

chW *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

Estragon, *Artemisia dracunculus*



ch
c.hinterse

chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2023

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

Estragon, <i>Artemisia dracunculus</i>	1
Einleitung	4
Historie	4
Nomenklatur	4
Botanik	4
Droge	5
Wirkungen	5
Indikationen	7
Wirkstoffe	8
Praxis	8
Praxis / Dosierung	9
chW Homepage	10
chW Newsletter	10



Einleitung

... Pflanzen, Menschen und (A)Vertebraten ... Vielleicht erinnern wir uns an die Zubereitung grüner Pflanzenextrakte in der Sterneküche. Wir finden uns abermals dort ein und haben es mit einem zunächst einmal ganz simplen Gewürz zu tun. Die Rede ist von Estragon, *Artemisia dracunculus*. Wir werden ihn außergewöhnlich kennenlernen. Einige von uns verbinden Estragon mit typischen Speisen und klassisch zuzuordnenden Gerichten. Das wird sich in Folge aber ganz anders darstellen. Wir haben es bei *Artemisia dracunculus* mit einer Beifuß-Gewächsart zu tun. Sowohl der Geruch als auch der Geschmack und das Aussehen von Estragon belegen dies bereits. Dennoch bleibt Estragon eben Estragon und der klassische Beifuß der Beifuß. Wir werden beleuchten, was *Artemisia dracunculus* Besonderes kann.

Beginnen wir aber zunächst einmal mit seinen historischen Hintergründen.

Historie

Historisch gesehen bleibt es im ersten Moment dabei, dass wir hier von einem Küchengewürz sprechen. Genauer handelt es sich bei Estragon um ein GIT-homöostasierendes Küchengewürz Italiens und Frankreichs. Die Idee ist also, fettige Ölspeisen, die schwer im Magen liegen, damit aufzubereiten und Gastro-intestinal-Trakt-homöostasierend zu verabreichen. In genau diesen Momenten wird in der italienischen und französischen Küche Estragon darüber gestreut. Typisch für Beifuß-Gewächse ist das besondere Grün, welches selbst in trockenem Zustand noch regelrecht frisch aussieht und einen Duft generiert, der zwischen einer süßlichen und doch aromatisierten Note liegt.

Viele von uns würden diesen Duft sicherlich als gut und den Geschmack als wohlwollend und schmeichelnd bezeichnen. Wir brauchen in unseren Fakten-Checks allerdings klare und feste Informationen.

Beginnen wir mit der zugehörigen Nomenklatur von *Artemisia dracunculus*.

Nomenklatur

Nomenklatorisch bleibt es nicht beim Estragon. Viele Teile dieser Welt sprechen viel häufiger von 'Tarrag(a)on'. In den deutschsprachigen europäischen Zonen hat sich zwar die Bezeichnung Estragon durchgesetzt, aber weltweit ist Tarrag(a)on tatsächlich die üblichere Nomenklatur. Bei der Küchengewürznutzung bleibt es allerdings trotzdem. Ebenfalls ist in seinem Zusammenhang die Rede vom 'Kaisersalat' oder dem 'Drachantkraut'.

Viele von uns haben eine Idee, wie man mit diesem wertvollen Kraut umgeht, und einige in den deutschsprachigen Räumen, und hier vor allen Dingen in der Schweiz und in Österreich, wissen ganz genau, dass bezogen auf den Estragon vom 'Bertrams-kraut' gesprochen wird.

Dass in der Volks- und Naturheilkunde eine gewisse Idee besteht, Estragon in verschiedenen Namensgebungen in aller Munde zu halten, könnte bereits ein erster Hinweis sein, dass etwas Besonderes an und in ihm ist.

Botanik

Botanisch gesehen kennen wir uns jetzt schon aus. Bei der Moxibustion der TCM stellt Beifuß eine Wirkkomponente gegen Malaria und andere Bluteinzeller-Parasiten dar. Grundsätzlich ist der Beifuß sicherlich auch als Gewürzkraut eine