

F 12 Zwischen Kaiserpfalz und Kurfürstengarten - Kräuterwissen im Wandel der Zeit (Führung im Arzneipflanzengarten zur Botanischen Nacht am 16. Juli 2011) Von Brigitte Kanacher-Ataya

Das Wissen um die Heilkraft von Kräutern begleitete die Menschen vom Beginn ihrer Existenz an.

Instinkt, Beobachtung und Erfahrung halfen bereits unseren urzeitlichen Vorfahren, heil- und würcrkäftige Pflanzen zu nutzen.

Die Erkenntnis, dass bestimmte Pflanzen geeignet sind, die Leiden der Menschen zu lindern oder gar zu heilen, zählt zum allgemeinen und weltweiten Kulturgut der Menschheit. Dass dieser Erfahrungsschatz sich aus der Vegetation ableitet, die um die Menschen herum wächst, erklärt sich von selbst. Im Folgenden soll deshalb die Einwanderungsgeschichte der uns heute bekannten und scheinbar so selbstverständlich erscheinenden Kräuter und Heilpflanzen in Nord-Europa erzählt werden.

Ihnen beabsichtige ich heute Abend eher pharmazeutisch, medizinische Fakten zu vermitteln. Mein Mann ist Arzt und mein Bruder Doktor der Pharmazie, weshalb diese Art von Wissen mir vertraut ist. Über Zauber-, Ritual- und Volksglaube erfahren Sie von anderen Kollegen mehr. Dennoch denke ich, dass die Erschließung von Kräuterwissen und dessen Anwendung immer mit gewissen Ritualen verbunden bleiben wird. Selbst die fürsorgliche Zubereitung eines Tees kann als heilende Zeremonie betrachtet werden.

Ärzte fungieren für mich als moderne Schamanen: die weißen Kittel stellen dabei die Zauberkleidung dar, die Apparaturen moderne Fetische.

Mag es unterschiedliche Ansichten über die Anwendung von Heilverfahren geben, entscheidend bleibt letztendlich: Wer tatsächlich heilt, hat Recht.

Besonders schätze ich das Werk von Professor Max Wichtl mit dem leider etwas missverständlichen Namen: Teedrogen. Für mich eines der besten Bücher zur Weiterbildung über Kräutermedizin auf dem wissenschaftlichen Stand von heute.

Persönlich nutze ich Kräuter zur unterstützenden Behandlung, besonders zur Bekämpfung von Viren. Eigenmächtige Behandlung schwerer Krankheiten oder sogar Selbstmedikation mit gifthaltigen Pflanzen sind mir zu gefährlich.

Doch zurück zu den Anfängen allen Kräuterbaus, in dem Gebiet, in dem sich sehr viel später das Fränkische und Preußische Reich befinden werden:

Ausgrabungen der Pfahlbauten am Bodensee zeigten, was in den bescheidenen Gärten unserer Vorfahren vor 3000 bis 4000 Jahren wuchs. Bereits sehr früh in der Geschichte der europäischen Menschen muss es Beziehungen zum Mittelmeerraum gegeben haben, denn Funde belegen, dass den steinzeitlichen Bewohnern des Zürichsees bereits Zitronen- Melisse und Wegwarte, deren Heimat sich im Mittelmeer- und vorderasiatischen Raum befindet, bekannt waren. Selbiges lassen auch Dinge vermuten, die sich beim Steinzeitmann Ötzi fanden.

Wer einen Garten pflegt, weiß, Gartenbau ist eine vergängliche Kunst: bereits nach wenigen Jahren sind Konturen und mühsam angelegte Wege verschwunden, pflegebedürftige Pflanzen verkümmert und überwuchert.

Deshalb verwundert es nicht, dass von früheren gartenbaulichen Aktivitäten kaum etwas erhalten blieb, außer Werkzeugen und Pflanzenresten, wie Pollen, primitive Hirschgeweihspaten und Grabstöcke, die man im Moor, verschütteten Brunnen und Müllgruben fand.

