

chW *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

Blasentang, *Fucus vesiculosus*



ch
c.hinterseher

chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2022

chW c.hinterseher *Wissen!*

www.c-hinterseher.com

info@c-hinterseher.de

Christoph Hinterseher

Preysingstraße 1

81667 München

Tel.: 089-4411 85 38



Inhaltsverzeichnis

- Phytopharmacognosie Unique 1
- Blasentang, *Fucus vesiculosus*** 1
- Einleitung** 4
- Nomenklatur** 4
- Erstes** 4
- Ursprung** 4
- Botanik** 4
- Nutzung** 5
- Wirkstoffe** 6
 - Thalassotherapie 7
- Indikationen** 7
- Nebenwirkung** 8
- Praxis** 8
 - Fucus Theorem 8
- chW Homepage** 10
- chW Newsletter** 10
- chW App** 10



Einleitung

In der Ostsee und im Atlantik trifft man die Alge, die Meeresfrucht Blasentang oder Bladderwrack (engl.). Sie wird in den internationalen Küchen dieser Welt ganz besonders zubereitet und gilt als Vertreter der Tang-Gewächse. Vor allen Dingen in der asiatischen Küche gilt sie als Geschmacksschmaus. Mit seinen Knubbeln ist der Blasentang schon eine etwas seltsame Erscheinung.

Nomenklatur

An der Ostseeküste redet man gerne von „Klever“, von „Höckertang“, manchmal ist auch die Rede vom „Schweinetang“. In der Küchengruppe ist eher die Rede von der „Seeeiche“ oder „Meereseiche“. Seine stabile Form erinnert an ein Eichenblatt. Viele kennen sich auch aus mit Chlorella, Spirulina oder haben Erfahrung gemacht mit Dunaliella salina. Das sind die heilenden, in der Regel einzellige Algen. Der Blasentang ist um 1000% besser.

Erstes

Es geht um eine Braunalgen-Spezies und gehört zur Familie der Fucaceae. In dieser Familie ist der Blasentang der König unter den Braunalgen-Gewächsen. Die meisten Braunalgen werden zusammengefasst zu den Tang-Gewächsen (Seetang). Die beste Erntezeit sind die Monate April und Anfang bis Mitte Mai. Wenn man die Naturdroge erntet, sind Wirkstoffgehalt und Reinheitsgrad unbekannt und weil die Sache mit den Weltmeeren immer schwieriger wird, ist ein direktes Ernten eher nicht empfehlenswert.

Ursprung

Der Blasentang ist eine mehrjährige Salzwasser-alge. Das ist insofern bemerkenswert, weil die meisten Braunalgen einjährig sind und damit ist er ein stabiles Unterwasserbäumchen. Er ist ein Großalgen-Gewächs, mit einem ganz anderen Geschmack als die üblichen Tang-Spezies, die einfach ein wenig nach Fisch und salzig schmecken. Er hat eine sehr blumig-bittere Note, es hat etwas von einem Grünteblatt. In der Nordsee eher nicht, aber in der Ostsee, an den schönen Stränden von Mecklenburg-Vorpommern wird er regelmäßig angeschwemmt. Das Vorkommen ist da aber sehr bedroht. Man riecht ihn über hunderte Meter weit. Er hat einen ganz blumigen Geruch, kein Geruch nach Muscheln, Meeresalgen oder Fisch und deshalb ist er auch in den Küchen dieser Welt sehr attraktiv. Weltweit ist er vertreten in den Anbrandungszonen des Atlantiks, aber es wird immer weniger. Das hat damit zu tun, dass er besondere Kohlenwasserstoff-Konzentrate im Meereswasser nicht verträgt. Eben diese Konzentrate findet man durch die entsprechende Plastik- und Kunststoffverschmutzung der Weltmeere und der Atlantik ist davon besonders betroffen.

Botanik

Viele oberhalb des Meeresspiegels wachsende Pflanzenspezies teilen sich Y-förmig. Sie bilden ein Astwerk, das sich dichotom verzweigt, aus einem Ast werden zwei. Das ist aber ganz untypisch für Algen-Gewächse, vor allen Dingen für