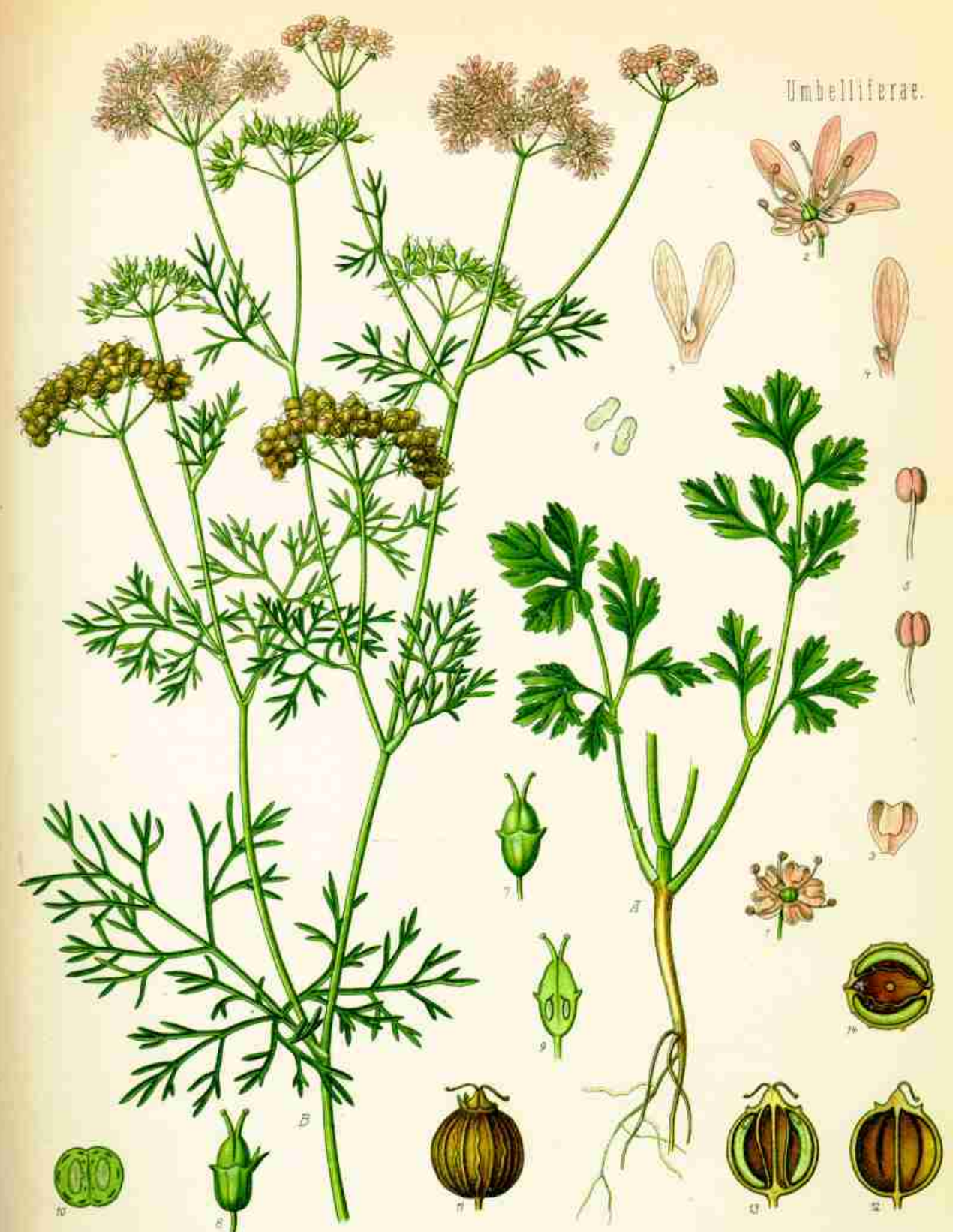


Umbelliferae.



Coriandrum sativum L.