Vielleicht können wir uns unter einem Garten in vorrömischer Zeit nördlich der Alpen eine nah bei den Häusern durch einfache Zäune aus Ästen gegen Viehfraß gesichert wachsende „Notfallapotheke“ samt Zutaten für den täglichen Nahrungsgebrauch vorstellen. Zu dieser Zeit dürften dort Giersch, Gundermann, Kümmel, Löwenzahn, Vogelmiere, Taubnessel, Sauerampfer, Baldrian, Schafgarbe, Mohn, Wegerich, schwarzer Hollunder und Holzapfel gewachsen sein.

Besonders Giersch, Gundermann und Löwenzahn, oft als Unkraut verkannt, sind vorzügliche Wildgemüse und Heilpflanzen. Ich verwende Giersch im zeitigen Frühjahr gern als Petersilien-Ersatz. Gundermann schmeckt sowohl als Salatbeilage, als auch im Tee vorzüglich und hat zudem schleimlösende Eigenschaften. Löwenzahnblätter mag ich vor der Blüte (und der Reife jeden Freilandsalates), wobei sie sich zusätzlich als leberfunktionsfördernd erweisen. Vogelmiere hat ein beinahe nussiges Aroma und enthält massenhaft Vitamin C. Der frische Presssaft wirkt zudem schmerzlindernd.

Die Heilkundigenen nutzten schon zu jener Zeit einheimische, hochwirksame Kräuter, die in der Umgebung der Siedlungen gesammelt wurden:

Engelwurz, Bärlauch, Weißdorn, Arnica, Eisenhut, Hopfen, Tüpfel-Johanniskraut, Efeu, Schachtelhalm, Brennessel, Wacholder, Fingerhut, Wundklee, Labkraut, Schlüsselblume und Beinwell.

Mit den römischen Soldaten kamen neben wichtigen Obst- und Gemüsearten neue Arznei- und Würzpflanzen über die Alpen in die nördlichen Provinzen. Die Eroberer wollten auf die Lebensgewohnheiten des Mutterlandes, auf bewährte Heilverfahren, würzige Kost und duftende Pflanzen nicht verzichten und betrieben eigenen Kräuteraanbau im neuen Umfeld. Auf diese Weise wurden neue Zwiebelarten, darunter Knoblauch und Porree (Schnitt- und Weinberglauch sind heimisch), sowie Salbei, Kerbel, Dill, Bohnenkraut, Petersilie und viele neue Minzen auch jenseits der Alpen bekannt. Seit dieser Zeit verwilderten Fenchel, Senf, Kamille, Wermut, Duft-Veilchen und Sellerie.

Viel Wissen und viele Pflanzen verschwanden jedoch wieder in den Wirren der Völkerwanderung, die mit einer kälteren Wetterperiode einherging. Die Pässe der Alpen waren durch große Schneemassen versperrt.

Durch die Einfälle mongolischer Reitervölker wurden neue Kräuter, wie Meerrettich, Estragon, Beifuß und Kalmus aus den riesigen Gebieten Asiens und Russlands bei uns eingebürgert. Den anspruchslosen, Feuchtgebiete liebenden Kalmus führten die Mongolen zur Trinkwasserdesinfektion mit sich, unterdessen ist er als „deutscher Ingwer“ bekannt.

Inmitten der Anlage des ersten in El Faiyum (Nordägypten) im Jahr 305 gegründeten Klosters sorgte ein kleiner Garten für die Grundversorgung der Mönche. Schnell entwickelte sich der Gartenbau im Leben der Mönche zu einer Tugend.

Nachdem BENEDIKT von Nursia im Jahr 540 in Monte Cassino (Italien) den Benediktinerorden gegründet hatte, erhob er die Pflicht zur (Garten-)Arbeit zur zweiten Ordensregel.

Vor allem diesem Orden ist die Verbreitung des Gemüse- und Kräuteranbaus zu verdanken. Als dessen Mönche im 7. Jahrhundert auch in Mitteleuropa Klöster gründeten, brachten sie sowohl ihr Wissen als auch die benötigten Heilpflanzen über die Alpen mit.

