

chW *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

Koriander, *Coriandrum sativum*



ch
c.hinterse



chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2022

chW c.hinterseher *Wissen!*

www.c-hinterseher-wissen.com

info@c-hinterseher.de

Christoph Hinterseher

Preysingstraße 1

81667 München

Tel.: 089-4411 85 38



Inhaltsverzeichnis

Phytopharmacognosie <i>unique</i>	1
Koriander, <i>Coriandrum sativum</i>	1
Einleitung	4
Botanik	4
Nomenklatur	4
Phänomen	4
Wirkungen	5
Indikationen	6
Droge	7
Wirkstoffe	7
Anwendung	8
Praxis	9
chW Homepage	10
chW Newsletter	10



Einleitung

Was macht der Koriander in der Phytopharmacognosie? Koriander, das „Wunder Asiens“ hat eine ganz besondere Herkunft. Es ist kein europäisches Gewürz. Es gehört in die Mittelmeer-Flora, hat eine enge botanische Beziehung zu anderen Doldenblütler-Gewächse, zum Fenchel (*Foeniculum*), zum Kümmel (*Carum*), zum Anis und zum Sternanis. Koriander ist ein GIT-Tonikum (Gastro-Intestinal-Trakt) und betreibt eine super Dyspepsie-Homöostase. Dyspepsie: der Moment, wo die Verdauungssäfte nicht ordentlich fließen, wie Galle, Magensäure und Magensaft oder bei Problemen mit der Bauchspeicheldrüse. Ein ganz großes Thema und eins der besten Indikationen für Koriander und seinen Samen. Vielleicht hat man mit Koriander schon Erfahrung gemacht beim Chinesen, Koreaner, oder Vietnamesen. Da gibt es immer was mit und aus Koriander, im ganzen arabischen Halbmond ebenso. Tatsächlich wird dieses Mittelmeergewächs in Asien gehypt und geliebt. Das aus einem einzigen Grund: man isst scharf, man isst Gewürz bitterstoff und scharfstoffreich auf diesem Kontinent und da hilft Koriander, die Speise besser verdaulich werden zu lassen. Das Wunder Asiens ist ein GIT-Wunder, aber ein richtiges. Alle möglichen Grade von chronifizierten Verdauungsproblemen lassen sich mit Koriander in vielen Fällen wundersam lösen.

Botanik

Es ist ein Vertreter der Doldenblütler-Gewächse, die sogenannten Apiaceae. Sie sind ausgestattet mit einem besonderen Überwinterungsorgan. Das ist ein stark ausgebildetes Phloem, um widrige Zeiten zu überstehen, ein Zuckerleitbündel in der Pflanze und damit sind diese botanischen Erscheinungen immer sehr Wirkstoff- und Nährstofflastig. Koriander ist eine richtige Nährstoffbombe, enthält Zucker und viele Nährstoffe, ist aber nicht hyperkalorien. Es ist auch kein Problem bei Diabetes Mellitus 2, denn die Dosis macht das Gift. Es geht hier um die heilende und vitalisierende Dosierung des Korianders.

Nomenklatur

Koriander ist so etwas wie ein Phänomen, mit einer ganz besonderen Nomenklatur. Interessante Nomenklaturen, die im deutschen Sprachraum von Bedeutung sind: der Wanzenkümmel, die Asiatische, Chinesische oder Indische Petersilie, der Stinkdill, der Wanzendill, das Hochzeitskügelchen. Es ist so, dass man Koriander mag oder ihn widerwärtig findet. Manch einer kann sie nicht riechen, geschweige denn schmecken, denn sie schmeckt nach Seife. Andere, die sich ein wenig besser auskennen, sagen, der Geruch und der Geschmack haben mit Wanzen zu tun. Ein Insekt, was eine besondere Geruchsrichtung hat. Daher der Begriff Wanzenkümmel.

Phänomen

Das Phänomen hinter dem Koriander ist direkt ein Name: der „Koriander-Ekel“. Ein Fachbegriff aus der botanischen Wissenschaft, denn genauso wie einige Insekten produziert er hydrolytisch gespaltene Fettsäuren, Fettsäure-Hydrolysate und die haben einen furchtbaren Geruch. Vor allem wenn es um Buttersäure, um Butyrat-Hydrolysate geht, die kriegt man dann kaum aus der äußeren Hautauflage. Einige Menschen sind besonders empfänglich für diesen