher gegen „Gicht und Gliedsucht“ verwendet. In der Homöopa-



(Abbildungen: D.J.Th. Tabernaemontanus: Kräuter – Buch, 1713 [Reprint bei Verlag Konrad Kölbl 1982])

thie ist er auch heute ein Mittel gegen Gicht und Rheuma. Er enthält noch nicht näher untersuchte ätherische Öle. Er hat einen petersilieähnlichen Geruch und Geschmack und wirkt harntreibend.

Gicht und Geißfuß

Gerade bei dieser Pflanze zeigt sich, wie eng der Name mit der Anwendung und anderen Besonderheiten von ihr zusammen-

hängt, er von ihrer Heilkraft erzählt.

Der Artname „podagraria“ von podagra (lat. = Gicht) erläutert seine medizinische Anwendung – nämlich gegen Gicht und Zipperlein – ebenso auch der Name Podagrams oder Zipperleinskraut. Der lateinische Gattungsname „Aegopodium“ bedeutet Geißfuß, weil die jungen Blätter wie Geißfüße geformt aussehen. Daher auch seine Namen Geißfuß, Geißfüßl, Hinfuß, Hinlauf.

Gewürz und Gemüse

Um den Giersch aus seinem Schatten- und Unkraut-Dasein zu holen, mögen die vielfältigen Möglichkeiten, ihn in der Wildkräuterküche zu verwenden, eine Anregung sein, ihn nicht mehr weiter zu verachten und ausrotten zu wollen.

Seine jungen Blätter, wenn sie immer wieder abgeschnitten werden – dies auch den ganzen Sommer über –, sind ein wohl-schmeckendes Gewürz in Saucen und Suppen, zu Quark, Kräuterbutter an Salaten und eine Alternative zu Basilikum sowie im Tomatensalat.

Gekocht oder im Auflauf zu Kartoffeln ergibt der Giersch ein wohlschmeckendes Gemüse und ist auch zu Omeletts, Pizzen, Quiches, Gemüsesülzen und englischem Kräuterpudding eine geschmackliche und mengenmäßige Bereicherung in der Küche.