Kräuterarten wie **Basilikum, Koriander, Rosmarin, Lorbeer, Eberraute, Süßholz, Eibisch, Anis, Melisse und Liebstöckel**, vor allem aus dem vorderasiatischen Raum und der Mittelmeerflora hatten sie im Gepäck.

Klöster als Stätte des Heils und der Heilung versorgten nicht nur Ordensmitglieder medizinisch, sondern auch die umwohnende Bevölkerung und Reisende. Dadurch hatten sie einen hohen Arzneimittelbedarf. Pflanzen, die bei uns bereits wild vorkamen, wie **Odermennig, Iris und Heil-Ziest** wurden von den Mönchen gesammelt und fanden später den Weg in die Klostergärten.

Mit der Christianisierung verloren viele einheimischen Heil-, Würz- und Zauberpflanzen überwiegend ihre ursprünglichen Namen; sie wurden latinisiert und sozusagen verkirchlicht. Ebenso wurden einige heidnische Bräuche, wie das Binden magischer Duftsträuße nicht radikal verboten, sondern sind beispielsweise in die kirchlichen Weihen am Feiertag „Maria Himmelfahrt“ integriert worden.

Um 795 erließ KARL DER GROßE das „Capitulare de villis“, das die Bewirtschaftung der fränkischen Kaiserpfalzen regelte. In dieser Landgüterverordnung wurden 73 Gemüse- und Kräuterarten, sowie 16 Obstbäume genannt, deren Anbau teils vorgeschrieben, teils empfohlen wird.

Zwar entstand das Capitulare unter der Mitarbeit der Benediktiner und wurde für die Klöster verbindlich, doch wurde der Kräuteranbau dadurch besonders außerhalb der Klöster gefördert. Über die kaiserlichen Güter fanden die Heil- und Gewürzpflanzen den Weg in die Hof- und Küchengärten vornehmer Familien, natürlich auch in die heimischen Bauerngärten oder verwilderten erneut.

Seinen Klostergarten auf der Insel Reichenau beschreibt uns Walahfrid Strabo im ersten Gartenbuch auf deutschem Boden `De Cultura Hortorum`. Er erzählt von Leiden und Freuden des Gärtnerns, zudem von 23 Kräuterarten und ihren Wirkkräften.

Welche Pflanzen er gemeint hat, ist allerdings nicht ganz schlüssig, wird die heutige binäre Nomenklatur, (wie Sie sie hier überall im Garten finden,) doch erst 1753 mit dem Werk „Species plantarum“ (Die Pflanzenarten) des Schweden CARL VON LINNÉ populär. Die alten Namen müssen also erst „übersetzt“ werden, was leider nicht immer zweifelsfrei gelingt.

Die Anlage dieses Gartens auf der Reichenau stellt man sich oft vor, wie auf dem St. Galler Gartenplan (, dem einzigen aus dem Mittelalter erhaltenen Dokument dieser Art): ein fastquadratisches Rechteck mit zwei Zeilen von je vier Beeten, umgeben von zwei halb umlaufenden Randbeeten. Zumindest wurde Walahfrieds Garten auf diese Weise kürzlich neu angelegt, als die Reichenau im Jahr 2000 zum Weltkulturerbe der UNESCO erklärt wurde.

1150 erscheint „Physica“ der gelehrten HILDEGARD VON BINGEN (1098-1179), ein medizinisch-historisch einzigartiges Werk, in dem sie die Heileigenschaften von über 200 verschiedenen Pflanzenarten beschrieb. Die berühmte Mystikerin und Naturwissenschaftlerin war Äbtissin des Benediktinerinnen-Klosters auf dem Rupertsberg. Sie stützte sich nicht nur auf antike Schriften, wie die Benediktiner des frühen Mittelalters, sondern übernahm erstmals Überlieferungen aus der Volksmedizin für einheimische Pflanzen in den klösterlichen Arzneimittelschatz. Im Text ihres lateinisch geschriebenen Werkes kommen deshalb immer wieder althochdeutsche Pflanzennamen vor. Heilanzeigen traditioneller Heilkräuter gibt sie anders an, als aus der antiken Literatur bekannt.