Coriandrum sativum

Coriandrum sativum, Coriandrum maius, Coriandrum diversifolium, Selenium coriandrum

Deutscher/Englischer/Französischer Arzneiname

Arabische Petersilie, Chinesische Petersilie, Cilantro, Gartenkoriander, Gebauter Koriander, Gewürzkoriander, Indische Petersilie, Kaliander, Klanner, Krapfenkörner, Schwindelkorn, Schwindelkraut, Stinkdill, Wandläusekraut, Wanzendill, Wanzenkraut, Wanzenkümmel

Pflanzenfamilie

Apiaceae, Umbelliferae (Doldenblütler)

Zubereitungsformen

Homöopathisch

Kräutertherapie

Spagyrisch

Inhaltsstoffe der Arznei - Botanik

Ätherisches Öl (Frucht: Linalool, Geraniol, ?- und ?-Pinen, Limonen, Geranylacetat, ?- und ?-Terpenen, Borneol; Kraut und Wurzel: Decanal, Tridecen-(2)-al), fettes Öl (Petroselinensäure, Ölsäure, Linolensäure, Palmitinsäure), Proteine, Stärke, Zucker, Pentosane, Gerbstoffe, Vitamin C, Spuren organischer Säuren, Flavonoide, Furanoiso (z.B. Coriandrin), Cumarine: Umbelliferon, Scopoletin, Coriandrindiol.

Thermische Eigenschaften TCM

Wirkrichtung TCM

Wirkung TCM

Durchblutungsfördernd, krampflösend, milchbildend, samenbildend, schmerzlösend, antibakteriell, pilztötend

(Ekzeme, Fußpilz)

Muster nach der TCM

Geschmackseigenschaften

Früchte und Blätter enthalten unterschiedliche Aromen und können einander daher nicht ersetzen.

Frische Korianderblätter riechen unangenehm (Wanzenkraut), schmecken aber würzig.

Gemahlene Koriander-Samen riechen süßlich, orangeartig, aber haben einen ausgefallenen Geschmack, der für europäische Zungen etwas gewöhnungsbedürftig ist. Das Aroma ist scharf und etwas seifig im Nachgeschmack. Koriander ist ein Hauptbestandteil des indischen Currys.

Organwirkungen TCM

Botanik

Herkunft:

Östliches Mittelmeer, Südeuropa, nördlich der Alpen nur als Kulturpflanze. Heute wird er weltweit, besonders aber in Mittel- und Südamerika, Südostasien (häufig in Thailand und Vietnam), China, Nordafrika angebaut. Die aktuellen Hauptexportländer sind: Rußland, Rumänien, Bulgarien, Polen, Argentinien und Marokko.

Die einjährige, bis zu 2 m hohe, kahle Pflanze besitzt einen aufrechten, relativ festen, feingerillten, runden, nach oben verzweigten Stengel. Die grundständigen hellgrünen Blätter sind gestielt, ungeteilt bis dreilappig und gekerbt bis gezähnt. Ebenso wie die oberen Blätter haben sie einen würzigen Duft in Richtung Petersilie, während die oberen Blätter durch ihre feiner Fiederung auf sich aufmerksam machen.

Die Blüten sind weiße bis hellrosa Dolden, aus denen sich

die hellbraunen Samen entwickeln. Die kugelige Frucht ist 2 bis 5 mm dick und hellbraun. Die Samenhülse ist leicht gerippt. Die frische Pflanze riecht unangenehm.

Blütezeit:

Juni bis August

Erntezeit

frische Blätter: laufend

Blüten: Juni - August

Samen: Juli - September

Die Samen fallen nach ihrer Reife leicht ab. Zur Samen-Ernte ist es besser, die Pflanzen kurz vor der Reife in einem Leinenbeutel zum Ausreifen aufzuhängen. Erst nach einer gewissen Lagerzeit bildet sich bei den reifen getrockneten Koriander-Samen ein süßes, würzig-holziges Aroma heraus.

Anbau

Garten/Haus: einjährig, winterhart.

