

**chW** *Scriptum*

Phytopharmacognosie *unique*

**Adzukibohne, *Vigna angularis***



**ch**  
c.hinterse

chW wissenschaftliches Begleitmaterial

© chW 2023

chW c.hinterseher *Wissen!*

[www.c-hinterseher-wissen.com](http://www.c-hinterseher-wissen.com)

[info@c-hinterseher.de](mailto:info@c-hinterseher.de)

Christoph Hinterseher

Preysingstraße 1

81667 München

Tel.: 089-4411 85 38



# Inhaltsverzeichnis

Phytopharmacognosie *unique* ..... 1

**Adzukibohne, *Vigna angularis*** ..... 1

**Einleitung** ..... 4

**Historie** ..... 4

**Landwirtschaft** ..... 4

**Nomenklatur** ..... 5

**Droge** ..... 5

**Indikationen** ..... 5

**Wirkstoffe** ..... 7

**Praxis** ..... 7

**Dosierung** ..... 8

**chW Homepage** ..... 9

**chW Newsletter** ..... 9



## Einleitung

...Pflanzen, Menschen, (A)Vertebraten... Die heutige Bühne darf die landwirtschaftliche Nutzpflanze Adzukibohne betreten: *Vigna angularis*, ein echtes Vignagewächs. Aber was heißt das? Ist uns hier in Zentraleuropa die Adzukibohne in irgendeiner Art und Weise schon einmal untergekommen? Vermutlich nicht, denn ihre Ausbreitung liegt in Asien und den Kontinentalzonen Nord- und Südamerikas. Dort hat die Adzukibohne eine große Geschichte.

## Historie

Eine ganze TCM-Dynastie hat sich mit dem Anbau und der landwirtschaftlichen Nutzung der Adzukibohne beschäftigt. Es handelt sich um die sogenannte TANG-Dynastie. Was kann die Adzukibohne nun? Sie ist verwandt mit der Mungbohne, aus der Soja wird. Die TANG-Dynastie sieht in der Adzukibohne die Stärkung aller Hohlorgane, und damit der sogenannten Yang-Organen. Adzuki wird also als traditionelles Yin-Yang-Regulans eingesetzt, zur Yang-Stärkung. Somit sind alle Hohlorgane von Adzuki zu stimulieren und zu tonisieren. Die Adzukibohne wird auch heute noch als Rasayana, als Mittags-Heilspeise, eingesetzt und wird zu der ein oder anderen Mahlzeit zusammengesetzt. Sie ist wie viele andere Erbsen-, Bohnen- und Linsenfrüchte ein pflanzlicher Proteinträger. So lässt sich mit einer Proteinextraktmasse aus Adzukibohnen eine ganze Menge zaubern.

## Landwirtschaft

Wenn eine ganze Tang-Dynastie sich landwirtschaftlich für EINE Bohne interessiert, dann wird auch bei uns in der zentraleuropäischen Landwirtschaft der ein oder andere Sonnenstrahl von ihr eingenommen sein. In unseren Breitengraden wird die Adzukibohne als botanisches Element der Stickstofffixierung genutzt. Was heißt das konkret? Die Adzukibohne ist als Bohnengewächs mit besonderen Rhizobien ausgestattet. Das sind Wurzelkammern bzw. Wurzelknoten, in denen Acetobacter-Bakterien leben. Dort findet eine sogenannte Nitrifizierung statt. Elementarer Luftstickstoff wird gekoppelt, organisch verarbeitet und im Boden gebunden. Damit ist die Adzukibohne hier bei uns, mal abgesehen von ihrer Heilwirkung als PPG-unique-Tonikum, offensichtlich eine echte landwirtschaftliche Düngeentscheidung wert. In den entsprechenden zentraleuropäischen wirtschaftlichen Landwirtschaftszonen spricht man in dem Zusammenhang von der „Gründüngung“. In den Zwischenphasen und über widrige Herbst- und Wintermonate wird die Adzukibohne auf das Feld aufgebracht. Im Glauben, dass der Winter keine landwirtschaftliche Nutzung hat, kennt sie kaum jemand. Uns interessiert aber der besondere Nutzen der knallroten Bohne mit einer längswärts ausgerichteten Fruchtnaht. Ihr Protein hat einen äußerst hautverträglichen bioverfügbaren Komplexanteil und spielt in der Kosmetikindustrie tatsächlich eine große Rolle Lippenfettstiften. Vermutlich haben wir alle schon einmal Adzuki Eiweiße und Fette im Kontext des Benutzens eines Lippenfettstiftes auf unseren Lippen verteilt. Rückblickend zu der Heilspeise Rasayana, finden wir in den asiatischen Zonen Koreas, Japans, Thailands und Chinas die wertvollen Speisen Daifuku und Ohagi. Hier handelt es sich um Mehlspeisen, die mit einem hohen Eiweißanteil gemahlen und als Art Kloß geformt werden. Nach kurzem Aufgaren sind sie ein regelrechter Hochgenuss. Ein Protein, welches einen fleischaromatischen Hintergrund entfaltet. Aber wer ist sie eigentlich die Adzukibohne?