Was ich wiederum als Eigenart der Volksmedizin verstehe: in drei unterschiedlichen Kräuter-Büchern finden Sie zum selben Kraut nicht selten drei unterschiedliche Indikationen.

In den Burggärten der höfisch-ritterlichen Gesellschaft waren Arzneipflanzen zur Wund- und Krankenpflege in kriegerischen Zeiten besonders notwendig. Die Kreuzritter brachten im 11. Jahrhundert aus dem Orient würz- und heilkräftige Pflanzen mit, wie Ysop, Damaszener-Rose, Pfingstrose, Zahnstocherkraut (Ammi visnaga, welches wir hinter mir sehen können) und Schwarzkümmel.

Viele dieser orientalischen Pflanzen wurden jedoch schon im Capitulare Karls des Großen erwähnt.

Karl unterhielt geistigen und wirtschaftlichen Austausch zum zeitgenössischen Kalifen Harun-Al-Raschid. Vielleicht ist es diesem Austausch zuzuschreiben, dass auf den Kaiserpfalzen Bitterorangen, Maulbeeren und Feigen angebaut wurden. Pinien und Lorbeer wuchsen in nördlicheren Kaiserpfalzen wohl nur während des mittelalterlichen Klimaoptimums zwischen 950-1200 n.C., als der Weinanbau bis Schottland, Getreideanbau bis zum Polarkreis und die Besiedelung Islands und Grönlands möglich geworden war.

Als das Klima kälter wurde, könnten inspiriert von orientalischen Glaspavillons erste Experimente mit Glasgewächshäusern unternommen worden sein. Der sagenhafte Gelehrte Albertus Magnus soll angeblich eines besessen haben. Doch dies bleibt Spekulation, da es dafür bisher keine sicheren Anhaltspunkte gibt. Fakt ist, dass irgendwann frostempfindliche Gewächse des Mittelmeerraums in Wintergärten, also Vorläufern der später so beliebten Orangerien, gepflanzt wurden. Aufgrund der hohen Kosten werden sich diese Extravaganzen wohl nur Fürsten geleistet haben können. Doch der wohlhabendere Teil der Bevölkerung nahm gern die Gepflogenheiten des Adels und des Bürgertums zum Vorbild und wollte sich Elemente daraus aneignen. Wie zum Beispiel die Rasenbank, wie sie in Burggärten üblich war: ein von Brettern eingefasstes Hochbeet in Sitzhöhe, das mit Rasen belegt ist.

Albertus Magnus zählt sie zu einem unverzichtbaren Element eines Kräutergartens, über dessen Anlage und Pflege er schon um 1260 in Form eines nicht nur nützlichen, sondern auch dekorativen Gartens in seinem berühmten Buch De vegetabiles, liber septimus de mutatione plantae ex silvestritate in domesticationem ausführlich schreibt. Hier finden sich somit erste Ansätze zur Idee eines Lustgartens.

Im 13. Jahrhundert erfolgte die Trennung von Medizin und Pharmazie. Durch das Medizinedikt FRIEDRICH II. dem Staufer wurden 1240 die beiden Berufsstände verselbständigt und mit jeweils eigenen Rechten und Pflichten ausgestattet.

Seit dieser Zeit sind Ärzte zu einem Studium und Apotheker verpflichtet, verordnete Arzneien getreulich der Weisungen der Ärzte zuzubereiten.

Gewürze, wie Pfeffer, Zimt, Muskatnuss, Kardamom und Nelken waren Statussymbol und Medizin in einem. Ihr Gewicht wurde in Gold aufgewogen, da sie über weite Strecken auf dem Landweg transportiert werden mussten, bevor die Seewege entdeckt waren.

In dieser Zeit wandelten Apotheken sich von Feinkostläden, die Gewürze, Zucker und Wein bereithielten, zu dem, was wir heute darunter verstehen. Mit dem Aufblühen der Städte und vor allem nach der Reformation ging die soziale Aufgabe der Klöster zum großen Teil auf die weltlichen Einrichtungen der Apotheken über. Wie die Klöster vormals besaßen nun die städtischen Apotheken Kräutergärten und beeinflussten vorerst die Gartenkultur der angesehenen Adels- und Bürgerschicht und nachfolgend wiederum die der Bauern und „einfachen Leute“.

