

Klatschmohn

„Rot wie Blut und schwarz wie Ebenholz“,

ja Schneewittchen kommt mir in den Sinn, wenn mir der Klatschmohn während der Sommermonate in den Getreidefeldern ins Auge sticht. Weiß wie Schnee ersetze ich dabei mit der Farbe Gold des Kornes.

Die Kronblätter von *Papaver rhoeas*, dem Klatschmohn leuchten in einem unverwechselbaren rot. Farbgebend sind Anthozyane. Die schwarzen Flecken im unteren Bereich des Kronblattes entstehen durch Überlagerung von blauen und roten Farbzellen.

In Persien symbolisiert der Klatschmohn die Liebe und die schwarzen Flecken stehen für die Leiden der Liebe. Im englischen Raum ist der rote Mohn das Symbol zu Gedenken der gefallenen Soldaten, da auf den frisch aufgeschütteten Soldatengräbern als erstes der Mohn zu blühen begann. Des Weiteren ist die rote Mohnblume die Nationalblume der Republik Polen.

Die Blüten sind duft- und nektarlos. Da Bienen rotblind sind, reagieren sie auf die rote Farbe, welche sie im Zusammenspiel mit UV-Licht blauviolett sehen dürften.

Obwohl duftlos, werden die roten Kronblätter dennoch in der Pflanzenheilkunde und der Aromatherapie genutzt und zwar in Form von Mazeraten. Ein Mazerat ist mit den fettlöslichen Wirkstoffen der Pflanzenteil angereichert. Im Falle von Mohnblütenmazerat werden die roten Kronblätter in Olivenöl eingelegt. Für 2 Liter Öl werden 400-600 Blüten benötigt. Der Sonne ausgesetzt und täglich geschüttelt, löst sich nach 5-6 Wochen der Wirkstoff Rhoeadin, ein Alkaloid, welches wärmende und schmerzstillende Eigenschaften besitzt. Eingesetzt wird das Öl bei Arthrose, Bandscheibenschäden, Gelenks- und Muskelschmerzen. Das Öl soll nicht einmassiert werden, sondern einfach aufgetragen und die zu behandelnde Stelle mit Leinentüchern bedeckt werden.

Streng genommen sind alle Pflanzenteile des Mohns giftig, besonders der Milchsaft. Junge grüne Blätter vor der Blüte, die roten Kronblätter und junge grüne Früchte und Samen sind mäßig verwendet unbedenklich.

In Teemischungen werden die roten Kronblätter als Schönungsdroge verwendet, ohne Anspruch auf Wirksamkeit. Die jungen grünen Blätter, die vor der Blüte geerntet werden müssen, kann man wie Spinat zubereiten oder als Salat verwenden. Der Geschmack erinnert an Gurke mit Haselnussaroma.

„Düfte sind
Liebeserklärungen
der Natur“

Schlafmohn als Heil- und Rauschmittel



Papaver somniferum, der Schlafmohn zählt zu den ältesten Kulturpflanzen der Menschheit und wurde bereits in der Jungsteinzeit als Heilpflanze und Medizin genutzt. Ein dichtes Netz von Milchröhren durchzieht das Perikarp der Samenkapsel. Durch Anritzen der Kapsel wird der stark schmerzstillende, spasmolytische und beruhigende Milchsaft gewonnen. Es ist gut nachvollziehbar, welche außerordentliche Bedeutung die Entdeckung des Opiums für die Menschen von damals hatte. Der Heilkunst stand erstmals ein Mittel zur Verfügung, welches Schmerzen stillte und viel medizinische Eingriffe für Patienten erträglich und überhaupt erst möglich machte.

Im Zuge der Christianisierung wurde Opium verboten, da Schmerzen als Strafe Gottes gesehen wurden und diese nicht gelindert, sondern durchlitten werden mussten. Paracelsus machte die Opiumtinktur im 15. Jahrhundert als Laudanum bekannt. Es war preiswert, leicht erhältlich, und wurde ähnlich wie heute Aspirin verwendet, sogar für Kinder. Im 19. Jahrhundert erkannte man das Suchtpotential und Opium wurde nach und nach verboten.

Buchtipp: Kochen mit Blüten

Rea Mühlthau erzählt von der Schönheit der Blüten im Jahreslauf und wie aus ihnen wundervolle, farbenprächtige Gerichte entstehen.

Sie erläutert ihre vielfältige Verwendung in Salaten, Suppen, Saucen, als Süßspeisen und Hauptgerichte oder als Deko und gibt Tipps, wie man Blüten aus dem eigenen Garten kulinarisch einsetzen kann.

Schlafmohn als Lebensmittel

Papaver somniferum, der Schlafmohn liefert die Mohnsamen, welche wir, vor allem in der süßen Küche verwenden. Bei uns im Waldviertel wird der bekannte Waldviertler Graumohn angebaut. Aus den Mohnsamen gewinnt man durch Pressen auch ein fettes Öl, welches einen hohen Gehalt an einfach und mehrfach ungesättigten Fettsäuren aufweist. Dadurch ist es nur kurz haltbar und sein intensiv nussiger Geschmack verfeinert Salate und Kaltgerichte.