Vermehrung: nach den Eisheiligen im April/Mai in gut getrockneten Boden 2 cm tief aussäen, nach 6 Wochen auf 10 cm Abstand vereinzeln. Keimdauer: 15 - 20 Tage.

Im Garten: sonniger Platz, sandiger, kalkhaltiger Boden. Bis zur Blüte, die nach etwa 2 Monaten folgt, reichlich wässern.

Im Küchengarten wird Koriander am besten von Anis begleitet, da beide Pflanzen sich sehr gut ergänzen und somit eine Begleitkultur zueinander darstellen. In der Küche wird auch gerne die Kombination von Anis, Fenchel, Kümmel und Koriander verwendet, die allesamt verdauungsfördernde Eigenschaften haben.

Interessant ist auch die astrologische Signaturenähnlichkeit dieser vier Kräuter:

Anis: MA/VE/MO/CH/PL/ UR

Fenchel: MA/VE/MO/CH/ SA/UR

Kümmel: MA/ MO/CH/PL/ UR

Koriander: VE/MO/CH/PL/SA/UR

Der gemeinsame Nenner dieser vier Kräuter wäre MO/CH/UR. Bedeutung: Emotional sich frei machen von Bindungen, Abhängigkeiten. Wenn dies nicht gelingt, kommt es zu nervösen Verdauungsbeschwerden und Reizdarmsymptomen (CH – Jungfrau, Uranus - Nerven)

Pahlow gibt an, dass die verdauungsfördernde Wirkung der berühmten A-Fe-Kü-Mischung (Anis-Fenchel-Kümmel) durch die Zugabe von Koriander abgerundet bzw. noch gesteigert wird, was anhand der astrologischen Signaturen durchaus plausibel erscheint. Schaut man etwas tiefer in die Signatur der Pflanzenfamilie der Doldenblütler so ergibt sich das folgende, interessante Bild:

Merksatz zur Signatur: „Ein großer Schirm aus Einzelblüten, runden; die einzeln sind und doch gebunden: Spann auf den Schirm, sei auf der Hut, damit dir keiner Leid antut“.

Untersucht man die Einzelsignaturen der Mitglieder dieser Pflanzenfamilie auf Gemeinsamkeiten, so ergeben sich folgende Konstellationen: (MA/MO)/CH/PL/UR oder VE/(PL)/UR

Stichworte: Plötzlicher und unerwarteter Angriff (VE/PL/UR), Unfälle (MA/PL/UR), Mißbrauch (PL/UR), Gewalttätigkeit (MA/PL/UR), (Stich-)Wunden (MA/PL/UR), Schlaganfall (PL/UR), Verdauungsbeschwerden (VE/CH/PL/UR), Blähungen (MO/CH/PL/UR), Schwindel (PL/UR), Krämpfe (MA/MO/UR), Probleme bei der Milchbildung und beim Stillen (VE/MO/UR), Parasiten

(MA/MO/UR), Geburtsvorbereitung (VE/MO), Hysterie (MO/PL/UR), Rückzug und Flucht aus der Gesellschaft (VE/MO/UR). Typisch für die Doldenblütler ist das auffallende Aroma der ätherischen Öle (MO), die von ihrer Signatur stark flüchtig (PL/UR) sind. Es sei zum Wesen und zur Signatur der Pflanzenfamilien das Buch „Einblicke in das Pflanzenreich“ des berühmten Homöopathen Rajan Sankaran empfohlen.

Geschichte der Arznei

Der Name des Korianders soll sich von Coris = Wanze und Anis herleiten, da dieses Kraut nach Auskunft der alten Kräuterbücher wie Wanzen riechen soll und die Beeren den Geruch von Anis haben, wobei der im Mittelalter beschriebene Koriander offensichtlich wohl noch eine ganz andere Kraft und Intensität gehabt haben dürfte als der heutige Koriander. Hieronymus Bock schreibt da z.B. (Kreuterbuch, 1560): „Die Wanzen zu Latein Cimices genannt / stincken nit so übel als der grün Coriander. Daher diß kraut ein blinder möcht kennen.“

Koriander als eines der ältesten bekannten Gewürze wurde schon im Papyrus Ebers 1550 v.Chr. erwähnt und auch im Grab des Tutenchamun (1323 v. Chr.) gefunden. Es wird im Alten Testament der Bibel (2. Mose, 16,31 und 4. Mose 11,7) zweimal erwähnt.