1492 mit der Erschließung des Seewegs nach Amerika veränderte sich in den nächsten Jahrhunderten der Pflanzenbestand und die Machtverteilung in der Gesellschaft zunehmend.

Die Gesellschaftsschicht der Kaufleute gewann an Einfluss. Nicht zuletzt durch deren Interesse bereicherten uns bald nützliche Pflanzenarten wie **Paprika, Kartoffeln, Tomaten, Mais und bisher unbekannte Bohnen- und Kürbisarten.** (Flaschenkürbisse und Dicke Bohnen waren bekannt, neu waren z.B. der heute übliche Gartenkürbis und Stangenbohnen.) Die Kräuter **Kapuzinerkresse, Indianernessel und Nachtkerzen** stammen aus der neuen Welt. Nachdem 1498 der Seeweg nach Indien gefunden war, wurden viele Gewürze für einfachere Bürger erschwinglich, Wissen und Wissenschaft durch den Buchdruck. Gleichzeitig war das Wissen der kräuterkundigen Frauen durch die beginnende Inquisition und Hexenverfolgung bedroht. Zum Glück gelang es Männern wie Leonhardt Fuchs, in seinem Kräuterbuch 1542 *De Historia Stirpium commentarii insignes* und 1543 dem höchst einflussreichen *New Kreüterbuch* bis in die heutige Zeit etwas davon zu retten. In diesem Werk werden über 400 europäische und 100 exotische Pflanzen beschrieben und in 511 Holzschnitten dargestellt. Fuchs führte erstmals botanische Exkursionen durch und legte einen Arzneipflanzengarten an, den ersten botanischen Garten der Universität Tübingen und einen der ältesten der Welt überhaupt.

In der sogenannten Hausväterzeit des 16. bis 18. Jahrhunderts, die geprägt war von ständigen Machtwechseln und Kriegen kleinerer und größerer Fürsten gewann der Kräuteraanbau zunehmend in Bürger- und Bauerngärten zur Selbstversorgung an Bedeutung. Auf den Dörfern wurden Kirch- und Pfarrgärten zu Vorbildern für die ländliche Kräuterkultur, worin nach dem Abbild der Klostergärten die kreuzförmige Wegführung zur Beet-Einteilung, verbunden mit christlicher Symbolik üblich waren. Dem Namen nach zur Abwehr des Teufels, doch nur auf diese Weise machte man sich gleichzeitig weniger angreifbar gegen Verdächtigungen, selber etwas mit Hexerei zu tun zu haben.

Im 1693 erschienenen Buch „Flora Marchica“ (Flora der Mark [Brandenburg]) von DR. JOHANN SIGISMUND ELBHOLZ werden nicht nur die in der Mark Brandenburg wildwachsenden Pflanzen, sondern auch – besonders gekennzeichnet – die Gewächse der kurfürstlichen Gärten von Berlin, Potsdam und Oranienburg beschrieben. ELBHOLZ war Hofmedikus des Großen Kurfürsten und seit 1657 oberster Aufseher und botanischer Leiter über dessen Gärten.

Die Einfassung mit Liguster-Hecken und die Abgrenzung kleinerer Bereiche mit immergrünem Buchsbaum nach holländischen Vorbildern sind überliefert. Gemeinsam mit Hofgärtner Michael Hanff legte Elsholtz den Berliner Lustgarten an, mit einer Orangerie, einem Blumen- und einem Gewürzgarten, zusätzlich mit Bildhauerwerken, Grotten, Lusthäusern und Wasserspielen ausgestattet. 1649 ein Jahr nach dem 30-jährigen Krieg baute man in diesem Garten die ersten Kartoffeln in Deutschland an. *„Diese Wurzeln wachsen von sich selbst in America / und denen nahe daran belegen Inseln [...] Diese anmuthige Wurzeln kommen selten zu uns [...] Alsdan aber uebergehen sie die lieblichkeit der Castanien und der gemeinen Zuckerwurz gar weit / und waeren wehrt / daß man sie auch bey uns zu ziehen vermoechte.“*

