

Unverwechselbare Nägelchen

Während **Gewürnelken** mit ihrem würzig-scharfen Duft vorwiegend als Gewürz Verwendung finden, hat das daraus durch Wasserdampfdestillation gewonnene Nelkenöl den Einzug in die Heilkunde geschafft.



© Tropical studio / fotolia.com

Gewürnelken bestehen aus den getrockneten ungeöffneten Blütenknospen des Gewürnelkenbaums (*Syzygium aromaticum* L.) aus der Familie der Myrtengewächse (Myrtaceae). Der immergrüne Baum wird zehn bis

zwölf Meter, selten 20 Meter hoch und ist schlank-pyramidenförmig. Er trägt ledrige, glänzende Blätter und weißlich-rosa Blüten in dreifach dreigabeligen Trugdolden mit vielen langen Staubblättern, die ein typisches Merkmal der Myrtengewächse sind. Die Heimat des

Nelkenbaums liegt auf den Molukken, einer indonesischen Inselgruppe. Heute wird er als Nutzpflanze in vielen tropischen Ländern kultiviert. Neben Indonesien, Malaysia, Südamerika, Sri Lanka und Pemba sind Sansibar und Madagaskar bekannte Anbauggebiete, die sich teilweise

auch im Namen der im Handel befindlichen Gewürnelken wiederfinden (z. B. Madagaskar- oder Sansibar-Nelken).

Aromatische Blütenknospen Pro Baum können jährlich zwei bis vier Kilogramm Gewürnelken (*Caryophylli flos*)

geerntet werden. Die Droge darf nach den Anforderungen des Europäischen Arzneibuchs (Ph. Eur.) höchstens sechs Prozent Nelkenstiele, geöffnete Blüten oder Früchte enthalten, da diese Bestandteile aufgrund ihres geringeren Ätherisch-Öl-Gehaltes ein minderwertigeres Nelkenöl liefern. Es werden die ganzen Blütenstände abgepflückt, wenn sie bereits voll entwickelte, aber noch ungeöffnete Knospen tragen, da diese den höchsten Gehalt an ätherischem Öl besitzen. Nach der Ernte verfärben sich die Blütenknospen beim Trocknen hell- bis dunkelbraun. Sie sind 15 bis 17 Millimeter lang. Der obere Teil hat eine kugelige Form, bei der die Blütenblätter zu einer Haube verwachsen sind. Darauf verweist auch der Gattungsname *Syzygium*, der sich vom griechischen Wort *syzygos* = gepaart, vereint ableitet. Der untere Teil besteht aus einem länglichen bis vier Millimeter dicken Unterkelch, der nach oben in vier derbe, abstehende Kelchzipfel übergeht.

Ätherisch-Öl-Droge Gewürznelken enthalten je nach Herkunft 14 bis 26 Prozent ätherisches Öl (Ph. Eur. mind. 15 Prozent) mit Eugenol (ein Phenylpropan- oder Hydroxymuttersäurederivat) als Hauptkomponente. Weitere Inhaltsstoffe sind Flavonoide und Gerbstoffe (Gallotannine und Ellagitanine). Eugenol ist im Nelkenöl (*Caryophylli floris aetheroleum*) zu 75 bis 85 Prozent enthalten. Außerdem finden sich Eugenolacetat, beta-Caryophyllen und andere Terpene. Spuren der Begleitsubstanzen Heptan- und Octan-2-on machen den charakteristischen Geruch des Nelkenöls unverwechselbar. Die Qualität der Gewürznelken ist an ihrem Schwimmverhalten im Wasser zu erkennen. Nelken

von guter Qualität mit genügend ätherischem Öl gehen unter oder schwimmen senkrecht. Minderwertige Blütenknospen, die weitgehend von ätherischem Öl befreit sind, liegen waagrecht auf dem Wasser. Zudem erlaubt die Nagelprobe, bei der beim Eindringen mit dem Fingernagel bei hochwertiger Ware ätherisches Öl aus den Nelken heraustritt, eine Beurteilung der Qualität.

Altes Gewürz und Heilmittel Die Blütenknospen erinnern aufgrund ihrer stiftförmigen Gestalt an einen Nagel, weshalb sie den davon abgeleiteten Namen Nelken tragen und volkstümlich Nägelchen genannt werden. Die nähere Bezeichnung Gewürznelken verweist auf ihre hauptsächlichliche Verwendung als Gewürz. In China wurden die Gewürznelken schon vor 2500 Jahren sehr geschätzt und als wertvolles Gewürz rege gehandelt. Im vierten Jahrhundert gelangte das kostbare und begehrte Gut über die Mittelmeerländer mit den Arabern nach Europa. Dort erkannte man außer seinem aromatischen Duft zur Aromatisierung von Speisen auch bald sein Potenzial als Heilmittel. Im Mittelalter trugen Pestärzte Nelkenketten um den Hals und kauten die Blütenknospen, um sich nicht bei den Kranken anzustecken. Später empfahl Paracelsus (1493 – 1541) Nelken zur besseren Verdauung und Sebastian Kneipp (1821 – 1897) lobte das Nelkenöl gegen Blähungen und bei Magenverstimlungen.

Medizinische Anwendung Während Gewürznelken heute hauptsächlich ein beliebtes Gewürz zur Weihnachtszeit im Glühwein oder Lebkuchen sind und zudem einer der Bestandteile von Currypulvern darstellen, wird das daraus gewonnene

Nelkenöl noch immer arzneilich verwendet. Nelkenöl wirkt leicht lokalanästhetisch, was das früher beliebte Kauen von Gewürznelken bei Zahnschmerzen erklärt. Auch die Zahnärzte schätzten die leicht betäubende Wirkung und gebrauchten Nelkenöl als Füllmaterial von Wurzelkanälen. Gegenwärtig wird es in der Zahnheilkunde zur örtlichen Schmerzstillung und als desinfizierendes Mundspülmittel zur Behandlung von entzündlichen Veränderungen der Mund- und Rachenschleimhaut eingesetzt, da es neben seiner lokalanästhetischen Wirkung auch antimikrobielle und antiphlogistische Effekte aufweist. Diese Anwendungsgebiete finden sich auch in der Monographie der Kommission E und der ESCOP, wobei letztere es auch

zur Behandlung chronischer Analfissuren nennt. In der Volksheilkunde sind die Gewürznelken aufgrund ihrer spasmolytischen und karminativen Wirkung bei Magenverstimlungen, Blähungen und zur Förderung der Verdauungsförderung beliebt.

Bitte nicht verwechseln Die Gartennelke (*Dianthus caryophyllus*) ist nicht mit dem Gewürznelkenbaum verwandt. Die Blume wurde lediglich nach den Gewürznelken benannt, weil ihre Wurzeln im Duft den Blütenknospen des Myrtengewächses ähnlich sind. ■

Gode Meyer-Chlond,
Apothekerin

Anzeige

Sommer, Sonne, Sonnenschein





Carotin Dragees
kombiniert
mit **Betacarotin,
Pantothensäure und Biotin**

60 Dragees: PZN 04406489
240 Dragees: PZN 04301098



Carotinora® 15 Kapseln
mit **hochdosiertem Betacarotin**

90 Kapseln: PZN 11594474

twardy.de