Die alten Ägypter setzten es ihrem Lieblingsgetränk Bier zu (wie wir heute noch der Gose). Ob dies geschah lediglich des Geschmacks willen oder um die Lagerfähigkeit zu erhöhen ist nicht überliefert.

Die Chinesen glaubten, dass dieses Kraut Unsterblichkeit verleihe.

Im Kochbuch des Römers Apicius (1. Jhdt. n. Chr.) gibt es

70 Rezepte, bei denen Koriander verwendet wurde. Vermutlich brachten die Römer den Koriander aus dem vorderen Orient in unsere Breiten.

Durch seine Erwähnung in der Landgüterverordnung Karl des Großen „Capitulare de villis“ wurde sein Anbau zum mittelalterlichen Pflichtprogramm. Er wurde in allen folgenden wesentlichen Kräuterbüchern aufgeführt. Die Spanier brachten Koriander nach Lateinamerika, wo er fester Bestandteil der Küche wurde.

Wie andere stark riechende Doldenblütler (Dill, Fenchel, Kümmel, Liebstöckel) gilt der Koriander als antidämonisch. Am Johannisabend steckte man Koriander und Dill in die Stallpfosten (Ostpreußen).

Wer sich sträubt, mit Koriander gewürztes Brot zu essen, galt als eine Hexe (gleiches gilt vom Kümmel-Brot). Backwerk wird traditionell gerne mit Koriander gewürzt, um die Verdaulichkeit der schweren Teige zu verbessern und Blähungen vorzubeugen.

Der Glaube, daß 11 oder 13 Korianderkörner in reines Linnen gebunden und von einer keuschen Person bzw. einer Frau an den (linken) Schenkel gehalten/gebunden die Schwangerschaft einleiten bzw. den Geburtsvorgang beschleunigen soll, stammt teils aus (Pseudo-) Apuleius, teils ist dies im Volksglauben verankert. Koriander soll auch gegen den Wehenschmerz bei der Geburt helfen.

Koriander soll Schutz bieten gegen den bösen Blick und Dämonen fernhalten.

Koriander wird in Legenden der arabischen Welt als Aphrodisiakum erwähnt. Für magische Liebeszauber eignen sich die Samen am besten. Die Qualitäten die er fördert seien Liebe, Lust Leidenschaft - 9 Korianderkörner

sollen einen Liebeszauber abrunden und in Wein eingelegt steigert Koriander die Leidenschaft.

Ein praktischer Nutzen des Koriander soll darin liegen, dass er als Samen gekaut den Geruch von vorher genossenem Knoblauch abmildern soll und heute noch in den Anden zur Verbesserung des Atems gekaut wird.

Korianderkraut stellt nach Dr. Klinghardt die einzige bekannte Methode dar, Gehirn und Nervengewebe von Quecksilber zu entgiften (zur Ergänzung einer Therapie mit Chlorella-Algen). Alle anderen Mittel, die zur Mobilisierung von Quecksilber angewandt werden, wie z. B. DMPS, DMSA, und D-Penicillamin können die Blut-Hirn-Schranke nicht oder nicht ausreichend überwinden. Nach Ausleiten von Quecksilber (MA/MO/PL/UR) werden durch Koriander auch alle anderen Schwermetalle mobilisiert.

Achtung Namensverwechslung: Schwarzer Koriander auch als Römischer Koriander bekannt ist das Hahnenfußgewächs Schwarzkümmel – *Nigella sativa* und hat nichts mit *Coriandrum sativum* zu tun.

Astrologische Konstellation

VE/MO/CH/PL/SA/UR

Ätiologie

Essenz der Erlebensform

Der Unheil abwehrende Koriander wirkt anregend und erwärmend auf das Gemüt, reinigend und klärend auf den Geist. Er sorgt für Gleichgewicht und Ruhe und hellt Depressionen auf. Koriander fördert die psychische Reife und hilft Verdrängtes aus dem Unterbewußtsein zu lösen.