Der „Hortus berolinensis“, über den Elsholtz im gleichen Jahr eine ausführliche Beschreibung verfasste, entwickelte sich in den folgenden Jahren bis 1672 unter seiner Leitung zum ersten Botanischen Garten Berlins mit fast 1000 verschiedenen Gewächsen. Im Jahr 1573 vom damaligen Hofgärtner Corbinianus aus den Bedürfnissen und Ansprüchen der Hofküche heraus gestaltet, wobei Teil des Gartens als Kräutergarten ebenfalls mit Obstbäumen bepflanzt wurde und von dem vermutlich ein Teil des Areals auch höfischen Festlichkeiten gedient hatte, behielt man viele Nutzpflanzen, die schon im Capitulare Karl d. Großen genannt waren. 1718 wird der von Elsholtz 1679 nach der Zerstörung im 30-jähr. Krieg erneut angelegte Hof- und Küchengarten bei Schöneberg (heute Heinrich-von-Kleist-Park) erstmals als „Botanischer Garten“ bezeichnet.

Der der Öffentlichkeit frei zugängliche Garten war ein beliebter Treffpunkt der Berliner und der erste und älteste Gartenplatz der Stadt, wo bis dahin nur Markt-, Kirch- und Exerzierplätze üblich waren.

Die Orangerien des Barock, die mit Andre Le Notre, dem Gartengestalter von Versailles und dessen Erfindung des Pflanzkübel-Transportwagens gegen 1670 ihren Höhepunkt erleben, verloren im 18. Jahrhundert zunehmend an Bedeutung. Ihnen folgten die Palmhäuser, die dem Sammel-Eifer der Pflanzenjäger aus Exotischen Floren Raum boten.

Im Apothekergarten des 18. Jahrhunderts finden wir die Arzneipflanzenkunde auf einem Höhepunkt, wobei hier bis zu 100 verschiedene Kräuter kultiviert wurden, bevor im 19. Jahrhundert mit Friedrich Wöhlers Harnstoffsynthese 1828 das Zeitalter der synthetischen Arzneimittel anbrach.

Gegen 1830 wurden viele Berliner Gartenanlagen von Peter Joseph Lenne´ in der Manier des Historismus neu gestaltet.

An der heute sichtbaren Anlage hier in Dahlem hatte allerdings ein gewisser Alfred Koerner bis zum Jahr 1910, damaliger Königlicher Bauart, großen Anteil. Er modellierte nach dem Konzept von Adolf Engler, dem Sie heute Abend in Form eines Schauspielers begegnen können, dieses ca 42 ha große Gelände am Fichtenberg, nachdem die vormals ca 12 ha große Anlage in Schöneberg für die umfangreichen Sammlungen zu klein geworden war.

Zwischen den Schau-Gewächshäusern existierte übrigens vor 20 Jahren einmal ein sogenannter Kurfürstlicher Garten, welcher jedoch schon nach kurzer Zeit aufgrund der Pflegeintensität wieder umgestaltet wurde.

Bewegen Sie sich jetzt, falls Sie noch Zeit haben, ein wenig durch diesen zeitgenössischen Arzneipflanzengarten, der den Regeln des Feng Shui gerecht wird, worin die Kräuter und Heilpflanzen nach Körperteilen geordnet und in einem abstrakt gestalteten Körperumriss gezeigt werden.

Auf der Website des Botanischen Gartens gibt es eine vollständige Liste der Inhaltsstoffe und Verwendungsmöglichkeiten aller in dieser Abteilung kultivierten Kräuter.

Fragen zu einzelnen Kräuter versuche ich gern zu beantworten und Ihnen das Kraut dazu gleichzeitig vorzuführen.

Vergessen Sie nicht, auf den beiden Aroma-Harfen im Eingangsbereich dieser Gartenabteilung zu spielen und eigene Duftakkorde zu erzeugen.

Falls Ihnen diese Führung gefallen haben sollte, können Sie das vollständige Manuskript demnächst auf meiner persönlichen Website herunterladen.