Dadurch gleicht er ein gestörtes Miteinander aus und hilft

bei Problemlösungen.

Essenz der Erleidensform

Empirisch-homöopathische Essenz

Spirituelle Symptomebene [C4]

Koriander erfreut das Herz und läßt die diesbezügliche Kreativität sprudeln. Gleichzeitig sorgt er dafür, daß der Überblick und der Sinn für das Wesentliche behalten wird. Unbewältigtes oder Verdrängtes wird wieder in Angriff genommen.

Hilft Lösungen zu finden und einen Schritt weiter zu gehen.

Geistige Symptomebene [C3]

Alkoholähnliche Wirkungen

Aphrodisiakum

Erotisierend

Epilepsie

Geistige Verwirrung

Nervenschwäche

Seelische Symptomebene [C2]

Depressionen

Euphorie

Körperliche Symptomebene [C1]

Die Hauptanwendungsgebiete:

Kopf, Verdauung, Urogenitalsystem

Appetitlosigkeit

Blähungen

Blasenentzündungen

Brennen beim Wasserlassen

Darmträgheit

Fehlgeburt

Frost
Hämorrhoiden
Harnwegsinfektionen
Hautkrankheiten
Hodenentzündungen
Krämpfe
Kopfschmerz
Magenbeschwerden
Menstruation, zu starke
Migräne
Parasiten (Bandwürmer, Spulwürmer, Flöhe)
Pest
Reizblase
Samen, verminderter
Schwindel
Verdauungsbeschwerden
Verdauungskrämpfe
Verstopfung
Völlegefühl

Quellen

<http://www.aetherische-oele.net>
<http://www.beepworld.de/members/engeldeshimmels/kraeuter-magie.htm>
<http://www.buntnessel.de/wennduocheineomahastdeinbrustkrebsweichtvielleichtdersalbe.htm>
<http://www.dasmagischekraeuterlaedchen.de>
<http://www.gewuerzlexikon.de/Koriander.html>
<http://www.heilpflanzen-info.ch/cms/blog/archive/2011/07/10/phytotherapie-zur-wirkung-von-koriander-korianderol.html>
http://www.heilpflanzen-welt.de/2011-10-Koriander-mehr-als-ein-Kuechengewuerz/http://www.herbaversum.de/?Kraeuter_-_Profile/Kraeuter_von_K_bis_N/Koriander
<http://www.kraeuterallerlei.de/koriander-das-exotische-wuerzkrout>
http://www.kraeuter-almanach.de/kraeuter-magie/magisches_kraeuterlexikon.html
<http://www.kup.at/db/phytokodex/datenblatt/Korianderfrucht.html>
<http://www.morwenna.de/pflanzen.htm>
<http://www.naturheilpraxis-am-wald.de/erfahrungsberichte/gewuerz-als-heilmittel-erfahrungsbericht-arne-krueger.html>
<http://www.selket.de/leben-im-alten-aegypten/essen-und-trinken.html>
<http://www.tee.org/gewuerze/index.php?id=285>
<http://www.vitalstoff-journal.de/vitalstoff-lexikon/k/koriander>

„Phytotherapie bei Hauterkrankungen“ Matthias Augustin / Yvonne Hoch, Urban & Fischer 2004
„Dem Geist auf die Sprünge helfen“ Max Amann, Riki Allgeier
„Handbuch Ayurveda: Grundlagen und Anwendungen“ Wolfgang Schachinger
„Handwörterbuch des deutschen Aberglaubens“
Pedanios Dioskurides (1. Jh n. Chr.) „De materia medica“ Übers. v. Berendes 1902
Tabernaemontanus (ca. 1520-1590) „Kräuter-Buch“ (Reprint der Ausg. Von 1731)
Heilkräuterkalender 1983 und 2001
Rajan Sankaran: Einblicke ins Pflanzenreich